

Un assaggio di formaggio

Foto gentilmente concesse da: Latteria Perenzin (S. Pietro di Feletto) e Toniolo Casearia (Borso del Grappa)

Il Morlacco, sapori e profumi del Monte Grappa

Il Morlacco o Burlacco, un vero e proprio cru della zona del Grappa, viene esclusivamente prodotto nell'area del Monte Grappa, prevalentemente nelle malghe, durante l'alpeggio. Originario della regione balcanica tra l'Istria e la Dalmazia, anticamente abitata dai Morlacchi, arrivò in queste zone al seguito dei pastori che qui si stabilirono. Notizie certe sulla produzione del Morlacco risalgono alla metà del



XIX secolo, quando in alcuni documenti si parla del formaggio dei pareti poiché prodotto con latte crudo sgrassato e con la sola aggiunta di sale. In passato questo formaggio si ricavava dal latte di capra, oggi invece viene prodotto con latte intero vaccino. Il Morlacco, che fa propria la straordinaria ricchezza di aromi e sapori della diversità di ambienti d'alpeggio, è tuttora prodotto secondo metodi artigianali. Il latte filtrato viene riposto in vasche ove avviene anche la scrematura grazie all'affioramento della panna. Il giorno successivo il latte scremato viene riposto in una caldaia di rame che, scaldata con fuoco a legna, raggiunge la temperatura di coagula-

MORLACCO, BASTARDO E CASTEL,
TRE PRIMIZIE AUTOCTONE.

I PRIMI DUE VENGONO PRODOTTI
DURANTE L'ALPEGGIO NELLE MALGHE
DEL MASSICCIO DEL GRAPPA.

IL TERZO È UN'ESCLUSIVA DELLA
LATTERIA PERENZIN, DI SAN PIETRO
DI FELETTO, NEL TREVIGIANO

zione di circa 35/40°. Viene aggiunto il caglio e si lascia riposare per circa 20/30 minuti fino a raggiungere il punto di rassodamento. Quindi si effettua la rottura della cagliata utilizzando "la lira", ossia un attrezzo in acciaio. Al termine della cottura, la cagliata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia dove si formerà un unico blocco.

Trascorso un po' di tempo, a discrezione del malgaro, si procede all'estrazione utilizzando appositi stampi. La salatura viene fatta a secco il giorno dopo. **Aspetto della pasta:** molle, bianca come la neve, con piccole occhiate, lievemente paglierina da matura. **Caratteristiche gusto-olfattive:** sapore salato, intenso profumo che accresce con la maturazione.

Un Bastardo dal dolce sapore

Un altro formaggio caratteristico delle malghe del Massiccio del Grappa è il Bastardo, così battezzato per la sua lavorazione intermedia fra il Montasio e l'Asiago. Sarebbe che la diffusione di questo formaggio abbia avuto corso dopo il secondo dopoguerra quando le condizioni economiche e sociali divennero meno precarie. Ma come viene prodotto il Bastardo? La sera, il latte munto viene posto nelle vasche di affioramento. La mattina suc-

>>



cessiva il latte viene raccolto e lasciato riposare al fresco per tutta la notte. Quindi si procede alla separazione dalla materia grassa riponendolo in una caldera di rame e mescolandolo al latte della mungitura del mattino. Il latte viene, poi, riscaldato mescolandolo costantemente e portato ad una temperatura compresa tra i 38 ed i 42 gradi. Nella fase successiva si procede all'aggiunta del caglio per separare il siero dalla pasta di formaggio che si coagula in una grande e morbida palla. La cagliata viene rotta finemente e viene riscaldata di nuovo alla temperatura di 40/45 gradi. La cagliata viene, quindi, passata in fascere di legno e lievemente pressata dove continua lo spurgo per 24 ore. Terminata questa fase, si passa alla sformatura e la si lascia riposare, in "cason del fogo" per 2-3 giorni, fino a quando la pasta raggiunge una consistenza morbida. Si sala in salina per non più di 4-5 giorni per non modificare quel sapore dolce e leggermente aromatico. La maturazione avviene in un locale adatto per 25 giorni. Il peso delle forme può variare da 2,5 a 5 kg, il diametro da 25 a 30 cm, lo scalzo, diritto, da 5 a 8 cm. **Aspetto della pasta:** morbida, con piccole occhiature, paglierina. **Caratteristiche gusto-**

olfattive: sapore dolce, sapido che diventa più intenso quando invecchia. Profumo gradevole.

Castel, gusto medioevale

Il Castel è un'esclusiva della Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto, nel Trevigiano. È una libera interpretazione di come poteva essere un formaggio del Medioevo. Per certo il latte era crudo e non refrigerato e le condizioni di conservazione prima della trasformazione producevano un'acidificazione naturale del latte, che, nelle successive 24 ore dalla mungitura, poteva ragionevolmente raggiungere i 6 gradi di acidità. E questa acidità naturale, provocata da una enorme flora batterica sempre naturale, si trasferiva, durante la lavorazione, nella cagliata fungendo così da conservante naturale per il formaggio. L'elevata acidità di pasta provoca un'accentuata lipolisi e proteolisi, ossia una maturazione accelerata dei grassi e delle proteine rendendo questo formaggio molto digeribile oltre che ricco di amminoacidi molto essenziali. L'area di produzione del latte destinato alla caseificazione, proviene dalla Pedemontana trevigiana e bellunese, selezionando un latte grasso e particolarmente proteico. Il prodotto è disponibile tutto l'anno. **Aspetto della pasta:** colore bianco nel formaggio fresco, paglierino intenso nello stagionato. Compatta, leggermente friabile, a volte con erborinatura naturale, non presenta occhiatura. **Caratteristiche gusto-olfattive:** profumo di latte maturo, legno e foglie secche. Sapore molto piacevole di yogurt e di funghi persistente e prolungato.

