ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.

La Mucca Casolina

Un progetto di educazione alimentare

La Mucca Casolina

Un progetto di

Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.

Ideato e realizzato da

FONDAZIONE AIDA

Testo di **Pino Costalunga**
Illustrazioni di **Sara Gitto**

Laboratorio a cura di **Gioele Peccenini**

Consorzio per la Tutela del Formaggio Asiago

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago, nato nel 1979, garantisce che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia chiamato, riconosciuto e venduto come Asiago, tramandandone la tradizione e rafforzandone l'identità. Ogni forma di Formaggio Asiago DOP ha, dunque, un processo produttivo la cui tracciabilità è garantita dal Consorzio stesso.

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago è un'associazione composta da produttori di formaggio e stagionatori. Ha compiti di tutela, di promozione, di valorizzazione e di informazione del consumatore, sia in Italia che all'estero, inerenti al Formaggio Asiago DOP, che viene prodotto in due tipologie: Fresco e Stagionato.

Sia l'Asiago Fresco che l'Asiago Stagionato si producono in una zona che va dai prati irrigui della pianura padana agli alpeggi dell'Altopiano di Asiago e del Trentino. La zona di raccolta del latte di produzione e di stagionatura del formaggio Asiago DOP comprende quattro province: Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso.

Fondazione Aida

Fondazione Aida, ente culturale non profit, nasce con l'intento di promuovere il teatro per ragazzi, delle famiglie e della scuola con la produzione di spettacoli che sappiano affrontare tematiche attuali, ispirati ad autori classici o contemporanei di letteratura per ragazzi.

Realizza varie attività, come corsi, laboratori, progetti ed eventi nazionali e internazionali, facendo del teatro uno strumento di promozione individuale e sociale. Collabora con diverse realtà come scuole, enti privati e pubblici con iniziative o attività teatrali pensate sulla base di una progettualità condivisa.

Il progetto

Il formaggio è una delle lavorazioni alimentari più antiche delle storia dell'uomo e un alimento assolutamente genuino e importante per la nutrizione umana.

La sua lavorazione è ben descritta nell'Odissea, nel momento in cui Ulisse entra nell'antro del Ciclope, ma anche in iscrizioni più antiche, come il famoso "Fregio della Latteria" sumero, risalente al III millennio a.C.

Ad oggi il formaggio continua ad essere lavorato seguendo le stesse procedure, con metodi naturali e nel rispetto dell'ambiente. Il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago è particolarmente attento a queste indicazioni ed è impegnato nella difesa di un prodotto che è una tipicità locale, che connota una zona geografica ben definita (quella del Nord Est italiano), dove la tradizione dei piccoli caseifici e dei piccoli produttori di bontà casearie affonda le sue origini in una storia millenaria.

È questo ciò che vogliamo raccontare con questo libretto ai bambini, ma anche ai grandi: un libretto colorato e pieno di belle illustrazioni, in cui il linguaggio scelto è quello della favola.

Ecco perché nella nostra storia ci sono mucche poetesse che vivono felici in prati verdi e respirano aria buona e frizzante, ed ecco anche perché ci sono i "salvanelli", i piccoli folletti della tradizione popolare veneta, custodi di un sapere antico e un po' magico. Chi non conosce la nostra tradizione e le nostre bontà gastronomiche può sentirsi un po' triste, proprio come il Principe Secondo della nostra fiaba, che non ha mai assaggiato il buon Formaggio Asiago, prodotto da Ettore il Casaro.

Questa storia è una metafora per spiegare ai bambini con parole semplici la lavorazione del formaggio e il suo valore, non solo nutritivo, ma anche culturale e storico. E' uno strumento per raccontare che fortunatamente esistono realtà come il Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago, che si dà da fare ogni giorno per salvaguardare queste preziose realtà territoriali fatte di piccoli produttori , grazie ad interventi non solo di controllo, ma anche di supporto soprattutto informativo, tecnico e tecnologico, garantendo così a noi consumatori un prodotto buono, sano, genuino, di importante valore nutritivo e di grande tradizione.

La Mucca Casolina

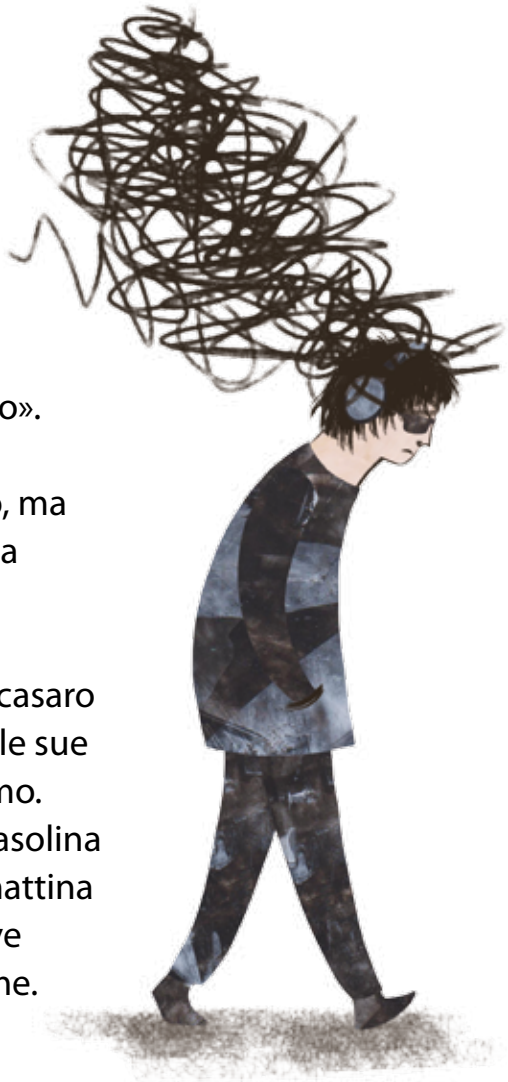
Nel paese di Valle Allegra, ai piedi della Montagna, vivevano tutti felici e contenti.
Tutti, tranne Re Primo di Valle Allegra.
Il regno era piccolo e bello, nei prati l'erba cresceva rigogliosa e l'aria era buona e frizzante, ma Re Primo aveva un grosso problema: suo figlio, il Principe Secondo, era malato di tristezza.
Aveva sempre il muso lungo, vestiva di nero e teneva gli occhiali scuri anche in casa; sulle orecchie portava un paio di cuffie con le quali ascoltava solo musica assordante e non sentiva mai quello che gli si diceva.
Alle volte sembrava persino che dalla sua testa uscissero nuvolette nere, come se i suoi tristi pensieri volessero andarsene via o mostrarsi sotto forma di fumo.

«Il Principe non guarirà dal suo malanno immondo, finché non mangerà la cosa più buona del mondo» disse il medico di corte, una volta che l' ebbe visitato.
E se e andò senza aggiungere altro.
E si sa, i medici parlano spesso in modo complicato e non sempre è facile comprendere quello che vogliono dire.

Ma la gente del paese aveva capito:
«Dategli da mangiare il buon formaggio di Ettore il casaro, quella è la cosa più buona del mondo. Vedrete che guarirà e sarà più contento».

Lo diceva anche Re Primo, ma il Principe non dava retta a nessuno.

Il formaggio che Ettore il casaro produceva con il latte delle sue mucche era davvero ottimo.
Mughetta Perla Berta e Casolina si svegliavano presto la mattina e andavano nel prato dove trovavano erbe buonissime.



Poi tornavano in stalla e aspettavano ruminando Ettore che veniva a mungerle per fare il burro e il formaggio con il loro buon latte.
Mughetta Perla Berta e Casolina stavano benone con Ettore e il suo cane Fido, anche perché Ettore sapeva raccontare storie bellissime, soprattutto quelle che parlavano dei salvanelli, i piccoli folletti che vivono nascosti nei boschi, nei campi e anche in casa.
A Casolina piacevano così tanto quelle storie, che alla fine regalava sempre a Ettore e Fido una poesia, con una bella rima:

Casolina Ettore e Fido sono amici
e per questo sono felici!

Perché Casolina era una mucca poetessa a cui era sempre piaciuto mettere insieme parole sotto forma di versi:

Qui com'è bello:
la stalla e il praticello!

Era logico che in un posto così pieno di gente simpatica, di animali felici e di belle storie, dove c'era perfino una mucca poetessa, ci fosse il formaggio più buono del regno, così buono che avrebbe potuto sicuramente guarire la malinconia del figlio de re.
Ma Principe Secondo non l'aveva mai assaggiato.
Anzi, la sua tristezza principesca divenne così contagiosa che un giorno invase tutta Valle Allegra.

Una brutta mattina infatti a svegliare le mucche non furono i raggi del sole o il canto degli uccellini, ma un potente rombo di motore e una musica fracassona.
Un puzzo soffocante entrò nel loro naso e nella loro bocca andando dritto nella pancia e nel cervello.

Mughetta Perla Berta e Casolina guardarono preoccupate dalla finestrella della stalla, ma il vetro era completamente coperto da una coltre di fuliggine nera.

Casolina si fece coraggio e corse fuori per capire.

Fido la seguì e si mise subito ad abbaiare non appena vide un furgoncino nero parcheggiato lì vicino.
Aveva il motore acceso e teneva la musica a un volume così alto che sobbalzava come avesse una molla al posto delle ruote.
Dal tubo di scappamento uscivano grandi sbuffi di fumo che appestavano l'aria e avvelenavano tutto e tutti.
«Perché fai tutto quel rumore e quella puzza?» chiese Casolina.
Ma Furgoncino Tuttonero non rispose. La fissò con il suo parabrezza buio, emise un rumoroso: «BROOOOM BROOOOM BROOOOM!» scaricando da dietro il puzzo nero, e partì a tutta velocità.

Ettore arrivò di corsa, era molto preoccupato.
«Hanno abbattuto il magazzino dei formaggi - disse - e al suo posto hanno costruito un orribile garage di cemento dove ci sta un furgone antipatico e maleducato ».

«L'abbiamo visto, purtroppo!» sospirarono assieme mucca Casolina e il cane Fido.
Mucca Casolina cercò di fare una poesia per consolare il povero Ettore:

Furgoncino Tuttonero non vincerà mai
e non combinerà ancora...

"disastri"… "cattiverie" disse, ma non era la parola giusta che faceva rima con "mai".
Ahimè, Casolina non riusciva più a trovare le rime e a inventare poesie!

«Per forza – sospirò Ettore – con tutto quel fumo velenoso che ti è entrato nel cervello non riuscirai nemmeno più a fare il buon latte e io non potrò più fare il formaggio».

«E allora?» fece la mucca preoccupata.
«Telefonerò a Re Primo - esclamò Ettore - che mandi subito il Vigile a dare una bella multa a quel furgoncino fracassone ».
Ettore provò a chiamare il re, ma il telefono del castello squillò a vuoto e nessuno rispose.

«Mi sa che il fumo è arrivato fin lassù e che Re Primo e tutta la sua corte hanno già abbandonato il castello».
«Chiedi ai tuoi amici salvanelli di mandare via Furgoncino Tuttonero!» propose Casolina.
«Ahimè – esclamò Ettore – i salvanelli sono già fuggiti, chissà dove! E poi la loro magia non può nulla contro quel fumo puzzolente e quel rumore assordante».
«E allora?» ripeté ancora più preoccupata mucca Casolina.
«Non ci resta che andare via - disse serio Ettore - Andremo in montagna, ad Asiago, dal mio amico Silvano. Lì decideremo sul da farsi».

Per tutto il giorno Furgoncino Tuttonero continuò avanti e indietro, ammorbando l'aria e assordando tutti.

A mezzanotte se ne andò a dormire nel garage e ci fu finalmente un po' di pace e silenzio.
Fu allora che Ettore, le mucche e il cane Fido, presero il sentiero dei monti e si misero in cammino.
La notte sembrava più buia del solito, ma era colpa del fumo perché, non appena i nostri amici furono un po' lontani dalla valle e arrampicati per un buon tratto, videro che la luna e le stelle brillavano come sempre in cielo.

«Valle Allegra è diventata Valle Fumosa - commentò tristemente Ettore guardando in giù, verso il paese - sembra che i pensieri del Principe triste abbiano avuto il sopravvento sulla nostra gioia».
Ma non fu così.
L'aria di montagna s'era fatta più buona e la notte più chiara e il lungo cammino aveva stuzzicato la fame delle mucche.

Fu allora che Casolina vide sul ciglio della strada una macchia di fresca e buona erbetta.
Nell'avvicinarsi per mangiarne un po', notò chiaramente qualcosa di rosso che si muoveva fra il verde.
«È un salvanello!» disse Ettore.

Un piccolo omino dalla lunga barba bianca, col giubbino e il berrettino rosso, stava nascosto dietro una foglia di trifoglio, sembrava spaventato.

«Non avere paura amico – gli disse Ettore – mucca Casolina non ti farà nulla».
«Non mi farà nulla? – protestò il piccolino – la tua mucca mi ha già ingoiato più di una volta».
«Ti ho ingoiato?» chiese la mucca, ché non capiva.
«Certo, quando abitavo nel fieno della tua greppia».
«Che strano – fece Casolina – non ti ho mai visto».
«Per questo mi hai mangiato col fieno – sorrise allora il folletto – Per fortuna che noi salvanelli ci divertiamo sempre a farci un viaggetto nei vostri stomaci muccosi. Quando siamo là, con i nostri piccoli attrezzi da lavoro rimescoliamo il fieno, lo rigiriamo, lo spezzettiamo e così vi aiutiamo a digerire meglio!».
«E perché sei qui adesso? » chiese Casolina.
«Sono scappato da quel terribile Furgoncino Tuttonero. Ho deciso di fermarmi qui per riposare un po'.

Tutti gli altri salvanelli sono già arrivati ad Asiago» rispose.
«Che bello!» esclamò felice Casolina.
«E dove sono Re Primo e Principe Secondo?» chiese allora Ettore.
«Nessuno sa niente di loro» sospirò il salvanello del trifoglio.
«Importante che tu e i tuoi amici salvanelli ripariate tutti ad Asiago, dove spero non arrivi Furgoncino Tuttonero. E ora, niente tristezze o paure, noi proseguiremo il nostro viaggio; Silvano ci aspetta!» incitò Ettore.

E i nostri amici si rimisero in cammino, mucca Casolina e cane Fido in testa.
Anzi, Casolina ritrovò le rime, anche più lunghe e più belle del solito:

Oh che bello
finalmente ho visto un salvanello:
nel fieno della mia greppia abitava,
ora è fra l'erba fresca, sul ciglio della strada.

E così, per quel tratto di strada, il terribile Furgoncino Tuttonero fu per un po' dimenticato.

Il sole era già alto quando arrivarono ad Asiago, dove le mucche si sistemarono nella stalla di Silvano.
«Benvenuti nella mia fattoria!» disse Silvano, accogliendo i suoi amici.

Aveva la barba lunga e i capelli incolti. Il suo vestito, anziché di stoffa, sembrava di muschio e foglie. Era circondato da una corte di salvanelli che battevano felici le mani.
Silvano assomigliava anche lui a un essere magico.
Pareva quell'Uomo Selvatico di cui aveva parlato spesso Ettore nelle sue storie, quello che aveva insegnato agli umani a pulire il latte filtrandolo e poi a fare il burro e il formaggio.

Nei giorni che seguirono, le mucche poterono pascolare felici nei prati di montagna.

Una sera, dopo la mungitura, Casolina vide un gruppo di giovani salvanelli correre fuori dalla stalla.
«Dove state andando?» chiese curiosa.
« Abbiamo fretta - gridarono - dobbiamo correre da Ettore e Silvano.

Stanno preparando il formaggio. Hanno bisogno del caglio».
«Il caglio?» chiese Casolina
«Non sai cos'è il caglio!? – esclamò un salvanello, il più monello di tutti, fermandosi a osservare incredulo la mucca – Il caglio è una sostanza magica che è nascosta nello stomaco dei giovani vitelli e funziona benissimo per fare il formaggio, fa addensare il latte trasformandolo in cagliata.
Lo raccogliamo noi salvanelli nei viaggi che ogni tanto facciamo nei vostri stomaci muccosi» e mostrò uno strano sacchettino che aveva in mano. Poi scomparve.
Allora Casolina decise che voleva vedere, una volta per tutte, come si fa il formaggio.
Seguì il gruppo di salvanelli e si trovò nel caseificio.

Silvano ed Ettore avevano appena messo il caglio in un grandissimo calderone pieno di latte riscaldato.
«E adesso, zitti e fermi tutti – stava dicendo Silvano quando Casolina entrò – ché il latte deve dormire per un po'».
Allora Casolina volle comporre una ninna nanna.

Ninna nanna ninna nanna
dorme il latte dorme la panna
fermi e zitti si deve stare
se il formaggio si vuole fare.

E infatti il latte dopo circa una mezz'ora si trasformò in una massa compatta che lasciò uscire del liquido di colore chiaro: «questa è la cagliata e questo liquido è il siero» spiegò Silvano.
Poi Silvano ed Ettore presero quella massa gelatinosa e la misero dentro una specie di grosso anello per pressarla e darle una forma rotonda.
«Infatti il formaggio si chiama così – spiegò Silvano – perché viene messo nelle forme. Ora porteremo questa forma in magazzino a riposare assieme a tutti gli altri formaggi».

«I formaggi riposano perché sono stanchi?» chiese Casolina.
«No, riposano per cambiare e migliorare il loro gusto e le loro qualità» spiegò Silvano e bussò a un porta dove stava scritto:

Stanza del Tesoro

Una vocina da dentro disse: «Parola d'ordine!».
«Formaggio fresco, formaggio stagionato» fece Silvano.
E la porticina si aprì.

Ad accoglierli fu un vecchio salvanello con una grande chiave appesa al collo, che era più grande di lui.

«Lui è il folletto portinaio – spiegò Silvano – e apre solo a chi dice la parola d'ordine. Infatti qui dentro sta racchiuso un vero tesoro, qui ci sono tutti i nostri preziosi formaggi messi a stagionare. È il nostro magazzino, anzi: la stanza del tesoro! ».
«Ma che strana parola d'ordine» commentò Casolina.
«Le parole d'ordine sono sempre un po' strane – sorrise Silvano – comunque il formaggio fresco è quello più giovane, che è pronto da mangiare poco dopo che è stato fatto. Quello stagionato è invece quello più vecchio, che ha riposato di più, per molti giorni e anche per mesi».

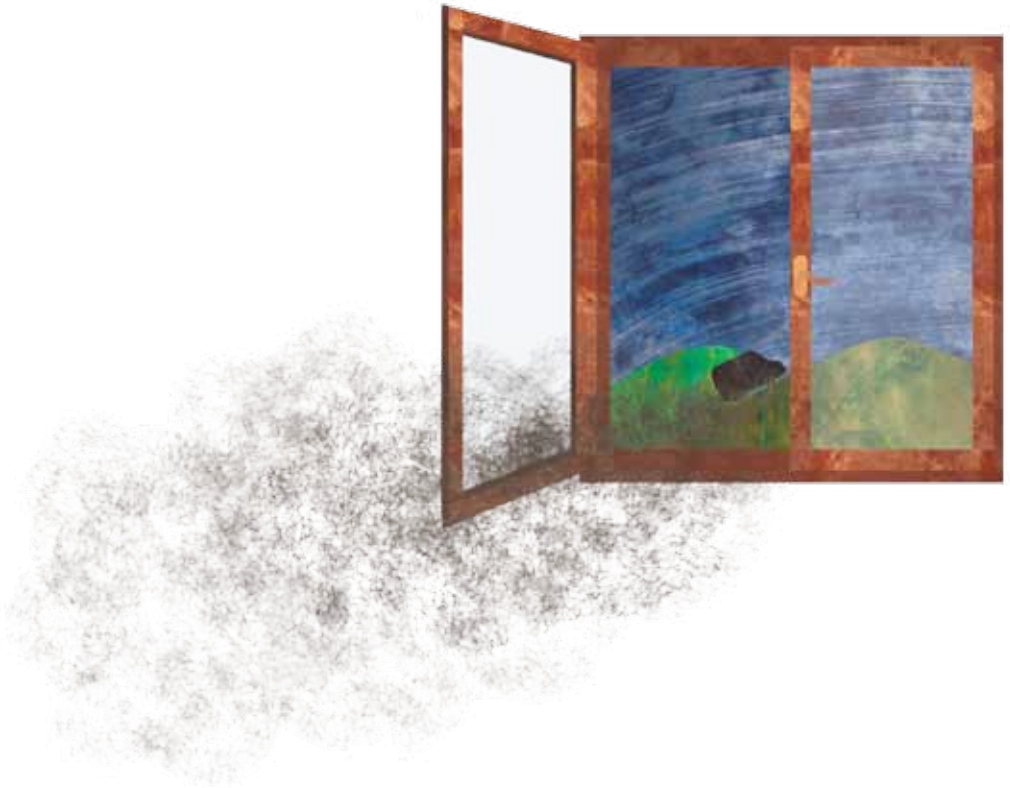
A Casolina non parve vero di inventare una nuova poesia:

Formaggio stagionato
ha riposato!
Formaggio fresco
si mangia presto!

«Bavissima Casolina – fece Silvano – il tuo latte di mucca poetessa darà ancora più bontà al nostro formaggio».

«Guarda cosa ho trovato!» disse un giovane salvanello entrando nel magazzino.
Aveva in mano uno strano trabiccolo, una specie di microfono o di radiolina.
Ettore e Silvano guardarono l'oggetto con attenzione.
«Era appeso fuori dalla porta della STANZA DEL TESORO» disse il folletto.
«Non capisco proprio chi possa averlo messo là e che cosa sia» borbottò pensieroso Silvano, guardandolo preoccupato.
Ahimè, si capì subito che c'entrava proprio il terribile Furgoncino Tuttonero.
Tutti s'erano ormai dimenticati di lui e nessuno s'era accorto che era arrivato ad Asiago.
«BROOOM…BROOOM…BROOOM» si sentì lì poco lontano, e il puzzo di un velenoso fumo nero entrò nel magazzino.

Tutti corsero fuori per vedere, ma quello che scorsero fu solo una scia di fumo e il tubo di scappamento del furgoncino che se ne tornava verso valle a tutta velocità.
«Meno male che se ne è andato via subito» commentò Ettore.
«E che non aveva la musica a tutto volume» sospirò Casolina.



«Infatti – disse Ettore guardando lo strano aggeggio che il salvanello aveva trovato – dev'essere la radiolina che trasmette la sua musica fracassona.

Speriamo che nella fretta di scappare l'abbia perduta».
«Bisogna stare tutti vigili e attenti.» fece Silvano.
«Mi raccomando – disse poi al salvanello portinaio – chiudi bene a chiave la stanza del tesoro e non aprire a nessuno, solo a chi dirà la parola d'ordine».
«E tu – disse ancora al cane Fido – mettiti di guardia fuori dalla stalla e abbaia se senti arrivare qualcuno! ».
«Bau Bau!» fece Fido, mentre Casolina e tutti gli altri si ritirarono per dormire.
Però nessuno dormì quella notte, la preoccupazione e la paura teneva svegli tutti.
Ma alla fine Fido non abbaiò perché Furgoncino non arrivò.

Allo spuntare del sole, quando finalmente nella fattoria stavano per addormentarsi tutti, si sentì una risata di gioia girare nell'aria e entrare nelle orecchie e nel cuore di persone e animali.
«Cosa sarà?» si chiesero le mucche.
«Andiamo a vedere» propose Casolina.

Trovarono la porta della stanza del tesoro spalancata.
«Ma perché hai aperto?» chiese Silvano furioso al salvanello portinaio.

«Ma perché quello là ha detto la parola d'ordine!» si scusò il folletto, indicando un ragazzino sorridente che in un angolo mangiava un buon panino al formaggio.
«E tu chi sei?» chiesero tutti in coro.
«Sono il Principe Secondo» fece quello con la bocca piena.
«Il Principe Secondo!?» esclamarono tutti.
«E non sei più triste?» chiese Casolina.
«No, perché ho assaggiato il vostro formaggio».

«E come hai fatto a entrare qui senza sapere la parola d'ordine?» domandò Silvano, guardando di sbieco salvanello portinaio.
«Facile – spiegò il Principe – quella specie di radiolina che avete trovato è una potentissima trasmittente che avevo attaccato di nascosto fuori della porta della Stanza del Tesoro. Quando tu ieri sera hai detto la parola d'ordine, io ero seduto nel mio furgoncino parcheggiato fuori del paese con la radiolina ricevente all'orecchio e ho potuto sentire».

«Di quale furgoncino parli?» chiesero tutti stupiti.
«Di Furgoncino Tuttonero, naturalmente – sorrise in risposta il Principe – È mio! Me l'ha regalato mio padre, sperando che guarissi dalla malinconia.
Ma io ero troppo triste quando vedevo voi così felici a Valle Allegra ed ero invidioso, perciò ho usato quel furgoncino con la sua musica a tutto volume e il suo fumo soffocante per zittire e soffocare la vostra gioia. Ma non ci sono riuscito».
«E certo – lo redarguì serio Ettore – credi che sia facile abbattere tipi come noi?
Noi che abbiamo tanti amici e ci vogliamo bene?
Noi che amiamo l'aria buona e i prati verdi?
Noi che ci prendiamo cura di mangiare e produrre cose buone e sane come il nostro buon formaggio?».

«Appunto – disse Principe Secondo – dopo avervi cacciato da Valle Allegra, non avrei mai immaginato che sareste venuti qui ad Asiago da Silvano.
Quando l'ho scoperto, sono arrivato con il mio furgoncino per impestarvi tutti di nuovo con il fumo e il rumore.
Ma appena ho scoperto questa Stanza del Tesoro ho cercato di capire cosa ci fosse custodito.
Immaginavo che soldi e diamanti fossero il motivo della vostra felicità e grazie alla parola d'ordine sono entrato.

Ma poi ho capito perché siete così felici, questo formaggio è davvero un tesoro. Anzi, vale molto di più di un tesoro e io non smetterò mai di mangiarlo».
«L'oro e i diamanti non danno la felicità – spiegò Ettore – è l'amicizia, la poesia e le belle e buone cose che fanno felici uomini e animali».
«E il tuo Furgoncino Tuttonero?» chiese preoccupata Casolina.
«Il mio Furgoncino Tuttonero ora l'ho dipinto di tanti bei colori e lo userò per portare in giro il vostro formaggio e farlo assaggiare a tutti».
«Un Principe Casaro!» rise Silvano.
«Certo, basta mio padre a fare il Re, lui è Re Primo e non servirà un Re Secondo. I bravi casari che fanno il buon formaggio sono molto più importanti di tanti re e principi.

D'ora in poi voglio essere chiamato il Principe del Formaggio, anzi: il Principe del Formaggio Asiago». E tutti fecero un bell'applauso al nuovo Principe del Formaggio Asiago.

Il giorno dopo Re Primo si presentò ad Asiago con la Banda del Castello e tutta la sua corte per festeggiare la ritrovata felicità del suo figliolo.

C'era un gran traffico lassù ad Asiago, ma c'era il Vigile di Valle Allegra a dirigerlo e non fece neanche una multa.
Re Primo aveva portato con sé delle medaglie d'oro per Ettore, Silvano e per tutte le mucche e un osso per Fido.
E un timbro con la scritta DOP, con cui timbrò tutte le forme di formaggio.

Nel suo discorso di ringraziamento disse pure:
«Questo formaggio si chiamerà Asiago e questo marchio che ho impresso sulle forme garantirà la qualità di questo ottimo prodotto: DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA, che vuol dire che questa bontà è prodotta solo qui, con l'ottimo latte di queste mucche che mangiano le erbe buone di questi prati e respirano l'aria sana di questi luoghi! Viva il Formaggio Asiago!».
«Evviva» gridarono tutti.

E la Banda suonò la sua musica allegra, ma solo dopo che mucca Casolina, la mucca poetessa, recitò una nuova poesia:

Il formaggio Asiago è il più buono che ci sia
fatelo sapere in ogni città e in ogni via,
ha dentro la nostra cura, la nostra gioia e la nostra cortesia.
È fatto di latte e di tanta poesia.

Qualche notizia in più sul Formaggio Asiago

Laboratorio con Gioele Peccenini

Cari Bambini, sono Mucca Casolina e voglio darvi altre informazioni per farvi conoscere di più il Formaggio Asiago e la nostra Storia.
Voglio spiegarvi meglio, ad esempio, come si fa il Formaggio Asiago.

A spiegarvelo non sarò io, ma il Principe di Valle Allegra in persona che è diventato un Principe Casaro e ora si chiama Principe del Formaggio Asiago.

«Il Formaggio Asiago viene prodotto non solo nella bella città di Asiago, ma anche in altre zone: in tutta la provincia di Vicenza e di Trento ed in alcuni Comuni della Provincia di Padova e di Treviso.
Per fare il Formaggio Asiago si usa il latte di mucche che mangiano le buone erbe che nascono nei nostri prati. Alcune erbe, come il ravizzone o la senape, non possono esserci nella dieta delle mucche, perché darebbero uno strano gusto al latte e al formaggio.
Esistono due tipi di Formaggio Asiago, quello Fresco e quello Stagionato.
Il latte viene munto e può essere conservato per un tempo massimo di 36-48 ore a basse temperature (tra i 4 e 11 gradi) e poi deve essere trasformato in formaggio.
Per il formaggio Fresco si usa il latte intero, mentre per il formaggio Stagionato il latte parzialmente scremato, cioè durante il riposo si dà la possibilità al grasso contenuto nel latte di affiorare, cioè di venire a galla. Questo grasso verrà poi usato per fare altre buone cose (come il burro).

Al latte, messo in grandi caldaie, viene aggiunto il lattoinnesto che è formato da fermenti lattici che aiutano il latte a mantenere una carica batterica utile alle fermentazioni che avvengono nelle varie fasi della vita del formaggio.
Si aggiunge anche il caglio per ottenere la cagliata, cioè per trasformare il latte in una specie di gelatina.
Il caglio usato per il Formaggio Asiago DOP, è di origine animale, viene estratto cioè dallo stomaco dei lattanti di origine bovina, animali quindi che non hanno ancora mangiato erba.
La cagliata si lascia riposare per 25-30 minuti e poi si rompe con degli appositi strumenti che si chiamano spino o lira.
Dopo aver rotto la cagliata in piccoli pezzettini, il latte viene portato a una temperatura che va dai 44 ai 47 gradi, questa fase si chiama semicottura e serve per espellere l'acqua.
Dopo un po' la cagliata viene estratta e messa nelle fascere che imprimono la scritta Asiago.
La maggior parte dei formaggi, per poche ore o anche per giorni e mesi, deve maturare, ovvero subire mutazioni fisiche, organolettiche e microbiologiche che permettano alla pasta di assumere sapori, odori e aromi e la giusta tessitura e per questo vengono portati in luoghi di stoccaggio o magazzini.

Il Formaggio Asiago Fresco DOP è pronto da mangiare dopo 20 giorni di maturazione.
Il Formaggio Asiago Stagionato DOP si chiama mezzano se la sua maturazione va dai 4 ai 6 mesi. Invece quello vecchio matura più di 10 mesi e quello stravecchio più di 15 mesi.
Quando il formaggio è pronto, si fanno degli accurati controlli di tipo visivo\organolettico (colore della pasta, tipo di occhiatura, cioè dei buchi interni alla pasta, sapore, crosta ecc.), chimico (umidità, proteine, grasso ecc.), fisico (peso, altezza, diametro ecc.), microbiologico (presenza di batteri ecc.).
Il formaggio deve superare tutte queste prove per essere Asiago DOP: DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA, che significa che la produzione, la trasformazione e la elaborazione avvengono solo nella zona di origine.

Un'ultima cosa ma molto importante: il Formaggio Asiago DOP contiene molte proteine ed elementi buoni e sani che aiutano il bambino a crescere.
Il Formaggio Asiago DOP è particolarmente buono, con quello Fresco si possono fare degli ottimi panini da portare a scuola come merenda, mentre quello Stagionato è ottimo grattugiato sulla pasta.
Provatelo e diventerete anche voi dei veri principi e delle vere principesse!»

Ettore invece, che è molto bravo a raccontare storie, ci darà qualche notizia in più rispetto ai nostri simpatici amici salvanelli.

«I folletti vivono in tutto il mondo. Alcuni folletti sono diventati famosi grazie a scrittori e poeti, come l'inglese William Shakespeare che li ha fatti diventare protagonisti di tante sue storie.

I folletti non sono mai cattivi, ma sono sempre furbacchioni e amano fare scherzi. Di notte nella stalla ad esempio intrecciano la coda ai cavalli, lasciano delle piccole orme sulla via e se per errore qualcuno le calpesta, costui si perde e vaga per giorni nella campagna o nel bosco.

Se gli uomini si comportano male con loro, i folletti possono essere molto dispettosi, ma se invece si comportano bene, possono diventare molto gentili e aiutare gli uomini nei loro lavori quotidiani nei campi e in casa.
Nel Veneto i folletti, che sono sempre piccolissimi e portano un giubbino e un berrettino rosso, hanno diversi nomi che dipendono dalla zona in cui vivono.

Nella Provincia di Vicenza, ad esempio, si chiamano salvanelli o salbanelli o sanguanelli. Nella zona di Treviso, fino a Padova e in tutto il polesine i folletti prendono invece il nome di mazzariol.»
A Silvano invece vorrei chiedere qualche notizia in più rispetto all'Uomo Selvatico.

«Ci sono molte leggende nel Veneto legate all'Uomo Selvatico, ma vorrei raccontarvene una in particolare, che viene dalle montagne bellunesi, e che ci dice che fu lui a insegnare all'uomo a lavorare il latte e a trasformarlo in burro e formaggio.

Una notte di grande tempesta, di lampi e di tuoni, un povero pastore stava racchiuso nella sua casera aspettando che il brutto tempo passasse. Il campanile del paese sotto monte aveva appena suonato l'Ave Maria, quando improvvisamente si sentì il rumore chiaro di qualcosa che rotolava giù dalla montagna.
Il pover'uomo pensò di essere spacciato, pensò che fosse una frana quel gran boato che stava per arrivare e si rassegnò all'abbattimento della sua povera casupola e alla sua fine miseranda.

Chiuse gli occhi quasi ad attendere il peggio. Ma dopo un po' il rumore cessò e l'uomo si ritrovò ancora vivo e sano e riaprì gli occhi.
Ma non vi dico quale non fu la sua sorpresa quando si ritrovò davanti uno strano personaggio tutto vestito di muschio, con una frasca di betulla in mano ed un ramo di ciliegio in testa. Aveva una barba lunga e i capelli foltissimi.
La strana creatura non disse nulla, si sedette, semplicemente, cercando di scrollarsi la pioggia di dosso.
Neppure il pastore ebbe il coraggio di aprire bocca e domandargli chi fosse, da dove venisse, perché vestisse in quella ben strana maniera, se fosse stato lui a rotolare giù dal bosco...
Pensò che forse sarebbe stato meglio ritornare al suo lavoro, che era quello di tirar via tutto lo sporco che era finito nel latte durante la mungitura: una fogliolina, una pagliuzza, un piccolo insetto e così via.
Con pazienza e con grande abilità l'uomo puliva il bianco liquido afferrando fra le dita a una a una tutte le minuscole porcherie che avevano imbrattato il latte, e di tanto in tanto, con occhiate furtive, sbirciava l'uomo vestito di muschio e foglie.
Lo strano ospite, dal canto suo, l'aveva osservato per tutto il tempo con grande interesse, rimanendo seduto.

Ma dopo un po', si alzò, prese un po' del muschio con il quale era fatto il suo abito e insegnò al pastore come doveva fare a pulire il latte: mise il muschio sul secchio e poi vi versò sopra il latte il quale uscì di sotto bello e pulito.
Naturalmente la cosa era molto più veloce che star lì a tirare fuori le sporcizie con le mani.
Il pastore aveva così imparato come colare il latte e come pulirlo in modo rapido ed efficace.

L'uomo vestito di foglie poco dopo scomparve così com'era venuto. Ma poi tornò per molte altre sere e insegnò a quell'uomo a fare il burro e a fare il formaggio.
Quando l'uomo ebbe imparato, quello strano essere non si fece più vedere, senza dare nemmeno modo all'uomo di ringraziarlo come avrebbe dovuto.

Aveva promesso di insegnare anche come ricavare l'olio dalla mungitura... ma quella promessa non l'ha ancora mantenuta... chissà se un giorno quell'essere magico tornerà e gli insegnerà pure questo!

Ora dovete sapere che quello era l'Uomo Selvatico e che è stato proprio lui a insegnare agli uomini a pulire il latte e a farne burro e formaggio! »

Io invece, che sono una poetessa, vi spiego perché mi chiamo Casolina.

Il mio nome Casolina viene da un' antichissima parola della lingua latina, la lingua cioè che parlavano gli antichi romani, e cioè da caseus che in latino significa appunto formaggio. Anche la professione di Ettore e Silvano, cioè quella del casaro, che è colui che lavora il latte e fa il formaggio, deriva da questa antica parola e così anche caseificio, che è il luogo dove si fa il formaggio.

Anche le parole che usano gli inglesi per dire formaggio (cheese) o i tedeschi (käse) o gli olandesi (kaas) o i romeni (caş) o il calabresi e sardi (casu) derivano dal latino caseus.

In Veneto, un tempo, si chiamava casolin anche chi vendeva formaggi e generi alimentari nel suo negozio.
E da brava poetessa voglio chiudere dicendovi che il formaggio è così buono che esiste un proverbio che dice: "al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere".

E siccome il Formaggio Asiago è ancora più buono, vi invito a fare delle poesie su di me e su di lui o sulla mia storia e mandarle al nostro indirizzo di posta elettronica che è **info@formaggioasiago.it**

Info

Consorzio per la Tutela
del Formaggio Asiago
Corso Fogazzaro, 18
36100 Vicenza
tel. 0444 321758
info@formaggioasiago.it
www.formaggioasiago.it

Fondazione Aida
Via D.Degani, 6
37125 Verona
tel. 045.8001471 | 045.595284
fax 045.8009850
fondazione@f-aida.it
www.fondazioneaida.it
fondazioneaida