

11 Luglio 2013

Andare per malghe e caseifici sull'altopiano di Asiago

L'estate è stagione ideale per scoprire i segreti delle tradizioni alpine e casearie del Veneto



Veneto

Vedere nascere l'**Asiago** e gustarlo come si faceva un tempo? È possibile sull'omonimo altopiano veneto: approfittando delle vacanze **si può sperimentare un vero e proprio tour della zona** [1]immergendosi nei suoi sapori più tipici.



Il territorio dell'Asiago è ormai noto in tutto il mondo per l'ottimo formaggio che, ancora oggi, viene lavorato per gran parte del processo secondo regole e procedure antiche. Si può allora scegliere di sbirciare i gesti dei mastri casari attraversando uno scenario tutto da scoprire.

Accanto ai **piccoli caseifici, che si rendono disponibili per visite guidate**, sull'altopiano continuano a operare anche le malghe: tipiche strutture depositarie dell'economia agricola alpina. **Durante la stagione estiva le malghe ospitano il bestiame** da condurre all'alpeggio e sono centro di lavorazione del latte per la realizzazione dei prodotti locali. Tra questi l'immane **Asiago Fresco o Pressato**, ma anche differenti qualità come la Dolcezza di **Asiago, l'Asiago di Enego, il Pennarone, ricotte e caciotte** che rendono indimenticabile ogni visita in questi luoghi.

foto: Nordavind [2]

Potrebbe interessarti anche

Le curve dell'Asiago e del Montasio [3]

I ragazzi dell'Asiago [4]

Asiago e Montasio Dop [5]

Links

[1] http://www.asiago7comuni.to/it/gastronomia/una_vacanza_piena_di_sapori.htm

[2] http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Aeroporto_Asiago.jpg

[3] <http://territori.coop.it/territori/le-curve-dellasiago-e-del-montasio>

[4] <http://territori.coop.it/territori/i-ragazzi-dellasiago>

[5] <http://territori.coop.it/territori/asiago-e-montasio-dop>