Asiago e Monte veronese sulle strade dei cimbri

foto-contrada-cimbra-della-lessinia-veronese-e-vacche-al-pascolo-zona-produzione-formaggio-monte-verone

Asiago DOP e Monte Veronese DOP, per la prima volta insieme, promuovono, sabato 10 settembre alle ore 14 ad Asiago, in occasione di Made in Malga - evento nazionale dei formaggi di montagna - il progetto "LE STRADE DEI CIMBRI", che prevede una serie di iniziative congiunte ed inizia con un laboratorio sensoriale alla scoperta delle caratteristiche organolettiche distintive dei due formaggi di montagna, legati da origini comuni.
Valorizzare il patrimonio della biodiversità dei pascoli e il mantenimento dell'ecosistema montano rappresenta, per i due Consorzi di Tutela Asiago DOP e Monte Veronese DOP, un impegno primario. Questo obiettivo si è concretizzato con la nascita, nel 2006, della categoria "Asiago DOP Prodotto della Montagna", che identifica il formaggio prodotto al di sopra dei 600 metri, con latte di montagna e criteri restrittivi. Poco prima, nel 2004, aveva preso il via il progetto del Monte Veronese prodotto esclusivamente "con latte di Malga" (Presidio Slow Food), mirato a risaltare le caratteristiche organolettiche e nutritive dei formaggi prodotti con latte di vacche al pascolo, il cui periodo di produzione è limitato a quello dell'alpeggio, che va in genere da fine maggio a fine settembre.
Una lunga tradizione casearia che si perde nella notte dei tempi e unisce i Monti della Lessinia, in provincia di Verona, con l'Altopiano di Asiago e dei Sette Comuni, al confine tra Veneto e Trentino. La storia parla di popolazioni di origini germaniche, i cimbri, che si stabilirono in questi luoghi successivamente all'anno 1000. Qui trovarono l'ambiente ideale per l'allevamento di mandrie bovine e ovine e questo consentì di sviluppare anche la produzione casearia. Tradizione che è stata tramandata secolo dopo secolo fino ai giorni nostri.
"Asiago DOP e Monte Veronese DOP" - afferma Ezio Dalla Valentina, presidente del Consorzio tutela Monte Veronese - "sono uniti da una comune origine e propongono ora un esempio di collaborazione tra Denominazioni d'Origine Protetta venete. Ci impegniamo ad aumentare la conoscenza delle nostre radici e del valore della materia prima di qualità certificata puntando l'attenzione sul legame tra cibo e territorio di origine".
"Proprio questo legame" - secondo Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio tutela formaggio Asiago

- "e il valore della produzione tipica per la valorizzazione, anche turistica, dei prodotti e dei territori è uno dei temi di attualità per le due DOP, come dimostrato dalla scelta di realizzare questo incontro all’interno dell’evento di marketing territoriale MADE IN MALGA, promosso in collaborazione con il Comune di Asiago e organizzato, nell'Altopiano di Asiago, dal giornalista enogastronomico Alberto Marcomini; manifestazione dedicata interamente ai prodotti di montagna per la quale sono attesi oltre 50.000 visitatori in quattro giorni