



Formaggi di Marca superstar a Torino

Al Salone del Gusto trionfano le produzioni casearie nostrane, morlacco in testa

Torino

NOSTRO INVIATO

Il morlacco del Grappa - abbinato nel presidio Slow food alla vacca di razza Burlina - è sicuramente una delle "star" al Salone del Gusto di Torino, la grande kermesse dedicata a prodotti e cibi di qualità in corso al Salone del Gusto di Torino fino a lunedì.

Una star che potrebbe presto - oltre a conseguire la denominazione di origine, il marchio europeo della Dop, per la quale è in corso l'iter - anche trovare una nuova formula di produzione, accanto a quella tradizionale, estiva, con il latte delle bestie in alpeggio: ovvero, nei restanti mesi dell'anno, con latte proveniente anche dalle stalle, ma soltanto da vacche di razza Burlina.

"Negli ultimi anni - conferma Bruno Bernardi, direttore di Aprolav, l'associazione degli allevatori di latte del Veneto - questo formaggio ha registrato una crescita costante nei consumi, con un significativo aumento della produzione ed anche dei prezzi garantiti ai produttori stessi. Gli allevatori hanno intensificato quindi la loro presenza nelle malghe, ma resta il problema che la produzione può essere limitata, durante l'anno, solo ai tre mesi dell'estate. Per questo abbiamo avviato un progetto con l'Università di Padova e a Latteria di Cavaso del Tomba, che fa parte del gruppo delle latterie trevigiane, per produrre il morlacco anche nei restanti mesi dell'anno, ma solo con il

Si progetta di estendere la produzione dall'alpeggio agli altri mesi dell'anno
Ritorna il successo dell'"oca in onto"

latte delle vacche di razza Burlina. Ovviamente, distinguendo questo prodotto da quello tradizionale al momento della messa in commercio".

Ma qual'è il motivo del successo del morlacco? Ecco il pensiero di Desideria Scilla, responsabile della promozione di Aprolav, incontrata allo stand del presidio: "Secondo me la gente resta incuriosita e affascinata intanto dalla caratteristica di diventare cremoso nel tempo, dunque con un percorso inverso rispetto a quello che tradizionalmente hanno i formaggi. E poi ogni forma è diversa dall'altra, non solo, cambia anche il colore, e di tanto, rispetto alla grotta in cui è stato affinato, ed è dunque a suo modo unico".

Aprolav ha intanto registrato il successo di Caseus Veneti, i cui formaggi vincitori sono in esposizione allo stand istituzionale della Regione. Una sorta di tour che continuerà l'11 e il 12 novembre alla mostra Casari del Piave a Santa Lucia di Piave, nell'ambito della manifestazione dedicata a formaggi e vini novelli del Piave.

E i formaggi sono protagonisti anche nello stand istitu-

zionale della Camera di Commercio, con un nome che negli ultimi anni è salito alla ribalta nelle produzioni casearie di qualità nella Marca, quello della latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto. "Presentiamo quello che negli ultimi anni è stato il nostro prodotto di maggior successo, il formaggio medievale, un cacio da abbinare ad un vino passito - racconta Emanuela Perenzin, quarta generazione dell'attività iniziata dal bisnonno, allo stand con il marito Carlo Piccoli, che oggi è l'ideatore di questo e degli altri formaggi - poi ci sono tutti i caprini affinati, con il fieno, con le foglie di noce, con olio extravergine di oliva e pepe. E ovviamente gli "ubriachi", quello tradizionale con il formaggio di latte vaccino immerso nel mosto di vino rosso, ed uno più particolare e raro ubriacato nel mosto di traminer, un altro formaggio che ci sta dando soddisfazioni straordinarie".

Nello stand di Valsana, l'azienda selezionatrice di prodotti di qualità, ecco invece un progetto interessante per la valorizzazione di alcune piccole produzioni a latte crudo della Marca: si chiama "Le formaje-

le trevisane" e mette insieme prodotti diversi, ma accomunati dal binomio tra tradizione e qualità.

Infine, una specialità lanciata da Slow food pochi anni fa, con il presidio che sta registrando un crescente successo: è l'oca in onto, quella del Mondragon di Tarzo. Emanuela Tessari, allo stand assieme ad Elisa Da Silva Guimaraes, racconta incessantemente al pubblico di che cosa si tratti, non tanto l'oca, ma quell'"in onto" difficilmente comprensibile per chi non conosce il dialetto veneto. "Sì, il nome e un po' un problema, tende a spaventare inizialmente il consumatore, che per fortuna si ricrede se decide di assaggiare il prodotto. E' infatti semplicemente carne d'oca messa a conservare nel suo grasso, secondo una vecchia ricetta delle tradizioni, secondo la regola che ogni cosa andava capitalizzata. Non solo, ma è anche un piatto che si prepara in pochi minuti, basta scaldare dolcemente e si mette direttamente nel piatto, con polenta e magari qualche cipollina in agrodolce".

Al Mondragon, nell'agriturismo di famiglia, dove per San Martino si celebra una tradizionale festa (e dove l'oca si mangia in svariate soluzioni) pascola un branco di 1000-1200 oche: "Vederle è uno spettacolo. Si tratta di un animale maestoso ed innocuo, e secondo me, alla faccia dei luoghi comuni, anche molto più intelligente di tanti altri".

Giovanni Chiades