

FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio bastardo del Grappa, "bastardo".



La storia

Il "formaggio bastardo del Grappa" la cui produzione risale all'800, fu chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevato. È un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa. Sembra probabile che la diffusione di tale tipologia casearia abbia preso sviluppo, dopo il secondo dopoguerra, con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie.

La notevole diversità di ambienti presenti nel Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia. Ciò permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte.

Descrizione del prodotto

È un formaggio prodotto con latte vaccino semi-grasso, cagliatura presamica, a pasta semicotta. Ottenuto in malga da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, oppure in stabilimenti a valle, sottoposto a trattamento termico.

La forma è cilindrica, di peso variabile da 2,5 a 5 kg, diametro 20-35 cm, scalzo diritto alto 5-8 cm, facce piane, crosta asciutta e pulita. La pasta è morbida con occhiature piccole, di colore giallo paglierino più pronunciato quando matura. La stagionatura apporta variazioni anche alla consistenza della pasta che diventa progressivamente più granulosa ma assolutamente compatta. Sapore dolce, sapido, che si fa più intenso da stagionato, profumo gradevole che si esalta a maturazione.

Processo di produzione

In malga, il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento in locale ventilato chiamato "cason dell'aria", e lasciato lì fino al mattino successivo. Viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino, per essere riscaldato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 42 °C, tenendolo in movimento costante e aggiungendo il caglio. La cagliata viene lasciata riposare per 25-30 minuti, quindi rotta finemente e nuovamente riscaldata fino a 48-50 °C. La si divide in porzioni di adeguata grandezza, che vengono estratte mediante tele e quindi poste in fascere forate per permettere lo spurgo del siero, quindi in fascere di legno e sottoposte a lieve pressatura. La forma si lascia riposare, nel "cason del fogo" per 2-3 giorni, fin quando la pasta assume una consistenza morbida. La salatura avviene in salina e dura per 4-5 giorni; è ammessa quella a secco. La maturazione avviene in un locale adatto chiamato "casarin", per almeno 25 giorni. La stagionatura può superare l'anno. Durante questa permanenza il formaggio viene rivoltato frequentemente, per favorirne l'asciugatura, e sottoposto a raschiatura e oliatura per eliminare le eventuali muffe presenti.

Usi

Va consumato crudo come antipasto o secondo piatto ma può essere anche fritto o cotto alla griglia.

Reperibilità

È reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona da giugno a ottobre.

Territorio interessato alla produzione

Area del massiccio del Grappa nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba (in provincia di Treviso); Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè (in provincia di Belluno); Cison del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino (in provincia di Vicenza).

