

29 Luglio 2014

Alla scoperta del Morlacco, il formaggio "eroico" del Monte Grappa

Per assaggiarlo bisogna spingersi fino ai pascoli dell'altopiano, dove un ristretto gruppo di malgari alleva ancora con dedizione le rarissime vacche di razza Burlina



Veneto

A produrre il Morlacco del Grappa sono rimasti in 18. Da giugno a settembre questi malgari conducono le proprie vacche sui verdi pascoli dell'altopiano, dove il latte viene trasformato **in questo formaggio la cui storia risale ai tempi della Repubblica di Venezia**, quando nella zona si insediarono pastori e boscaioli provenienti dai Balcani, e si lega a doppio filo alla sopravvivenza **dell'unica razza bovina autoctona del Veneto, la vacca Burlina.**

Un'escursione lungo i lussureggianti pendii del Monte Grappa può trasformarsi in **una ghiotta occasione per assaggiare un prodotto di nicchia dalle caratteristiche uniche**, da qualche anno Presidio Slow Food [1] e al centro di un progetto di tutela. La maggior parte della produzione - poche forme alla settimana per ciascun malgaro - viene venduta così, direttamente in malga, ai tanti turisti di passaggio nella stagione estiva.

Ottenuto mescolando il latte scremato della mungitura serale con quello intero munto al mattino, il Morlacco racchiude nella propria **pasta tenera ma non molle, con occhiatura fine e gocciolante** l'intera ricchezza aromatica della flora che caratterizza i pascoli del Monte Grappa. Consumato già 15 giorni dopo la produzione, quando si presenta piuttosto salato, **il Morlacco viene fatto stagionare fino a un massimo di tre mesi:** è a quel punto che emergono con vigore **profumi di pascolo e sentori di nocciola**

La scommessa del Presidio è ora quella di **convincere i malgari a prolungare ulteriormente la stagionatura**, per permettere a questo formaggio di esprimere potenzialità ancora inesplorate. Nel frattempo **il Morlacco riceve consensi crescenti anche da parte dei critici:** come all'ultima edizione di Caseus Veneti [2], in occasione della quale il casaro Girolamo Savio - uno dei 18 malgari "eroici" - ha fatto incetta di premi, compreso quello assoluto per il **miglior formaggio veneto del 2013.**

Links

[1] <http://www.fondazione-lowfood.it/presidi-italia/dettaglio/3525/morlacco-del-grappa>

[2] <http://www.zetagroupcomunicazione.it/index.php/caseus-veneti-2013morlacco/>