



E SE I FORMAGGI VENETI NON FOSSERO VENETI?



Tre simboli della produzione casearia regionale: il Monte Veronese, l'Asiago e il Morlacco del Grappa in realtà sono retaggi di culture portate da altri popoli. Bizzarrie della storia

Lo abbiamo già detto che il formaggio è un prodotto che da sempre accompagna l'uomo nella sua storia, ma a questo, stavolta, aggiungiamo che è anche l'unico che ne riporti scritta ogni singola traccia. Lo si può dimostrare.

Possiamo aprire su una pagina qualsiasi dell'atlante storico, che ne so: sugli esodi e le invasioni dei popoli che nel volgere dei secoli hanno dato luogo nella nostra penisola a una varietà di lingue, usi e costumi, che non ha uguali in altri paesi, per accorgerci quanto siamo debitori anche dal punto di vista gastronomico di quel lontano passato. Certo, i prodotti delle civiltà nate da quelle stagioni di distruzioni o di conquiste silenziose, di viaggi a piedi, a cavallo o anche a dorso d'elefante, le portiamo a tavola tutti i giorni.

Nel Nord Italia attraverso le Alpi, zone difficili da presidiare, sono state soprattutto le popolazioni germaniche ad insediarsi. Lungo i tratturi e i sentieri rocciosi hanno dato avvio alle loro penetrazioni, scorribande, vere e proprie occupazioni e conquiste che però,

talvolta, hanno lasciato anche qualcosa. Nelle alture della nostra regione sono stati soprattutto i cimbri a lasciare il loro segno. Nel XIII secolo iniziarono a discendere dalla Baviera e dal Tirolo per diventare stanziali sulle montagne di un vasto territorio, compreso tra la val del Chiampo e la valle dell'Adige. Soprattutto la Lessinia, grazie anche al permesso

dell'allora Vescovo di Verona, Bartolomeo Scala, divenne una delle patrie di questa popolazione. Qui la loro cultura, per quanto riguarda i metodi di coltivazione e di allevamento, finì

per condizionare il patrimonio di conoscenze precedente. È tuttavia difficile stabilire quanto queste trasformazioni penetrarono in profondità, anche perché è probabile che trovarono, come troverebbero oggi, resistenze, ma di certo questa nuova realtà fu vincente per quanto riguarda la produzione casearia. Del resto, a decretare l'affermazione dei nuovi modelli sulle tradizioni è sempre la capacità di questi di essere maggiormente vincenti rispetto alle realtà precedenti e nel caso dei formaggi lessini ebbero la fortuna, ma

Testo finto per un sommario
Testo finto per un sommario
Testo finto per un sommario
Testo finto per un sommario

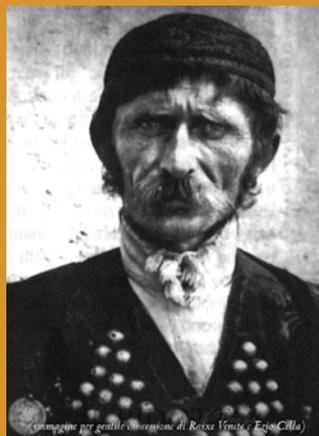
... I Cimbri ...



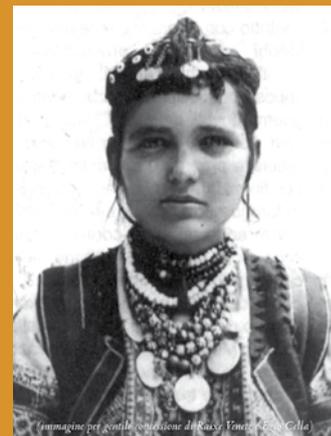
La presenza dei Cimbri in Italia è attestata dalla grande battaglia dei Campi Raudii del 101 d.C in cui subirono una grande disfatta per mano dell'esercito romano guidato da Gaio Mario. Tuttavia la loro presenza sulle alture della Lessinia è documentata dal 1287, anno in cui ottennero dal Vescovo di Verona, Bartolomeo della Scala il permesso di insediarsi. Il primo nucleo di questo insediamento fu il comune di Roverè Veronese



... I Morlacchi ...



(immagine per gentile concessione di Retta Vranic e Ego Cella)

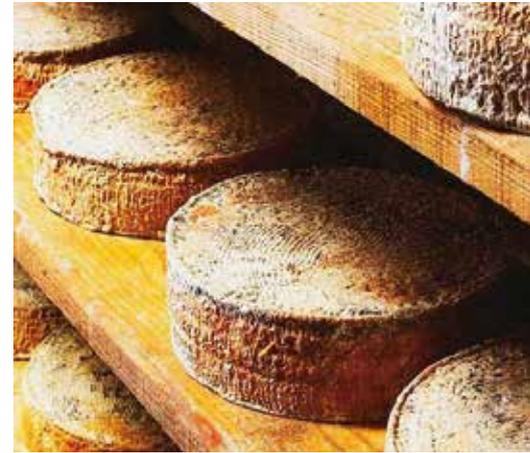


(immagine per gentile concessione di Retta Vranic e Ego Cella)

I Morlacchi è un'etnia ancora esistente, comunque una delle ultime nomadi dell'Europa. Sono un popolo balcanico essenzialmente di pastori e boscaioli originario della Valacchia, zona montuosa che comprende in parte l'Erzegovina e il sud della Romania. Di religione cristiana sono stati per secoli in conflitto coi litigiosi e bellicosi Turchi loro vicini, e anche per questo subirono nel tempo una lunga diaspora, una emigrazione costante che li spinse via via in altri territori, nel nord dell'ex-Jugoslavia. Quando, nel IX secolo, Venezia iniziò ad espandere la propria potenza nell'Adriatico e nel suo entroterra orientale, vennero a contatto coi veneziani, dai quali furono aiutati e protetti e dei quali furono preziosi e fedeli alleati nelle lunghe e sanguinose guerre contro i Turchi

più probabilmente il merito, di essere particolarmente appetibili per il sistema economico allora emergente incarnato, per quest'area geografica, totalmente dal commercio veneziano. La Serenissima, infatti, oltre a servissi del legname di queste alture, necessario per accompagnare la crescita della città e dell'arsenale, si dimostrò piacevolmente attratta anche dal sapore di questi formaggi, tra i quali, è ormai appurato, vi era anche quello che più tardi sarebbe stato universalmente conosciuto come Monte Veronese. L'accezione DOP, ovviamente, è arrivata molto dopo. Ma ciò che importa ribadire è che dalle radici rurali di un altro popolo, come quello cimbro, trovò la genesi di una delle icone del Veneto moderno e va detto che tali radici vengono ancora conservate intatte nel sapore del nobile formaggio. Del resto le produzioni di oggi ricalcano fedelmente quelle antiche, sia per la produzione ottenuta con latte intero crudo o pastorizzato, edibile dopo 30 giorni di maturazione, o quella d'allevato, mezzano e vecchio, ottenuta con latte crudo parzialmente scremato, con almeno 90 giorni di maturazione. Un sapore antico, dicevamo, che tuttavia non è riconducibile esclusivamente al metodo di trasformazione, fondamentale in questo, anche per le proprietà organolettiche, è soprattutto la disponibilità di grandi prati di erbe spontanee che in alta Lessinia e sul Monte Baldo rappresentano il nutrimento naturale delle vacche lattifere. Sono poche purtroppo le malghe che si occupano della produzione di questo eccellente formaggio, molte di più, invece, quelle che si occupano di un'altra realtà casearia simbolo del Veneto: l'Asiago Dop. Anche in quest'area del vicentino al confine con le province di Belluno, Treviso e Trento sono i pascoli a determinare gran parte della qualità del prodotto, mentre per quanto riguarda i sistemi di produzione è opportuno tirare in ballo ancora una volta i cimbri: fieri abitatori di questa alture a partire dagli ultimi secoli del Basso Medioevo, tanto da ergersi a difensori dell'Altopiano, soprattutto per contrastare le mire espansionistiche di Castel Ivano della Valsugana. Le vallate e i prati delle alture asiaghesi, in tem-





po antico erano destinati al pascolo per le pecore, ma con il '900 agli ovini vennero sempre più a sostituirsi i bovini. In origine dunque l'Asiago era un pecorino, ma oggi l'Asiago DOP è di solo latte vaccino, prodotto in due tipologie: pressato tipicamente a latte intero, e d'allevio distinguibile in mezzano e stagionato. Si pensi che quando si parla di formaggio pressato, il tipico esempio è proprio riservato all'Asiago, in quanto durante la trasformazione, del tutto particolare, avviene una fase di frugatura, ovvero di seconda rottura della cagliata già formata, e la successiva obbligatoria pressatura. Mentre per questa tipologia la produzione è del tipo artigianale e industriale, per la tipologia d'allevio si può ancora parlare di trasformazione in malga, con latte frutto del pascolo.

Ma se parlando dell'Altipiano a qualcuno venisse per antonomasia l'associazione alla Grande Guerra, per completare questo percorso montano sulle orme dei popoli invasori ci spostiamo in un altro dei grandi fronti del 15-18: il Monte Grappa, ma non per parlare degli austriaci bensì dei morlacchi. A differenza degli ultimi invasori questi provenivano da una regione Dalmata tra i Balcani, appunto denominata

Morlacchia. Erano bravi boscaioli capaci di produrre carbone. Lasciarono in eredità anche le tecniche di trasformazione di un formaggio che oggi assume la denominazione di Morlacco del Grappa. Prodotto con ciò che rimaneva dall'estrazione per affioramento del grasso del latte, era quindi un sottoprodotto, oggi lo

definiremmo così, della lavorazione del burro che all'epoca aveva importanza vitale. In tempi in cui gli sprechi erano impossibili, del resto, il successo di questo prodotto caseario si spiega appunto con la possibilità di ottenere qual-

cosa di buono dagli scarti. Quanto buono? Nei secoli successivi la fama di questa produzione divenne quasi una dottrina, tanto che attorno al 1880 in Veneto era diffuso il detto che "passare da Borso del Grappa senza assaggiare il Morlacco" era peccato mortale. Ed è tutt'ora un peccato non approfittare di questo eccellente formaggio a pasta molle, forse l'unico a latte parzialmente scremato e per questo di difficile trasformazione, dalle caratteristiche organolettiche uniche e dai sentori aromatici dall'elevata intensità. Chiudo con una curiosità: un tempo alcuni casari di queste zone lo stagionavano ricoprendolo con argilla di Possagno o addirittura con letame.

Testo finto per un sommario Testo finto per un sommario Testo finto per un sommario

