

Generalità	Formaggio Morlacco	
Presentazione	<p><b>Formaggio Morlacco</b> Formaggio magro, a pasta cruda, molle, fresco, preparato con latte vaccino crudo di due munte: quello della mungitura serale scremato per affioramento, al quale si aggiunge quello intero munto il mattino. Il Morlacco viene prodotto nella zona del Grappa, nelle montagne e colline vicentine, trevigiane e bellunesi, anche lavorato in alpeggio, posto in vendita a 6÷15 giorni dalla produzione. È un formaggio tenero, ma non molle, netto al taglio, a pasta occhiata con occhiature fitte e "gocciolanti", dal sapore molto salato che si attenua con la maturazione diventando molto "appetibile" e non piccante; il profumo abbastanza intenso si accentua con la maturazione evidenziando gli aromi del pascolo e della nocciola. Il suo profumo intenso e il sapore marcato ne fanno uno dei formaggi più tradizionali e rappresentativi della Pedemontana del Grappa e dell'intera Marca trevigiana. Non sarebbe esatto definirlo solo un formaggio da "fine tavola" perché, come vuole l'abitudine dei malgari, è il tipico cacio-alimento che si consumava a partire dalla colazione del mattino fino al pasto serale, accompagnato da polenta, patate lesse o pane casereccio. In cucina ha un largo uso nella preparazione di risotti, ripieno per gli gnocchi, oppure accompagnato con <i>sopressa</i> o salame scaldato, con fette di polenta abbrustolite, o con altri prodotti tipici della zona. Solitamente viene servito in abbinamento a vini bianchi leggeri.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	<p>In tutta l'area del <b>massiccio del Grappa</b>:            Provincia di <b>Belluno</b>: nell'intero territorio dei comuni di Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsìe            Provincia di <b>Treviso</b>: nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba            Provincia di <b>Vicenza</b>: nell'intero territorio dei comuni di Cison del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino</p>
	Tipologie	Conosciuto anche come " <i>Murlak</i> ", " <i>Murlaco</i> ", " <i>Burlacco</i> "
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razza Burlina o di razza Bruna Alpina
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche, Pascolo Brado
Storia	<p>La rivalutazione del formaggio Morlacco (<i>Murlak</i>, <i>Murlaco</i> o <i>Burlacco</i>, i nomi con i quali storicamente lo si indicava) si inquadra nel recupero di un antico prodotto dell'area dell'altopiano del Grappa, tanto ricco di storia, di tonalità di sapori e di profumi.</p> <p>Si dice sia stato inizialmente preparato secondo l'usanza dei <i>Morlacchi</i>, popolo nomade emigrato dal Mar Caspio nel XIII sec., prima in Dalmazia e poi in Istria, insediatisi sul Grappa nel periodo della Repubblica di Venezia. Questi pastori e boscaioli usavano fare un formaggio di latte vaccino tenero, magro, a pasta cruda che ha preso il nome dalla loro terra d'origine: la balcanica Morlacchia</p> <p>Fino dalla metà del XIX sec. si trovano notizie riportate nel "<i>Rapporto Monografia Economico-Sociale dei territori rientranti nei distretti di Asolo, Castelfranco, Montebelluna, Treviso</i>" di Artemio Vettoruzzi, (Vicepresidente del <i>Comizio Agrario di Asolo</i>) in cui si dice che: "<i>Nella stagione d'estate si fabbrica in buona copia formaggio biancastro, magro e salato detto Morlacco ...</i>". Altre notizie si trovano anche nel testo di F. Raris "<i>La Marca Gastronomica</i>". Questo particolare prodotto caseario ha anche un posto nella letteratura perché incontrò il gusto di alcuni grandi scrittori, da Hemingway a Goethe e a D'Annunzio, che ne parlarono con entusiasmo.</p> <p>Il Morlacco racconta una storia di migrazioni, di guerre e di montagne, di popoli rudi e di gusti semplici. In origine era un formaggio prodotto con latte crudo sgrassato e con l'aggiunta di sale. Il Morlacco era detto "<i>formajo dei puareti</i>" perché era prodotto con latte totalmente sgrassato: il grasso ricavato dalla scrematura serviva per produrre il burro che costituiva la fonte primaria di guadagno dei malgari ed era commercializzato a valle. Con il latte così trattato si produceva un formaggio "povero", base dell'alimentazione dei pastori, che per il suo gusto fortemente salato era l'ideale come companatico da accompagnare con molta polenta per riempire lo stomaco</p> <p>In passato il latte era solo quello delle vacche di razza <i>Burlina</i>, unica razza bovina autoctona del Veneto oggi a serio rischio di estinzione; piccoline, dal manto bianco e nero, rustiche e adatte ai magri pascoli del Grappa, producevano un buon latte ma in quantità limitata, non paragonabile alle produzioni odierne delle <i>Frisone</i> o delle <i>Bruno alpine</i> (<a href="http://www.agraria.org/razzebovineminori/burlina.htm">http://www.agraria.org/razzebovineminori/burlina.htm</a>).</p> <p><b>La vacca Burlina - Una regina per l'altopiano</b> (Slow Food ha attivato uno specifico Presidio a tutela della <i>vacca Burlina</i>)</p> <div data-bbox="384 1883 612 2033" data-label="Image"> </div> <p>I Cimbri erano un popolo di stirpe germanica che nel Medioevo colonizzò l'altopiano di Asiago e i Monti Lessini. Al loro seguito, stando alla tradizione orale, giunge anche la <i>Burlina</i>, una vacca minuta, rustica e frugale, avvezza al pascolo d'alta quota. A verificare l'attendibilità di questa voce di popolo hanno provveduto gli zoologi attraverso esami del patrimonio genetico e della composizione del latte riscontrando notevoli analogie con le razze bovine tuttora residenti nel Nord Europa. Ad avvalorare queste evidenze l'illustre studioso danese Johu Zimmermann fornisce un</p>	

riferimento storico-geografico davvero intrigante nella persona della regina Burhline che lega la sua vicenda leggendaria alla regione dello Jutland.

Dopo aver attraversato l'Europa e aver superato la boa del terzo millennio, ce n'è abbastanza perché la Burlina diventi la beniamina della casearia veneta. È una bovina di taglia medio-piccola con altezza al garrese di 120-125 cm e peso non superiore ai 400 Kg; giogaia pronunciata e linea dorso-lombare leggermente concava; testa leggera con corna a lira, chiuse in avanti, bianche con estremità scura; mantello in prevalenza nero (60-70%) con pezzatura bianca a margini frastagliati; estremità degli arti e nappa della coda sempre bianchi.

Ottime sono le caratteristiche di comportamento: è una pascolatrice mansueta, volenterosa e frugale, che si inerpica laddove altre vacche disdegnano, accontentandosi anche di brucare ortiche, rovi e quant'altro. Ha eccezionale facilità di parto e spiccato senso materno. È resistente alle malattie e longeva, giungendo a 15-20 anni d'età in produzione, quando altre vacche vengono considerate a fine carriera dopo 5 o al massimo 10 anni.

L'attitudine prevalente è il latte, che fornisce in quantità egregia e di qualità eccellente per la trasformazione, ma è buona anche la resa al macello. È una vacca molto rustica, ma a suo modo esigente in quanto strettamente legata all'ambiente montano dove può vivere allo stato brado fin dalla nascita. Una vacca davvero d'altri tempi.

Nel '700 Vicenza è da circa due secoli sotto l'oculato governo della Repubblica di Venezia che getta le basi per fare dell'altopiano di Asiago il distretto caseario che conosciamo. A sconvolgere questa realtà, però, giunge dall'Est un'epidemia di peste bovina che costringe gli allevatori al reintegro di gran parte delle mandrie e, in Val Rendena, dalle parti di Trento, si fanno arrivare dalla Svizzera dei bovini dal mantello castano, robusti ma vivaci, d'indole gentile. La risposta va al di là delle aspettative tanto che da questo ceppo ha origine quella che sarà destinata a diventare nel Lombardo-Veneto la razza da latte per eccellenza nelle montagne (cfr. *Vacca di Razza Rendena*).

All'inizio del '900, le razze prevalenti nelle prealpi centro-orientali sono proprio la *Burlina* e la *Rendena*, ma altri pericoli si profilano all'orizzonte. Un primo duro colpo viene dall'evacuazione delle zone montane che sono teatro della Prima guerra mondiale, una dispersione cui non verrà mai posto pieno rimedio. Anzi, nel dopoguerra la politica di miglioramento zootecnico messa in atto dal governo darà il colpo di grazia alle vacche dell'altopiano. Racconta Mario Rigoni Stern in un suo romanzo che nel 1933, XII dell'era fascista, giunge l'ordine di eliminare tutti i tori Burlini a favore di una razza svizzera di migliori attitudini, la *Svitt*, o *Bruna Alpina* nell'odierna denominazione.

I montanari, sospettando l'interesse di qualche gerarca, scendono in piazza per protestare e finiscono in guardina. Allora è la volta delle mogli, che ne reclamano la liberazione al grido di "*Viva Mussolini e i tori Burlini*" e nessuno ha il coraggio di sfiorare delle donne che inneggiano al capo del governo, seppure con irriverente malizia. L'avvenimento fa grande scalpore ma non serve a cambiare il destino delle antiche vacche dell'altopiano. In questo periodo l'eclisse di molte razze bovine è drammatica. Anche se non si estingue, come capita alla *Grigia d'Adige*, la *Burlina* si riduce ai minimi termini tanto da indurre la FAO, in anni recenti, a dichiararla in grave pericolo. Oggi, nonostante una maggiore sensibilità al problema, la *Burlina* resta al di sotto del livello di guardia, con poco più di 200 capi, non molti dei quali in purezza, presenti in pochi allevamenti della provincia di Vicenza e Treviso.

#### **Morlacco del Grappa di malga, a latte crudo** (*presidio Slow Food*)

I pascoli del Grappa, ricchi di ambienti naturali diversi e di una flora ricca e varia, producono un latte straordinario. Il *Morlacco a latte crudo d'alpeggio* merita di essere valorizzato e differenziato da una produzione più banale, realizzata dai caseifici in pianura con latte pastorizzato

Sono molte le storie che accompagnano questo formaggio: c'era chi lo stagionava ricoperto con le argille di Possagno, o chi addirittura lo "affinava" con il letame

Il Presidio riunisce 18 malgari che producono in montagna, solo in estate, tra i 1200 e i 1500 metri sui pascoli del Monte Grappa nei *cason* (casere), alcuni dei quali risalgono al '600, proponendo di recuperare, la produzione estiva di straordinaria qualità

In estate il Monte Grappa è una meta turistica frequentatissima e quasi tutte le malghe offrono anche la possibilità di fare una sosta e un pasto frugale, ma genuino, a base dei prodotti dell'alpeggio: ecco perché quasi tutta la produzione del Morlacco è venduta fresca ai turisti di passaggio

La scommessa è convincere i malgari a portare avanti la stagionatura del Morlacco: questo formaggio ha straordinarie potenzialità e consentirebbe di ottenere un reddito maggiore a chi lavora duramente sulla montagna

Il Formaggio Morlacco è stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "*Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto*"

Descrizione		Formaggio Morlacco
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto

	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro, Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Diametro (cm)</b>	Piane ø 30÷50
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso 7÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	5÷10
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rigata, per l'usanza di porre la cagliata appena separata dal siero in ceste di vimini per la sgrondatura ed attualmente in stampi rigati, NON EDIBILE
	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Abbastanza percettibile ÷ Sottile (secondo stagionatura)
	<b>Consistenza</b>	Morbida ÷ Leggermente Dura (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Morbida ÷ Leggermente Dura, Poco Compatta
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Fitta e "Gocciolante" Irregolare Fine, Media Regolarmente distribuita
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>
<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>		Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo, Leggero Animale (stalla bovina)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Sapido
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Leggermente Grumoso, Leggermente adesivo
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Magro÷Semigrasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Morlacco</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Non sarebbe esatto considerarlo solo un formaggio da "fine tavola" perché, come vuole l'abitudine dei malgari, è il tipico cacio-alimento che si consumava a partire dalla colazione del mattino fino al pasto serale, accompagnato da polenta, patate lesse o pane casereccio

	In cucina	Ha un largo uso nella preparazione di risotti, ripieno per gli gnocchi, oppure accompagnato con <i>sopressa</i> o salame scaldato, con fette di polenta abbrustolite, o con altri prodotti tipici della zona Si sposa bene anche con il melone o nella preparazione di insalate miste
Abbinamenti	Vino	Solitamente viene servito in abbinamento a vini bianchi leggeri ( <i>Chardonnay, Soave, ...</i> )

Produzione		Formaggio Morlacco			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre, latte di vacche tenute al pascolo brado			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato: - Munta serale <b>Scremata</b> . Posta in vasche di affioramento, lasciata fino al mattino successivo, separata dalla materia grassa e messa in "caldera" di rame - Munta mattutina <b>Intera</b> , aggiunta nella stessa caldera Il rapporto tra latte scremato e latte intero deve essere di 1 a 1 Il metodo tradizionale di produzione del <i>Morlacco "del Presidio"</i> , prevede che il latte della sera venga posto a scremare per affioramento in bacinelle in un apposito locale di malga, detto " <i>Cason de l'Aria</i> ", caratterizzato da feritoie nella muratura che permettono il passaggio dell'aria fresca notturna e il mantenimento del latte in affioramento a temperatura ottimale per la separazione del grasso			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte in caldera, dopo averlo scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	35÷40 °C			
	Tempo	n.d. Ottenta la cagliata la si lascia riposare per 20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene tagliata con larghezza di taglio di 1÷1,5 cm, o rotta in grani della dimensione di una <i>noce</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, raccolto dalla caldaia con tele, viene accomodato in stampi rigati a spurgare il siero (tradizionalmente la cagliata appena separata dal siero veniva trasferita in ceste di vimini per la sgrondatura) È ammesso iniziare la salatura prima della sformatura La salatura è a secco, con aspersione del sale sulle facce più volte al giorno, per 2÷4 giorni, rivoltando le forme a ogni applicazione di sale			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	6 ÷ 15 giorni, Maturazione in locale dedicato specificamente Il Morlacco non sopporta invecchiamento e può essere conservato fuori dal contatto con l'aria, avvolto in uno strato di argilla vergine di Possagno dello spessore minimo di 3 cm, oppure immerso in sabbia di fiume lavata e mantenuta opportunamente umida. Con tali metodi si conserva per 4÷5 mesi e più. Si tratta però di produzioni amatoriali, non commercializzate.			
	°C - UR%	n.d.			