



area di produzione

Veneto: Comuni di Asiago, Roana, Gallio, Lusiana, Conco, Rotzo, Foza, Enego (provincia di Vicenza), Grigno (provincia di Trento).

i produttori

Sergio Basso
Malga Pusterle
Roana (VI)
Località Ghertele
Tel. 0444 660529 368 3974635
Produttore certificato

Guido e Franco Boscarì
Malga Mazze Superiori
Conco (VI)
Località Montecorno Lusiana

Residenza
Grossa di Gazzo Padovano (Pd)
Via Pastoreria, 12
Tel. 049 5963055
Produce Asiago Dop
(n° V 179)

Antonio Cenci
Malga Valcoperta
Grigno (Tn)
Località Marcesina

Residenza
Enego (VI)
Via Stoner, 45
Tel. 0424 493938

Roberto Frigo
Malga Larici
Asiago (VI)
Località Larici

Residenza
Canove di Roana (VI)
Via Dante, 103
Tel. 0424 692224
Produce Asiago Dop
(n° V 165)

Tarquinio Marini
Malga Dosso di Sotto
Asiago (VI)
Località Dosso di Sotto

Residenza
Carmignano di Brenta (Pd)
Via Boschi di Camazzole, 1
Tel. 049 5958371

Edoardo Martinello
Malga Biancoia
Conco (VI)
Località Biancoia

Residenza
San Pietro in Gu'f9 (Pd)
Via Barche, 27
Tel. 049 5991439
0424 420009

Silvano e Angelo Nicolin
Malga Campo Rossignolo
Lusiana (VI)
Località e0 Monte Corno

Residenza
San Pietro in Gu' (Pd)
Via Nicolin, 24
Tel. 049 9455215
049 5991447

Maria Luisa Pangrazio
Malga Zebio
Asiago (VI)
Località Monte Zebio

Residenza
Asiago (VI)
Via San Domenico, 212
Tel. 0424 463958

Luigi Pozza
Malga Mandrielle
Gallio (VI)
Strada per L'Ortigara
Località Marcesina

Residenza
Lusiana (VI)
Via Pernechele, 6
Tel. 0424 407044

Armando e Riccardo Rela
Malga Zovetto
Roana (VI)
Località Cesuna Monte Zovetto
Produttore certificato

Residenza
Carmignano di Brenta (Pd)
Via Boschi di Camazzole, 1
Tel. 049 5958371

Residenza
Canove di Roana (VI)
Via Cima 12, 6
Tel. 0424 450101
Produce Asiago Dop
(n° V 193)

Antonio Rodeghiero
Malga Porta Manazzo
Asiago (VI)
Località e0 Porta Manazzo
Strada per i Larici
Produttore certificato

Residenza
Asiago (VI)
Via Berga, 126
Tel. 0424 462591
Produce Asiago Dop
(n° V 178)

Oscar Rodeghiero
Malga Mandrielle
Rotzo (VI)

Residenza
Asiago (VI)
Via Berga, 169
Tel. 0424 463481
Produce Asiago Dop
(n° V 173)

Antonio Spiller
Malga Busa Fonda
Gallio (VI)
Strada per Le Melette
Campomolo

Residenza
Marano Vicentino (VI)
Via Santa Lucia, 46
Tel. 0445 621295

Benito Toldo
Malga Campo Rosa
Rotzo (VI)

Residenza
Valdastico (VI)
Via Righela, 4 a
Tel. 0445 745254 333 2134374



Presidio sostenuto da:



Responsabili del Presidio

Enrico Azzolin, tel. 0445 300043
enrico.azzolin@tin.it

Dino Panozzo (Coldiretti di Asiago), tel. 0424 694161
335 311362 - panozzodino@virgilio.it

www.fondazione Slow Food.it

Foto di Marco Bruzzo



Slow Food®

Stravecchio di malga dell' Altopiano dei Sette Comuni



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

A nord del campanile

Sull'Altopiano dei Sette Comuni lo sanno bene: «*Il formaggio buono si fa a nord del campanile*» dicono ogni volta che parlate con qualcuno di pascoli e di latte: si fa in montagna, con il latte delle vacche al pascolo sugli alpeggi. Sulle malghe si allevano Bruno Alpine, Frisone e Rendene, ma sono queste ultime le vacche tradizionali di queste montagne. Vacche rustiche, dal mantello scurissimo, a volte nero lucente. Arrivate quassù alla fine del Settecento dalla Val Rendena, in Trentino, danno il latte migliore e sono perfette per il pascolo. Con il loro latte si produce un formaggio semigrasso, ottenuto dalla lavorazione del latte crudo di due mungiture. Un prodotto rarissimo, che offre una straordinaria complessità di gusti, sapori e aromi. E' ottimo stagionato (dagli otto



ai diciotto mesi) ma è lo "stravecchio" (quello stagionato oltre i diciannove mesi) che sviluppa al massimo le sue potenzialità. Il Presidio riunisce un gruppo di casari che in estate producono sull'altopiano sopra Asiago, e vuole convincerli a stagionare a lungo un maggior numero di forme e, soprattutto, vuole fare in modo che siano sempre più consapevoli del loro ruolo fondamentale per la tutela di queste montagne e per la salvaguardia di una cultura e di tradizioni antichissime. Tre di questi attraverso il Consorzio "Le Terre del Palladio" hanno già ottenuto la certificazione di prodotto con DTP 061 certificato n. 2382 "Formaggio stravecchio di malga" rilasciato dall'Ente Terzo di certificazione CSQA ed altri produttori hanno ora avviato l'iter di certificazione per la prossima stagione in alpeggio.

Il profumo stravecchio

Fare formaggi magri o semigrassi e farli buoni non è facile. In generale si avverte sempre una certa mancanza di equilibrio: se la pasta è troppo tirata, il formaggio è asciutto, se è troppo cotta sa di caramello, se si sbaglia la salatura, sa solo di sale e così via. Lo Stravecchio mediamente non presenta questi inconvenienti: ha profumi che vanno dall'erba sfalciata alla frutta matura al muschio. In bocca entra dolce, quasi zuccherino e via via tende al pungente, alla nocciola tostata, al pane grigliato.

Tre produttori hanno ottenuto la certificazione di prodotto dal Consorzio Le Terre del Palladio con DTP 061 "Formaggio stravecchio di malga" del CSQA di Thiene.

