



area di produzione

Veneto  
Agordino (provincia di Belluno)

**Produttori**

Livio Ballis  
Rocca Pietore (Bl)  
Via Bosco Verde, 5 a  
Tel. 0437 722190  
Malga Ombretta a Rocca Pietore (1904 metri)

Giovanni Bressan  
Agordo (Bl)  
Via Pr Grande, 47  
Tel. 0437 62401  
Malga Framont a Agordo (1575 metri)

Agostino Loris Cadorin  
Taibon Agordino (Bl)  
Via Foch, 38  
Tel. 0437 660328  
Malga Boi Vescov -Bellamont a Alleghe (1722 metri)

Irno De Cassan  
Zoldo Alto (Bl)  
Via Gavaz, 29 b  
Tel. 347 4755539  
Malga Calleda a La Valle Agordina (1572 metri)

Andrea Della Lucia  
Agordo (Bl)  
Via Crostolin, 18  
Tel. 0437 63137 347 2949353  
Malga Agner a Voltago Agordino (1630 metri)

Giovanni De Nardin  
La Valle Agordina (Bl)  
Via Ronche, 28  
Tel. 0437 63203  
Malga Zingari Bassi a Falcade (1755 metri)

Silvano Eros De Nardin  
Agordo (Bl)  
Via Cal de le Mule, 13  
Tel. 0437 63539  
Malga Fontanafredda a Selva di Cadore (1768 metri)

Ezio e Diego Dorigo  
Rocca Pietore (Bl)  
Via Mio - Laste, 1  
Tel. 0437 529066  
Malga Casiere-Laste a Rocca Pietore (1868 metri)

Livio Follador  
Falcade (Bl)  
Localit Sappade, 43  
Tel. 0437 590544  
Malga Bosch Brus a Falcade (1867 metri)

Alfredo Gaz  
Taibon Agordino (Bl)  
Via Besarel, 8  
Tel. 349 1953853  
Malga Pian de Vacia a Selva di Cadore (1618 metri)

Alcide Miola  
Agordo (Bl)  
Via Toccol, 94  
Tel. 0437 62611 348 3041660  
Malga Ciapela - Franzedas a Rocca Pietore (1450 metri)

Giovanni Pescosta  
Falcade (Bl)  
Localit Sappade, 5 a  
Tel. 0437 592074  
Malga Ai Lach a Falcade (1815 metri)

Pier Giorgio Pescosta  
Falcade (Bl)  
Localit Sappade, 5  
Tel. 0437 592119  
Malga Valles Basso e Valles di Mezzo a Falcade (1875 metri)



Presidio sostenuto da



Ministero delle Politiche  
Agricole e Forestali



Foto di Marco Bruzzo

# Formaggio di agordino malga



**Responsabili del Presidio**

Fabio Pogacini, tel. 0437 937149 pogacini.fabio@tiscalinet.it

Alessandro De Col (Comunit Montana Agordina), tel. 0437 62390  
forestale.cma@agordino.bl.it

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



Slow Food®



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## Ai piedi delle Dolomiti

*Cas I*, nostrano o semplicemente *formai* (formaggio): sono i nomi usati dai casari dell'Agordino per definire il formaggio prodotto nelle loro vallate. A poche decine di chilometri da Belluno, le valli attraversate dal torrente Cordevole e dai suoi affluenti sono ai piedi della Marmolada, delle Pale di San Martino, del gruppo del Civetta-Moiazza. **Qui si tramanda da secoli una grande tradizione casearia.** Non a caso nell'Agordino, precisamente a Canale d'Agordo, stata fondata nel gennaio del 1872, dal sacerdote don Antonio della Lucia, la prima latteria cooperativa italiana: un'iniziativa d'avanguardia ripresa poi in tutto il bellunese, nel Trentino e in altre aree alpine. Oggi l'esigenza prioritaria invece quella di



## Una produzione da salvaguardare

I produttori di formaggio agordino di malga si sono dati un disciplinare di produzione rigoroso che rispecchia il metodo di produzione tradizionale, ancora praticato in tutte le malghe della zona. Con il latte della mungitura serale, parzialmente scremato per affioramento, e quello intero del mattino si producono ogni giorno forme rotonde, a pasta semicotta: forme non regolari, del peso di circa 3, 4 chili, con lo scalzo che va da 5 a 8 centimetri e un diametro variabile tra i 25 e i 35 centimetri. Il formaggio agordino di malga, come tutte le tome alpine, ottimo almeno dopo 60 giorni di stagionatura e fino a otto mesi. L'obiettivo valorizzare la produzione d'alpeggio.

salvaguardare la produzione di alpeggio che, grazie alle essenze straordinarie dei pascoli agordini, qui raggiunge livelli di eccellenza. **Tra queste montagne austere, in cima a sentieri pietrosi, le malghe si affacciano su panorami splendidi.** Tutte sono raggiungibili abbastanza agevolmente e sono localizzate a altitudini diverse: dalla più alta, malga Ombreta (1904 metri), a malga Ciapela (1450 metri), entrambe nel Comune di Rocca Pietore. La maggior parte delle malghe fornisce anche ristoro ai turisti. I malgari salgono all'inizio dell'estate con le loro vacche Brune Alpine e Pezzate rosse, tra le quali non manca mai qualche asino (il *mus*) e qualche capra, indispensabili per pulire per bene i pascoli dalle erbe più coriacee, e scendono solo a fine alpeggio, a settembre.

