

19 Settembre 2013

A cena con il ?Bastardo?: difficile pentirsene

Il formaggio tradizionale degli alpeggi del Grappa racchiude il gusto ambiguo di un intero territorio



Veneto

Il formaggio tradizionale degli alpeggi del Grappa racchiude il gusto ambiguo di un intero territorio

È buono consumato al naturale come antipasto, ma è **ottimo anche fritto o passato sulla griglia**. Oppure in un semplice “risotto ai funghi chiodini al profumo di Bastardo” [1], dedicato al suo sapore dolce ma deciso.

Il Bastardo del Grappa [2] è nato dalla sapiente combinazione tra territorio e inventiva casearia. Sul Massiccio del Grappa un tempo si produceva più che altro il Morlacco, ma il clima era capriccioso e le erbe del pascolo pronte a cambiare aroma. Il casaro allora produceva un formaggio diverso, ispirandosi alla lavorazione dell’Asiago d’Alleva o del Montasio.

“Bastardo” dunque perché la sua ricetta racchiudeva pizzichi di esperienze tramandate da una generazione all’altra. E “bastardo” perché nel latte utilizzato per la sua produzione **pare venisse aggiunto talvolta anche latte di capra**.

Oggi la sua tipica produzione si affianca ai gusti unici dei Formaggi veneti DOP (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana, Taleggio) già conosciuti e apprezzati su larga scala. E come le altre specialità, il Bastardo si è conquistato un posto di rilievo nelle numerose ricette della cucina regionale [3] e non solo.

foto [1]

Potrebbe interessarti anche

Bastardo del Grappa: chi è costui? [4]

Links

- [1] http://www.discovertreviso.com/index.php?option=com_content&view=article&id=279%3Abastardo-del-grappa&catid=84%3Aformaggi&Itemid=49&lang=it
- [2] <https://territori.coop.it/Sezione.jsp%3FidSezione%3D3069>
- [3] <http://www.formaggisaporidolomiti.it/ricette>
- [4] <https://territori.coop.it/territori/bastardo-del-grappa-chi-%C3%A8-costui>