ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI (VI), TERRITORIO DI ECCELLENZE GASTRONOMICHE UNICHE



Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti

- L'**Altopiano dei Sette Comuni**, vasto territorio posto tra la parte settentrionale della provincia di **Vicenza** e la parte sudorientale della provincia autonoma di **Trento**, è un importante comprensorio turistico sia estivo che invernale, in cui **Asiago** costituisce in principale centro di attrazione.



Il comprensorio fu teatro di alcune delle più sanguinose battaglie della **Prima Guerra Mondiale** combattute sul Fronte italiano, che l'hanno trasformato in uno straordinario museo a cielo aperto in cui ripercorrere le

emozioni e le storie del Primo Conflitto Mondiale.
Così, attraverso l'attuazione di un progetto che ha coinvolto la **Provincia di Vicenza**, l'**Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni**, con la **Regione Veneto** e 25 Comuni del territorio, è stata realizzata l'**Alta Via della Grande Guerra delle Prealpi Vicentine**. (www.avgg.provincia.vicenza.it)
Il progetto è stato realizzato attraverso la collaborazione tra le diverse Istituzioni pubbliche di ambito provinciale e la Regione Veneto, con l'Associazione Alda, incaricata di sviluppare e promuovere questo qualificante intervento. (www.alda-europe.eu/it)





Ma, il territorio dell'**Altopiano dei Sette Comuni**, è rinomato anche per i numerosi prodotti alimentari che lo caratterizzano ed in particolare per la produzione casearia.
Principe tra i prodotti tipici del territorio dell'altopiano è certamente il **formaggio Asiago**, apprezzato e conosciuto prodotto DOP, la cui produzione avviene in numerosi caseifici, oltre che nelle numerose caratteristiche malghe d'alpeggio nelle quali viene prodotto il formaggio di malga tipico, un **presidio Slow Food** che riguarda una forma invecchiata.



Tra le tante realtà produttive agricole, una citazione merita l'**Azienda Agricola Bisele** (https://agribisele.it) con sede a **Roana** (Vi).
Si tratta di un'azienda agricola sperimentale ed innovativa per l'agricoltura biologica di montagna, oltre che costituire un centro d'informazione ed educazione per la tutela dell'ambiente e la sostenibilità.



L'attività aziendale è incentrata in particolare nella produzione orticola, di cereali e per l'allevamento di galline ovaiole.
Per scelta, l'intera filiera è soggetta a severi controlli e certificazioni, per garantire un elevatissimo standard di qualità delle produzioni.
Il metodo di coltivazione impiegato è biologico che garantisce ai consumatori alimenti sani, che sanno



emozionare ed esaltare il rispetto dell'ambiente riscoprendo i sapori della tradizione di montagna.
Molto conosciuto ed apprezzato anche il **Caseificio Pennar** di **Asiago** (www.caseificiopennar.it) che attinge il latte solo dai propri soci allevatori, titolari di aziende agricole e malghe situate sull'Altopiano dei 7 Comuni.
La caseificazione viene effettuata con metodi artigianali;



tutti i formaggi a media o lunga stagionatura sono ottenuti con latte crudo e senza l'ausilio di additivi e conservanti, che consente la realizzazione di prodotti che con caratteristiche salutistiche e organolettiche superiori.
La stagionatura e l'affinatura dei formaggi avvengono su assi di abete rosso all'interno di ambienti ricavati nel sottosuolo.



Queste condizioni, abbinate al clima dell'Altopiano favorito dal giusto rapporto tra umidità e temperatura, esaltano nei formaggi aromi e sapori unici ed inconfondibili.
Sulle forme di **Asiago DOP** prodotte, è presente lo speciale marchio con la denominazione: "Prodotto della montagna", in quanto tutte le fasi avvengono in montagna, dalla mungitura del latte alla stagionatura del prodotto finito.



Tra le altre specialità prodotte, da assaporare la **Tosela**, un formaggio fresco prodotto seguendo i segreti dell'antica tradizione, che la rendono tuttora un formaggio unico ed inimitabile, il **Pennarone Pennar**, il Grana Padano, il **Gran Pennar di Montagna**, le **Caciotte di Montagna**, il **Formaggio Vezzena**, la Ricotta, la **Palle di Neve**, la **Crema di Formaggio Pennar**, la **Kasatella** e lo Yogurt.



Tutta la produzione del **Caseificio Pennar** può essere acquistata nei tre punti vendita di **Asiago**, **Asiago Morar** e di **Treschè Cesuna**.
Altri prodotti tipici ed identificativi dell'**Altopiano dei Sette Comuni**, il **miele** dalla varietà di profumi, sapori, colori e consistenze, che è prodotto da decenni sull'**Altopiano di**



Asiago 7 Comuni. Le tipologie prodotte sono il Miele di Tarassaco, il Miele di Millefiori ed il Miele di alta montagna.
Tra le apicolture del territorio, una visita merita l'azienda **Rigoni di Asiago** che oltre a estrarre miele, è rinomata anche per la produzione di apprezzate confetture di frutta. (www.rigonidiasiago.it)



Tipica anche la **patata di Rotzo**, annoverata tra le migliori patate di montagna italiane e la più antica del territorio dei Sette Comuni, che si caratterizza per un'alta percentuale di amidi che ne favorisce una lunga conservazione.
Rinomato anche lo **Speck di Asiago**, un salume crudo di suino leggermente affumicato, insaporito con sale, spezie, aromi naturali e stagionato per un minimo di 22 settimane. Di gusto mite, delicato ed equilibrato, caratteristico e deciso, tipico dei crudi dolci dell'area mediterranea.



A Rubbio invece è tipica la coltivazione di **sedano** che viene praticata già dai primi anni del '900 per le diverse condizioni favorevoli come la tipicità del suolo e del clima, che alterna rigidi inverni ad estati asciutte e ventilate.
Il sedano di Rubbio si differenzia per la bianchezza del gambo, per la tenera consistenza e per il sapore delicato.



Nel contesto economico e occupazionale del territorio nord vicentino, risulta determinante l'offerta didattica e formativa dell'**Istituto Asiago Mario Rigoni Stern** (www.istitutosuperioreasiago.it) che propone alcuni Indirizzi dedicati ai settori alberghiero ed agrario dell'Istituto Professionale, che risultano fortemente integrati con l'economia dell'Altopiano.



In particolare, l'**indirizzo alberghiero** consente di formare giovani professionisti qualificati in grado di corrispondere alla richiesta da parte di un numero consistente di imprese dei comparti della ricettività e della ristorazione.
Mentre l'**indirizzo Made in Italy per l'Industria e l'Artigianato** risulta fortemente integrato con l'economia della provincia di Vicenza, in cui si registra un'alta domanda di lavoro da parte delle imprese

operanti nei settori della meccanica e della meccatronica.