



26^a Mostra dei formaggi Bastardo e Morlacco del Grappa

Una domenica in malga per evidenziare la grande qualità dei formaggi



Alcuni formaggi esposti durante la Rassegna (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Per trovare refrigerio e un ambiente sano, bisogna andare in malga. E **Malga Campo Croce**, che domenica 7 agosto 2022 ha ospitato la 26-esima Rassegna dei Formaggi del Grappa – 22° Concorso Interprovinciale del Morlacco e del Bastardo del Grappa, si è vestita a festa.

La rassegna, che da ben 26 anni promuove le eccellenze del territorio (area del massiccio del Grappa, comuni della provincia di Treviso, Belluno, Vicenza), valorizzando il lavoro eroico dei malghesi, è anche occasione per **fare il punto sul comparto lattiero caseario**, soggetto a difficoltà burocratiche, logistiche, economiche (aumento dei prezzi di carburanti, la grave siccità).

«C'è bisogno di investimenti cospicui – spiega **Flavio Dall'Agnol**, sindaco di Borso del Grappa (TV) -, di attenzione a livello regionale (politica), di combattere il dissesto idrogeologico, di tutelare ambiente e produzione».

Terenzio Borga, presidente di A.Pro.Lav. ([Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto](#)) esorta a una maggiore sensibilità (di amministratori e consumatori), pur riconoscendo l'importanza della ricerca.



Un momento della giornata (Foto © Cinzia Dal Brolo).

In mostra 65 forme (tra Bastardo e Morlacco del Grappa), prodotte con latte vaccino crudo – il gioco di squadra tra allevatori, Ulss di zona e veterinari garantisce la massima sicurezza – che racchiudono i sapori dell'alpeggio.

«Emerge la qualità dei formaggi, – dichiara Terenzio Borga – c'è una differenza abissale tra il formaggio che si compra nei negozi della Pedemontana e quello delle malghe. Del resto, sul Massiccio del Grappa (proclamato ufficialmente Riserva della Biosfera UNESCO) sono tornate a pascolare le vacche, a lungo sostituite dai tori».

22° Concorso Bastardo e Morlacco del Grappa

Morlacco del Grappa:

1. I classificato: Malga Cabion (Borso del Grappa, signor Mirco)
2. II classificato: Malga Val Dee Foie (Borso del Grappa, Cooperativa Alfatte)
3. III classificato: Malga Mure (Pieve del Grappa, Panizzon Afra).

Bastardo del Grappa:

1. I classificato: Malga Cabion (Borso del Grappa, signor Mirco)
2. II classificato Malga Coston da Quinto (Seren del Grappa, Andreatta Isidoro e Stefania)

3. III classificato: Malga Bocchette (Borso del Grappa, La Rosatese).

9° Concorso Formaggi della montagna italiana

- 3° Pari merito: Malga Larici di Sotto (Vicenza, Soc. Agricola Frigo Stoff) e Malga Pian Mazzega (Pordenone, Soc.Agr.Fattoria Le Glorie)
- 2° Pari merito: Malga Pramasio (Udine, Malga Pramasio di Screm Marino e Pietro) e Malga Dosso di Sotto (Vicenza, Marini Soc.Agr.di Ugo e Raffaele)
- 1° Pari merito: Malga San Giacomo (Udine, Az.Agr. Granzotti Morena), Malga Tuglia (Udine, Soc.Agr.Semplice F.Ili Pallober); Azienda Agricola Liliana (Belluno, Liliana de Nato).



Formaggi premiati (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Caratteristiche del Morlacco e del Bastardo

Benchè poco stagionato (da 15 giorni a tre mesi), il **Morlacco** è un formaggio sapido, tenero, ideale con la polenta; tipico del massiccio del Grappa, il **Bastardo** (considerato un “ibrido” tra l’Asiago pressato e l’Asiago d’allevio) è un formaggio a pasta morbida (la stagionatura può durare fino ad un anno), ideale come antipasto, ma anche cotto alla piastra.

Erede del patrimonio caseario veneto, **Malga Campo Croce** a Borso del Grappa (TV) identifica uno stile di vita autentico, rispettoso dell'ecosistema (boschi e prati), offrendo prodotti tipici (formaggi di produzione propria, salumi), un luogo dove rilassarsi (cavalli, asini, pecore) immersi nel verde.

A.PRO.LAV

Vicolo Mazzini 2/4 – Villorba (TV)

[Sito web](#)**Malga Campo Croce**

Via General Giardino – Borso del Grappa

[Facebook](#)**Data di creazione**

09/08/2022

Autore

cinzia-dalbrolo