



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Oggi la 19ª rassegna dei Formaggi del Grappa

MORLACCO E BASTARDO: SHOW DELLE MALGHE IN MIGLIAIA PER I FORMAGGI DEL GRAPPA

La sfida estiva tra malgari vinta da Malga Mure e Col Ferai. Oggi le premiazioni dopo che la giuria di assaggiatori Onaf ha esaminato tutti i formaggi in concorso, compresa una selezione dei migliori formaggi della montagna italiana. Tanto pubblico per una manifestazione consolidata, anche da fuori regione come il papà del Sic, Paolo Simoncelli.

Chi produce i migliori formaggi del Grappa? Le ambitissime targhe di riconoscimento che per tutta la stagione faranno bella mostra all'ingresso delle malghe sono state assegnate oggi nella 19 rassegna dei Formaggi del Grappa a Malga Campocroce (Borso – Treviso). Tra i 9 formaggi **morlacco** di malga, presidio slow food, esaminati dalla giuria di assaggiatori Onaf questo il podio 2015: **1° posto a Mal Col Serai** (800 metri di altitudine in zona Borso), seguita al secondo posto da Malga Domador e al terzo, a pari merito, le Malghe Gasparini e Piz. Per la categoria **bastardo** del Grappa in concorso 12 formaggi: il **1° posto** è andato a **Malga Mure** (1.196 metri di altitudine, in comune di Paderno), seguita da Malga Monte Asolone e Malga Coston da Quinto, rispettivamente al secondo e terzo posto.

Ieri a Malga Campo Croce è stata vera festa per gli amanti dei formaggi: vetrina per formaggi tipici della pedemontana veneta (Morlacco e Bastardo in primis) ma anche per le grandi DOP della regione (Asiago, Pieva, Monteveronese, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, Montasio). Una occasione anche per sottolineare il grande valore della biodiversità casearia nazionale grazie alla presenza di ben 21 formaggi della montagna italiana. A.Pro.La.V., l'associazione produttori latte del Veneto che ha organizzato la manifestazione, ha trovato in ONAF, l'organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi il partner per far arrivare sul Grappa formaggi trentini, friulani, ma anche dai pascoli di Lazio e Campania. Questo per la cronaca il podio del 2° Concorso nazionale formaggi della Montagna Italiana: primo un Nostrano di Pinè di Malga Stramaiolo (Baselga di Pinè, TN), secondo un Caciocavallo di Vastogirardi della Coop. Fonte Luna di Vastogirardi (IS), terzo un Montasio di Malga Montasio, gestita a Sella Nevea (UD) dall'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia. Appassionati dei formaggi sono arrivati anche da fuori regione, molte le autorità che hanno voluto presenziare, tra il pubblico anche nomi noti come il papà di Marco Simoncelli, Paolo.

A.Pro.La.V. l'Associazione Produttori Latte del Veneto, che ha realizzato l'evento con il sostegno della Provincia e della Camera di Commercio di Treviso e del Comune di Borso del Grappa e il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, dà appuntamento all'edizione 2016 del ventennale, con lo stesso spirito di oggi: difendere la qualità dei formaggi tipici ma anche il giusto reddito dei piccoli allevatori, contro un mercato globale che vuole imporre prezzi stracciati e "formaggi" scadenti realizzati con latte in polvere.