



IL FORMAGGIO VEZZENA DELLA PRINCIPESSA SISSI PER L'IMPERATORE CHECCO BEPPER D'ASBURGO

di Elena Pozzan



Dall'Altopiano dei sette Comuni, sulla strada che da Asiago porta a Lavarone e Folgaria, appena oltrepassato il confine nord ovest della provincia di Vicenza per entrare in quella di Trento, si transita per il passo Vezzena, a 1500 metri di altitudine, fra montagne ricche di testimonianze silenziose di grandi battaglie della prima guerra mondiale.

Questo pianoro panoramico, sulle prealpi della Valdadastico, è considerato anche territorio eletto per l'alpeggio estivo delle vacche che salgono a centinaia, fin'anche un migliaio, dalla pianura alle malghe, da giugno a settembre, grazie alla varietà e alla qualità organolettica della flora pratense dei suoi generosi pascoli.

Il formaggio Vezzena prese dunque il suo nome da questo Passo, dominato dal forte austriaco "Cherle", giusto due secoli fa. La sua notorietà aveva, infatti, conquistato i mercati di Verona, Vicenza e Trento e perfino quelli austriaci dove il Vezzena era tra i formaggi preferiti della corte degli Asburgo. Uno dei suoi più grandi estimatori è stato addirittura il giovane imperatore Francesco Giuseppe d'Asburgo nelle sue frequenti "incursioni" a Madonna di Campiglio (vicino a Vezzena).

Vi soggiornava, infatti, per diverse estati, la bella principessa Sissi, la quale raccomandava ai camerieri non dovesse mancare a tutti i pasti, pranzo e soprattutto cena, una generosa dose di formaggio Vezzena, per lei e per "Checco Beppe".

La fama dei pascoli dell'Altopiano di Vezzena è davvero antica: nel 1598, il Conte Caldogno (allora ispettore della Repubblica di Venezia per le zone di confine) in un resoconto al Doge, scriveva "*... la celebre montagna di Vezzena è la più eccellente di tutte le altre per la qualità di pastura producendo erbe gentili e nutritive ...*".

Tecnicamente il Vezzena è un formaggio a pasta dura e semicotta, prodotto nel periodo di alpeggio partendo dal latte crudo di vacca, parzialmente scremato per affioramento. La stagionatura avviene in grotte o freschi magazzini o scantinati con umidità elevata. La stagionatura minima come formaggio da tavola è di 6-8 mesi; da 15 a 24 mesi e oltre, diventa un ottimo formaggio da grattugiare. A Tavola un Vezzena stravecchio si abbina alla polenta e ai funghi freschi di bosco, con vino rosso.

Si presenta con forma cilindrica, del diametro di 30-40 centimetri, a scalzo basso (9-12 cm). La crosta è di colore tra il grigio brumato e l'ocra scuro. La pasta interna è compatta, semidura e granulosa con occhiatura sparsa di medio piccola dimensione, colore paglierino carico, aspetti questi legati all'alimentazione delle vacche in alpeggio allo stato brado che si avvicinano alla malga solo alla sera per la mungitura a mano. La difficoltà di trovare "malgari" e soprattutto "casari" che si adattino a vivere la vita di malga, soli in mezzo ai monti per diversi mesi, aveva portato all'abbandono di questo lavoro. Negli anni ottanta i Comuni proprietari delle malghe (e annessi prati e boschi) hanno iniziato la ristrutturazione, ricavando, accanto alle stanze di scrematura, lavorazione del burro e formaggi freschi, altre stanze con caminetti per affumicare carni ed insaccati. Ora la Comunità Europea sta concedendo la D.O.P. (denominazione di origine protetta).