

# FORMAGGIO MORLACCO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Morlacco.



## La storia

Il "morlacco" è prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa prodotto da giugno a settembre di cui si hanno notizie fin dalla metà del secolo diciannovesimo grazie al "Rapporto Monografia Economico-Sociale dei territori rientranti nei distretti di Asolo, Castelfranco, Montebelluna, Treviso" in cui si legge che: "Nella stagione d'estate si fabbrica in buona copia formaggio biancastro, magro e salato detto "Morlacco"...".

Viene chiamato "moralak", "moralch", "burlach",

"burlacco", perché si dice sia stato inizialmente preparato secondo l'usanza dei Morlacchi, popolo nomade emigrato dal Mar Caspio nel XIII secolo, presenti sul massiccio del Grappa già nel periodo della Repubblica di Venezia.

## Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, diametro 30-50 cm, scalzo convesso alto 7-12 cm, il peso delle forme può variare da 5 a 10 kg, le facce sono piane, la crosta è appena percepibile e rigata, per l'usanza di porre la cagliata appena separata dal siero in ceste di vimini per la sgrondatura ed attualmente in stampi rigati. Nel prodotto fresco, da consumarsi entro 15-20 giorni dalla caseificazione, la pasta è molle, bianca, con occhiatura piccola e sparsa, la colorazione diventa lievemente paglierina con la maturazione. Ha sapore salato, profumo intenso, caratteristico, che si accentua da maturo.

## Processo di produzione

Questo formaggio è prodotto con latte vaccino semigrasso, a pasta cruda, molle o semidura, a cagliatura presamica. Il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento 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; il rapporto tra latte scremato e latte intero risulta quindi di 1 a 1. Il latte viene quindi riscaldato e portato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 40 °C. Viene aggiunto il caglio e ottenuta la cagliata la si lascia riposare per un tempo compreso tra 20 e 30 minuti; viene poi tagliata e separata mediante tele. La salatura è a secco per 2-4 giorni. È ammesso iniziare la salatura prima della sformatura. La maturazione, per un minimo di 6 e un massimo di 15 giorni, avviene in apposito locale.

## Usi

È un formaggio da pasto, da abbinare con la polenta per fare risaltare il suo gusto molto saporito. Si sposa bene anche con il melone, la soppressa e con insalate miste.

## Reperibilità

Presso le malghe e i caseifici del Grappa questo formaggio è reperibile da giugno a settembre.

## 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.

