

15 Ottobre 2021

Biancone del Grappa: morbido e compatto da sperimentare in cucina

Questa formaggio veneto sa essere delicato senza rinunciare ai toni decisi che lo rendono unico



Veneto

Morbido, compatto e caratteristico. Il **Biancone del Grappa** è un formaggio che sa farsi apprezzare letteralmente in tutte le salse. Il suo **carattere delicato** lo rende un versatile ingrediente per primi o secondi piatti, ma anche un'ottima scelta tra gli antipasti, o tra gli assaggi di un aperitivo abbinato a **miele o confetture**. Oltre al sapore dolce ma deciso è anche la **consistenza**, morbida e compatta allo stesso tempo, a rendere unico questo formaggio che si lega ai territori veneti, in particolare all'arte casearia vicentina.

C'è chi definisce il Biancone del grappa una versione gentile del celebre **Bastardo del Grappa**, legato alla tradizione e ai segreti degli alpeggi. Oppure di un'altra specialità dall'intensità degna di nota che è il **Morlacco del Grappa**, oggi presidio Slow Food e prodotto solo con il latte della vacca Burlina, unica razza bovina autoctona del Veneto. Tuttavia il Biancone del grappa possiede anche una personalità tutta sua. Infatti, se per il Morlacco si dovrà attendere una stagionatura di ameno tre mesi, il Biancone sarà pronto a stupire già nella sua dolce "giovinanza", dopo circa trenta giorni di maturazione. Ed è proprio il **breve periodo di invecchiamento** a donare alla sua pasta bianca omogeneità e cremosità eccezionali.

Alla scoperta del Morlacco, il formaggio "eroico" del Monte Grappa [1]

A cena con il "Bastardo": difficile pentirsi [2]

Il Biancone del Grappa si caratterizza come un formaggio a **pasta semigrassa** prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. La sua crosta fiorita si può mangiare: ha un sapore gradevole e una consistenza vellutata

ottenuta grazie all'aggiunta di una selezione di muffe bianche inoculate nel latte. Il **sapore delicato** tende a acquisire aromi più definiti con la maturazione. Queste qualità, unite alla consistenza compatta, contribuiscono a rendere il Biancone del Grappa molto **versatile in cucina**. È infatti ottimo così com'è, da degustare durante un antipasto o un secondo, valorizzato da miele millefiori o confettura di frutti di bosco. È inoltre da provare accanto a **salse piccanti** a base di frutta e verdura (ad esempio fichi, cipolle, zucca). La sua vellutata morbidezza si presta anche al condimento di primi piatti come **risotti ai formaggi**, oppure ai **funghi** o ancora preparato insieme a **noci e pere**. Tagliato a cubetti, il Biancone del Grappa può essere gustato in insalate tiepide di verdure cotte al vapore, e sa farsi apprezzare anche abbinato alla **polenta** o a crostini abbrustoliti.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/alla-scoperta-del-morlacco-il-formaggio-%E2%80%9Ceroico%E2%80%9D-del-monte-grappa>

[2] <https://territori.coop.it/territori/cena-con-il-%E2%80%9Cbastardo%E2%80%9D-difficile-pentirsene>