

Asiago Fresco e Asiago Stagionato: due gemelli... diversi!

C'è un caso unico, nel panorama caseario italiano e probabilmente non solamente italiano, di "parto gemellare". È quello del formaggio Asiago, rinomata specialità Dop veneto-trentina: Asiago Fresco e Asiago Stagionato sono due formaggi con lo stesso nome ma si tratta in realtà di gemelli completamente diversi.

La metafora non è poi tanto campata in aria se si considera che l'Asiago Stagionato, nella zona e nel disciplinare di produzione, viene detto "d'Allevò", proprio perché ci si riferisce alla cura richiesta dalla sua maturazione e alla passione impiegata nel suo affinamento, come se si trattasse di allevare un figlio, una creatura, per molti mesi, se non per anni.

Una specialità per "gourmand"

A ben guardare, ce n'è uno che si trova difficilmente nei supermercati, a causa della scarsa disponibilità in termini quantitativi e del suo corredo organolettico non proprio "per tutti". È l'Asiago Stravecchio. Il "ragazzo", a norma di disciplinare, raggiunge la maggiore età a 15 mesi (prima può essere immesso al consumo solo come Vecchio e, prima ancora, come Mezzano), ma raggiunge la piena maturità intorno ai due anni.

È a quell'età che, nelle malghe dell'Altopiano da cui la Dop ha preso il nome, si mangiava (e si mangia tuttora), un cacio

che, dopo avere "sudato due estati", al taglio può piangere qualche lacrima di inebriante profumo di formaggio da meditazione, oppure scagliarsi per via di quel processo di scissione e di coagulazione delle proteine nobili in catene più corte che lo rendono sempre più facilmente digeribile oltre che straordinariamente gustoso. All'apertura, le forme

sono contraddistinte dal colore della pasta paglierino ambrato, caratteristico del formaggio stagionato, e dall'occhiatura piccola, di forma regolare e ben distribuita.

La presentazione all'olfatto evidenzia odore intenso, di erbe aromatiche di montagna e frutta secca. Ai descrittori dell'odore si aggiungono quelli aromatici, con note leggere di brodo di carne. Le componenti di sa-

pore dolce, salato e acido sono ben equilibrate mentre consistenza, friabilità e solubilità lasciano la bocca completamente pulita e invitano al riassaggio.

Questo formaggio, grazie alla domanda crescente di prodotti esclusivi e introvabili dei gourmand di ogni parte del mondo e all'impegno di alcuni storici produttori e del Consorzio di Tutela, sta per ritornare sul mercato, sempre in quantità limitatissime, in modo da rega-

lare a un pubblico via via sempre più vasto l'esperienza unica della degustazione di un Asiago in tutti i sensi "diverso".



Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Corso Fogazzaro, 18 – 36100 Vicenza
Tel. 0444 321758 – Fax 0444 326212
www.asiagocheese.it – www.formaggioasiago.it