

FORMAGGIO MALGA DELL'ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio malga Altopiano dei Sette Comuni, allevo di malga.



La storia

Dalle "Epitome di notizie storiche ed economiche dei sette comuni vicentini" di Giuseppe Nalli, edito nel 1895, si apprende che sin dal 912, epoca di dominio dei vescovi e feudatari di Padova, tra le attività economiche locali prevalevano l'allevamento del bestiame e la conseguente lavorazione del latte. Quella dell'allevo è una produzione antica, tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri, che si effettua ancora secondo metodi tradizionali che conferiscono al formaggio un sapore e un gusto particolare e molto apprezzato.

Descrizione del prodotto

L'allevo di malga è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato e semigrasso perché ottenuto da due mungiture, della sera e della mattina, che vengono miscelate assieme. Può essere semi-stagionato, pronto al consumo

dopo 6 mesi (allevo mezzano), stagionato pronto dopo 1 anno (allevo vecchio) o 1 anno e mezzo, 2 anni (allevo stravecchio).

La pasta è dura, con occhiatura piccola e sparsa detta ad "occhio di pernice" che tende a ridursi mano a mano che la stagionatura procede e la forma perde fino ad un quarto del proprio peso.

La crosta si presenta liscia e regolare di colore giallo paglierino che scurisce con la maturazione. Le dimensioni variano in altezza dai 9 ai 12 cm e in peso dai 7 ai 9 kg; il diametro varia dai 30 ai 36 cm. Al tatto la pasta si presenta compatta e leggermente untuosa, all'olfatto si ha un'intensa sensazione di fiori amari, spezie, timo e fieno secco.

Processo di produzione

Il latte munto della sera viene filtrato, lasciato riposare tutte la notte in vasche di acciaio e al mattino successivo la panna formatasi viene tolta. Il latte così scremato viene messo nella caldaia assieme a quello intero della mungitura della mattina. Si porta a temperatura di 35 °C mescolando e si aggiunge il caglio in polvere. Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e si effettua allora la rottura della cagliata ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso; si riaccende il fuoco agitando continuamente con la "battarella" fino a raggiungere la temperatura di 46 °C (semicotto). Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga". Si raccoglie quindi la massa solida dal fondo della caldaia e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi delle dimensioni di una forma.

Vengono subito messe in stampi di legno dove rimangono a riposare per 8-9 giorni; le forme si tolgono quindi dagli stampi e si mettono nelle fascere. Successivamente vengono portate nel "reparto frescura", dove resteranno 4-6 giorni. Durante questo periodo le forme verranno tenute nelle fascere solo durante la notte e lasciate libere, ad asciugare, durante il di, rivoltandole ogni 24 ore. Trascorso il periodo di frescura le forme ritornano al locale di salatura dove vengono lavate, spazzolate e bagnate all'occorrenza con acqua o siero distri-

buendo sopra del sale a secco. Rivoltate e salate per 6-7 giorni, le forme si portano poi nel reparto di stagionatura dove rimangono per un anno o due a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere.

Usi

L'allevo di malga viene utilizzato solitamente come formaggio di fine pasto e usualmente si accompagna con la polenta, morbida o abbrustolita.

Reperibilità

Nelle malghe dell'Altopiano e presso i rivenditori della zona, è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego in provincia di Vicenza.

