

LE OLIMPIADI DEI FORMAGGI

Il latte di Valmorel d'argento a Verona

Ci si produce la premiata robiola di una latteria del Trevigiano

LIMANA. Il latte di Valmorel sale sul secondo gradino del podio alle «Olimpiadi dei formaggi di montagna», la prestigiosa mostra di Verona che si è chiusa nello scorso fine settimana. Grazie al latte della zona che sovrasta Limana, la Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto (nel Trevigiano) ha vinto la medaglia d'argento per la sua robiola di capra.

Era il quarto anno consecutivo che i formaggi delle montagne del mondo si sono sfidati a colpi di assaggi in una delle più quotate rassegne internazionali di prodotti caseari. La Latteria perenzin viene a rifornirsi in Valbelluna e da qui fornisce, oltre alla sede di San Pietro di Feletto, anche nei negozi di Campolongo di Conegliano e di San Giacomo di Veglià. «Una volta ogni casa di campagna era una piccola latteria - commentano i dirigenti - ogni nonna era un casaro esperto, capace di trasformare il latte della propria stalla in formaggio, burro e ricotta calda. Con il nostro lavoro cerchiamo di interpretare quella cultura e quei sapori. Oltre alla robiola di capra, produciamo altre tre formaggi da quattro generazioni e abbiamo già ricevuti altri premi oltre a questo. La lavorazione dei formaggi è artigianale, ovviamente con un attento controllo igienico del latte».

Il concorso internazionale veronese era riservato ai formaggi prodotti nelle Alpi e negli Appennini: «la più grande sfida pacifica in una cornice veramente emozionante», hanno commentato gli organizzatori, dopo le premiazioni sul podio e l'esecuzione dell'inno nazionale. «A



La robiola di capra della Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto

72 anni dalla medaglia d'oro al Salon Des Arts Menagers e a 4 anni dal Biocaseus 2001, la nostra latteria - spiegano ancora i produttori del formaggio premiato - riceve di nuovo un riconoscimento prestigioso che ci riempie di gioia». La manifestazione, che «intende essere un modo per fare avvicinare le culture, i popoli e le loro tradizioni», ha l'obiettivo dichiarato di «premiare il silenzioso lavoro di schiere di agricoltori e valorizzarne il prodotto latte caseario».

Dal 20 al 23 ottobre al Palazzo della Gran Guardia una giuria internazionale di oltre 100 giurati ha così sottoposto al proprio palato le migliori produzioni della montagna riconoscendo la bontà del latte bellunese.

E da quest'anno anche il pubblico è stato fra i protagonisti dell'olimpiade dei formaggi di montagna: al termine dei lavori infatti è stata allestita la Strada olimpica, un percorso che ha visto coinvolti tutti i campioni iscritti con le degustazioni. La

domenica è stato il giorno di festa e delle premiazioni.

«Con queste medaglie i produttori potranno far parlare ancora a lungo di sé e delle loro storie nei Paesi del mondo», esultano i vincitori. L'Olimpiade dei Formaggi di Montagna - Verona 2005, quest'anno è stata anche il soggetto di un annullo postale. Inoltre i formaggi sono stati degustati per la prima volta anche dagli studenti più piccoli, nella prima Olimpiade dei bambini.