



La demonticazione: **LE MANDRIE SCENDONO DALLE ALTURE**

Gli animali sono stanchi, affaticati dalle lunghe camminate al pascolo, la quantità di latte è calata così come la qualità dei suoi componenti. Storicamente con questo latte si producevano formaggi di scarso valore come gli stracchini

La stagione delle vacanze è al termine, l'estate ha portato il sollievo del riposo e a molti la soddisfazione per aver raggiunto i rifugi o le malghe del Veneto. I pascoli sono stati sfruttati e i malgari stanno preparandosi a demonticare, raccogliendo gli attrezzi utilizzati durante l'estate nelle strutture che li hanno ospitati, e mungendo per gli ultimi giorni le lattifere, ora stanche di percorrere i ripidi pascoli. Solitamente le aziende che gestiscono le malghe sono piccole realtà agricole che salendo alla montagna lavorano duramente per trasformare un eccellente latte in burro e formaggio di alta qualità, a volte capace di stagionare fino all'estate successiva.

La trasformazione casearia, che consente al casaro di ottenere un formaggio della tipologia d'alpe a pasta semigrassa, avviene tutti giorni con il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, miscelato, la mattina, con quello fresco appena munto. I componenti del latte, proteine, grassi e carica batterica, sono quantitativamente e qualitativamente diversi in funzione dell'alimentazione, delle variazioni stagionali, del clima e delle condizioni di salute degli animali che vivono allo stato brado, tanto da determinare variazioni, anche sostanziali, delle caratteristiche organolettiche del formaggio.

I cambi di stagione rappresentano i periodi dell'anno

La “desmontegada” è un momento gioioso per il malgaro, perché chiude un duro periodo di lavoro per tornare alla tranquilla permanenza in fondovalle

creato non poche difficoltà alla monticazione, giunta tardiva, determinando uno spostamento della produzione di formaggio, della sua maturazione e, naturalmente della sua vendita durante il periodo turistico estivo. Non sempre le mutazioni climatiche portano difficoltà alla trasformazione, anzi, la diversa crescita delle essenze, alimentazione naturale delle lattifere, influenza la qualità del latte che, in particolare nel periodo di passaggio dall'inverno alla primavera è particolarmente idoneo per fare formaggi di media e lunga stagionatura. Sulle montagne venete i nostri nonni sostenevano che nel mese di marzo veniva prodotto il miglior formaggio dell'anno, soprattutto se da latte munto in concomitanza del calo di luna. In altre regioni come la Toscana e Lazio, vigeva la tradizione di fare Marzolina o Marzolino dal latte munto dalla capre o dalle pecore che iniziavano a salire i pascoli collinari. Sulle montagne del Veneto i detti popolari hanno ancora una ragione per essere sostenuti, il malgaro non trascura mai gli effetti della stagione, si preoccupa di non lavorare il latte durante un temporale, o di zangolare la panna con il sole cocente, utilizzando più l'esperienza che la scienza.

I cambiamenti climatici, così evidenti negli ultimi anni, hanno determinato lo spostamento anche della demonticazione, solitamente a metà di settembre, momento i cui avveniva il passaggio dalla stagione calda a quella fredda e l'arrivo della prima neve

La primavera, nel mese di giugno, concede alla montagna il verde brillante dell'erba fresca. In pochi giorni i germogli sbucano dal terreno reso arido dalla neve appena sciolta trasformandosi in agili fili dai quali successivamente esploderanno incantevoli fioriture, alimento carico di sostanze nutritive per gli animali al pascolo. Il calore estivo arriverà alla montagna solo nel mese di luglio quando il sole scanderà i pascoli modificando le caratteristiche delle essenze presenti. La monticazione continuerà fino a metà di settembre o ai primi di ottobre, e le erbe perderanno quel bel verde brillante caratteristico della primavera inoltrata. Il formaggio ottenuto nei vari momenti dell'alpeggio acquisirà caratteristiche sempre diverse dal punto di vista organolettico, gli odori e gli aromi lattici e vege-



nei quali le lattifere risentono particolarmente delle mutazioni climatiche. Ciò determina la variabilità, anche giornaliera, delle caratteristiche del latte tanto che il casaro deve modificare la metodologia di trasformazione.

Le malghe del Veneto, sono dislocate in ambienti molto diversi fra loro, sulle Prealpi soprattutto del veronese e del vicentino e sulle Alpi dolomitiche spesso a quote ben superiori ai 2000 metri sul livello del mare. Le diversità ambientali e le tecniche di produzione, molto spesso frutto della tradizione, caratterizzano la biodiversità del formaggio ottenuto da latte d'alpeggio. Negli ultimi anni il prolungarsi dell'inverno ha

LA FORMA DEL LATTE

tali si modificheranno e la maturazione del formaggio, conservato in ambienti naturali, sarà completa nei primi mesi dell'autunno. Dal punto di vista nutrizionale il formaggio d'alpeggio a latte crudo assume importanti caratteristiche già dopo 60 giorni di maturazione, fra le quali l'alta qualità delle proteine e del grasso che determina l'aumento degli acidi grassi insaturi o polinsaturi come gli omega-3 e omega 6 capaci di prevenire le malattie cardiovascolari. I cambiamenti climatici, così evidenti negli ultimi anni, hanno determinato lo spostamento anche della demonticazione, solitamente a metà di settembre, momento i cui avveniva il passaggio dalla stagione calda, a quella fredda, che portava spesso le prime nevicate.

È un momento gioioso per il malgaro, perché chiude un duro periodo di lavoro per tornare alla tranquilla permanenza in fondovalle.

In molte valli alpine la demonticazione, la desmontegada, viene festeggiata con manifestazioni popolari, ballo e gastronomia di montagna, che prevedono la vestizione degli animali con collari variopinti, drappi fioriti e campanacci a festa anche di enormi dimensioni. Pare che gli animali sentano quest'evento, sono stanchi, affaticati dalle lunghe camminate al pascolo.



La quantità di latte è calata così come la qualità dei suoi componenti. Storicamente in altre regioni come la Lombardia, con il latte delle lattifere affaticate dal pascolo si producevano formaggi di scarso valore come gli stracchini.

Il malgaro è felice, la stagione estiva in alpeggio è terminata, la maggior parte dei formaggi prodotti è stata venduta, soprattutto ai turisti che hanno potuto gustare aromi intensi di pascolo, ora è giunto il momento del riposo, almeno per gli animali, mentre il malgaro torna alle sue funzioni di allevatore, ma già con il pensiero di predisporre mente spirito e attrezzi, per la successiva estate in malga.



In molte valli alpine la demonticazione, la desmontegada, viene festeggiata con manifestazioni popolari, ballo e gastronomia di montagna, che prevedono la vestizione degli animali con collari variopinti, drappi fioriti e campanacci a festa anche di enormi dimensioni