



# Un percorso

## TRA FRESCHE ALTURE, ARCHEOLOGIA E “LATTERIE TURNARIE”

**Alle pendici del Monte Pelmo le origini di tre formaggi oggi molto rari: il Dolomiti, il Malga bellunese e l'Agordino di malga**

**L'**estate si sa, risveglia desideri e bisogni che ci portano inevitabilmente verso l'altrove e di norma la necessità di evasione, di brezze più fresche, di gusti e sapori nuovi indica due destinazioni quasi obbligatorie: il mare e la montagna. Il Veneto non pecca in proposte nè per chi opta per la prima scelta, nè per la seconda, ma io, che di formaggio vi devo parlare, non posso che prendere la via della alture, magari, certo, con una dissertazione sull'argomento appunto estiva, per quanto mi è possibile leggera, e per questo vi propongo un itinerario caseario. La destinazione della nostra escursione è il territorio zoldano, o meglio le pendici del Monte Pelmo: una delle pietre più belle incastonate nella collana delle Dolomiti Venete, patrimonio dell'Unesco. Questo straordinario massiccio del Bellunese separa la Val Fiorentina dalla Valle del Boite, a sud, la Val di Zoldo e il fondo valle agordino. L'area sottostante è

molto rappresentativa per l'economia agricola montana, soprattutto l'allevamento bovino è una presenza ultra secolare, perché favorita da enormi pascoli che si estendono fino alla vetta del monte Pena. Le Mandre, come i campi di Ruotorto, sono ancora oggi una grande distesa verde, anche se a dire il vero l'avanzata dei pini mughi dal bosco segnala che l'attività della monticazione degli animali nei decenni, via via, si è fatta più magra anche in questi pasturi. Tuttavia il luogo è fantastico, ci troviamo a quote piuttosto alte, 1900-2000 metri, e una visita può appassionare tanto il naturalista alla ricerca di paesaggi mozzafiato, l'appassionato gastronomo alla ricerca di sapori autentici, come l'esperto di storia o di paleontologia. Proprio i ghiaioni sottostanti il Pelmo nel 1984 e infatti, hanno restituito le impronte di alcuni dinosauri preistorici, risalenti a circa 200 milioni di anni fa, mentre nella zona di Mondeval nel 1987 è stata fatta

*Una visita può appassionare tanto il naturalista alla ricerca di paesaggi mozzafiato, l'appassionato gastronomo alla ricerca di sapori autentici, come l'esperto di storia o di paleontologia*



un'altra scoperta eccezionale: lo scheletro di un cacciatore vissuto circa 7500 anni fa che proprio in virtù del luogo di ritrovamento è passato alla storia come l'Uomo di Mondeval. Oggi la stessa area ha mantenuto un profilo arcaico, semplice, una zona di pastori: Casera Mondeval o Casera Prendera sono luoghi per il ricovero delle mandrie o delle greggi che periodicamente salgono questi crinali. Del resto questa è la culla della storia casearia del luogo, il crocevia di tre culture casearie che hanno dato vita ad altrettanti formaggi, oggi molto rari: il Dolomiti, il Malga bellunese e l'Agordino di malga, iscritti negli appositi registri delle produzioni agroalimentari tradizionali (PAT).

Ma qui ebbe inizio anche la prima esperienza cooperativa legata alla produzione del formaggio, grazie al parroco di Canale d'Agordo, don Antonio Della Lucia, che nel 1872 istituì, per la prima volta nel Regno d'Italia, una sorta di gestione solidale fra gli allevatori, definita "latterie turnarie". Lo scopo principale degli allevatori era quello di conferire il latte in un'unica struttura, la latteria, nella quale a turno, essi stessi, trasformavano il latte in formaggio. Fu un'innovazione di enorme spessore economico perché permise di diminuire i costi di produzione e incrementare anche l'occupazione, destinata diversamente a diventare emigrazione. Nelle latterie, definite localmente Caselli, veniva prodotto il formaggio Kasèl, di tipologia semigrassa in quanto la panna, risultante dall'affioramento della munta serale, veniva utilizzata per fare burro. Nei mesi estivi, le latterie, lavoravano una quantità inferiore di latte perché gli animali venivano trasferiti agli alpeggi, magari alle Mandre e a Mondeval, dove il malgaro poteva produrre il Malga bellunese o l'Agordino di malga, e il burro. Di quella lontana stagione un'unica latteria rimasta, annerita dal fumo



## L'uomo di Mondeval

Durante una campagna di scavo archeologico a Mondeval de Sora, a 2.150 metri di quota, nel Comune di San Vito di Cadore, venne alla luce nel 1987 una sepoltura mesolitica. Sotto un riparo formato da un masso erratico, un cacciatore tra gli ultimi rappresentanti del tipo Cro-Magnon, vissuto circa 7.500 anni fa, venne sepolto con tutto il suo ricco corredo,

praticamente sotto il pavimento di una capanna allestita da cacciatori mesolitici, che hanno frequentato il sito a partire da quasi 10.000 anni fa. La perfetta conservazione dello stesso scheletro e di altri reperti organici è già un fatto eccezionale, unico per la quota, quando normalmente si conserva solo la selce. Il ricco corredo ed i resti di pasto hanno dato risposte a molti interrogativi sui cacciatori mesolitici, dei quali fino a una quarantina di anni fa, la frequentazione dell'alta montagna era ancora sconosciuta. L'"uomo di Mondeval" è ora conservato nel museo di Selva di Cadore.



## PANORAMA GASTRONOMICO

di oltre 130 anni di attività, si trova a Coi, la frazione più alta di Val di Zoldo. Qui, ad occuparsi della trasformazione del suo unico latte è Fausto, che nel periodo estivo munge in un capanno di legno nel bosco di Pecol. Il formaggio che deriva da questa “unica situazione agricola” è il Dolomiti, molto simile al Malga bellunese e all’Agordino di malga, con la differenza che può essere prodotto durante tutto l’anno. Un formaggio antico, a latte semigrasso, spesso magro perché ancora oggi si utilizza la panna per fare il burro, dai sentori aromatici inediti, a volte palesemente fruttati che ricordano davvero un prodotto tradizionale oggi ormai scomparso.

### **DOLOMITI**

Formaggio che si produce con il latte della munta serale sgrassato per affioramento, miscelato con quello della munta mattutina intero. Il formaggio è a pasta semicotta e semigrassa, a volte magra, di consistenza semidura di colore avorio o paglierino chiaro. È presente occhiatura di medie o grandi dimensioni e si consuma almeno dopo almeno 60 giorni di maturazione ma anche dopo lunga stagionatura.

### **MALGA BELLUNESE**

Formaggio tipico delle malghe bellunesi che si produce con il latte di due munte consecutive. Si presenta con forma cilindrica, facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso. La pasta, semicotta e semigrassa, è di colore paglierino di consistenza semidura con occhiatura che può variare dalle piccole alle grandi dimensioni. Si consuma dopo 30-35 giorni di maturazione. Alcune malghe lo producono ancora nel paiolo di rame con riscaldamento del latte a legna.

### **AGORDINO DI MALGA**

Formaggio a pasta semicotta o cotta, semidura e semigrassa. Si produce solamente con vacche che pascolano negli alpeggi dell’agordino assumendo sentori aromatici molto interessanti. La crosta è abbastanza dura dopo 30-45 giorni di maturazione ma diventa dura con la stagionatura. La pasta è di colore paglierino o paglierino carico in funzione della stagionatura con occhiatura di piccole dimensioni regolarmente distribuita. Come per il Dolomiti e il Malga bellunese l’affioramento avviene in bacinelle di rame stagnato deposte all’interno di vasche dove scorre acqua corrente.



*Dolomiti*



*Malga Bellunese*



*Agordino di Malga*