

FORMAGGI, IL “LEGGENDARIO” GREGORIANO FA DA PADRONE AL MADE IN MALGA DI ASIAGO



ASIAGO - Diceva D'Annunzio: “Asiago, la più piccola ma la più luminosa cittadina italiana”.

Un posto da favola, famosa per il suo formaggio Dop “Asiago”, immersa nei verdi pascoli dell'altopiano dei 7 comuni in provincia di Vicenza, in questi giorni ospita “Malga”, l'evento nazionale dei formaggi di montagna.

Alla sesta edizione, Made in Malga trasforma Asiago nella capitale nazionale del formaggio d'alpeggio, 4 giorni di passione e gusto, storia e bontà, rispetto del territorio d'origine e delle

tradizioni.

Organizzata dalla società Guru del Gusto, l'edizione 2017 vede la presenza di quasi 100 espositori, soprattutto produttori e famiglie di produttori, provenienti da tutta Italia e dall'estero, ed oltre 65.000 visitatori (edizione 2016).

L'Abruzzo, presente già lo scorso anno con il famosissimo "pastore d'Abruzzo" **Gregorio Rotolo**, non poteva mancare neppure per questa edizione: sono 5 i produttori presenti, l'azienda agricola Podere al Sole di Scanno (L'Aquila), la Spezieria d'Orsogna di Lanciano (Chieti), le Bontà di Fiore di Fresagrandinaria (Chieti), l'azienda Agriflorio di Casoli (Chieti), oltre ovviamente al grande Rotolo.



“Io giro l'Italia e l'estero con i nostri formaggi e faccio girare il nostro Abruzzo con me”, dice, “a eventi come questo di Asiago non possiamo mancare, sono imperdibili, lo scorso anno è stato entusiasmante, il nostro stand è stato preso d'assalto come quello di Amatrice, un vero successo”.

Infatti Amatrice, colpita nel cuore il 24 agosto 2016, ma come gli abruzzesi sempre “forte”, era presente con l'azienda Casale Nibbi nell'edizione 2016, voluta fortemente dal patron dell'evento, il giornalista **Alberto Marcomini**, terminando i suoi prodotti già il primo giorno, ma grazie al Consorzio di tutela del Formaggio Asiago Dop e agli organizzatori, ha ottenuto l'ottimo formaggio asiaghese e quindi ha potuto continuare la vendita, il cui ricavato è stato di aiuto per l'azienda di Amatrice.

Oltre ai formaggi, il pubblico trova tante specialità di montagna, laboratori del gusto, escursioni in malga e da tre anni è presente il “Mountain Wine Festival”, Salone Internazionale del vino di montagna e della viticoltura estrema, che ha nei banchi d'assaggio più di 150 etichette italiane ed estere. A rappresentare l'Abruzzo la Cantina Zaccagnini.

L'auspicio è che eventi come Made in Malga si possano vedere anche in Abruzzo, e che servano a stimolare l'arrivo di un pubblico proveniente da tutte le regioni italiane.

La kermesse, quest'anno, celebra dieci anni di tutela dell'Asiago Dop Prodotto della Montagna, categoria istituita dal Consorzio di Tutela e riconosciuta dalla Ue nel 2006 per identificare la produzione di formaggio Asiago fatta al di sopra dei 600 metri.

Dal 2006 ad oggi, le malghe e i caseifici che producono Asiago Dop Prodotto della Montagna sia fresco che stagionato sono gradualmente aumentati e rappresentano oggi il 32% sul totale delle aziende produttrici, con una produzione che, nel solo triennio 2013-2016, è passata dalle 37.292 forme del 2013 alle 61.038 forme del 2016, segnando un +63%. *(red.)*