

21 Ottobre 2021

Caseificio Montegrappa

Morlacco di Malga, il formaggio veneto che si scioglie in bocca

Con il suo tipico sapore intenso di latte, questa specialità casearia ha origini antichissime. Ce lo spiega Nicola Favero del Caseificio Montegrappa



Veneto

Il Morlacco di Malga, formaggio morbido e burroso dalle origini antichissime, è prodotto con cura artigianale dal **Caseificio Montegrappa** [1] di Crespano, in provincia di Treviso.

Nato nel 1998 ai piedi del Montegrappa, lo stabilimento è stato aperto per volontà di **Nicola Favero**, con cui parliamo, figlio di un esperto casaro che lo ha immediatamente aiutato a realizzare l'impresa, dopodiché insieme sono partiti in questa avventura familiare e professionale.

Nicola, fondatore dell'azienda con il papà, si occupa ora della parte commerciale e amministrativa, mentre il padre segue la produzione.

«Siamo un'azienda familiare al cento per cento, con quattro soci (mamma, papà, io e mia moglie) e artigianale? racconta Nicola? Il nostro sistema di lavorazione richiede ancora molta capacità manuale e partecipazione dei nostri dipendenti, che sono ad oggi circa una quindicina?. Da queste sapienti capacità tecniche deriva il prodotto di punto dell'azienda, uno dei cavalli di battaglia, il Morlacco di Malga.

Formaggio tipico del Montegrappa, il Morlacco ha una storia che risale al periodo della Serenissima e il suo nome deriva da un'antica tribù di pastori, originari della Dalmazia, che si stanziarono da queste parti nel 1600 circa.

«Il formaggio viene prodotto con il latte crudo vaccino raccolto con le due munte del giorno? spiega Nicola? possiede una forma cilindrica e una crosta sottile, di color giallo intenso. La pasta è morbida, umida e si scioglie in bocca, esaltando così il sapore burroso del latte delle malghe. Il colore del formaggio è paglierino,

una caratteristica tipica del latte di montagna?.

All'epoca della Serenissima, infatti, gli abitanti della Laguna erano tra i più importanti commercianti del Mediterraneo, mentre la parola Morlacco si fa risalire al popolo dei morlacchi, che provenivano da una zona montuosa situata tra l'Istria e la Dalmazia, al di là del canale della Morlacca o Morlacchia.

Erano questi degli abili pastori e bravi produttori di lane e formaggi. Grazie al fatto che erano depositari dell'originario metodo produttivo di questo formaggio, i nobili della Serenissima permisero loro di insediarsi sul massiccio del Monte Grappa, certi che i loro scambi commerciali ne avrebbero tratto vantaggio. Il Caseificio Montegrappa oggi porta avanti la produzione di questo formaggio tipico, allo scopo di farne conoscere il sapore e le caratteristiche organolettiche, nel rispetto della sua tradizione casearia, utilizzando il **latte crudo scremato** proveniente dalle **Malghe del loro territorio**.

Non siamo un'azienda industriale e i nostri sistemi produttivi sono artigianali, nel rispetto della nostra tradizione casearia ? prosegue Nicola ? La componente umana e l'esperienza sono fondamentali. Il latte che utilizziamo viene raccolto proprio nelle malghe del Montegrappa e, dopo circa un'ora, arriva in caseificio. La filiera dunque è cortissima, con il latte raccolto alle 5 di mattina che viene caseificato alle 7?.

Gli animali da cui proviene il latte trasformato dal Caseificio Montegrappa pascolano all'aperto nelle malghe, perciò il loro latte è completamente diverso dal latte prodotto a valle. Conservando i **profumi di campo** questo formaggio è perfetto per aprire o chiudere il pasto, da solo o accompagnato con verdure fresche di stagione e crostini caldi, persino sulla pizza. Si presta molto in cucina nella preparazione dei risotti, in modo particolare abbinato al radicchio di Treviso.

Links

[1] <https://www.caseificiomontegrappa.com/>