



La Gazzetta del Gusto

Informazione per Buongustai

Gazzetta del Gusto

Morlacco e Bastardo di Malga: due gemme casearie del monte Grappa

gazzettadelgusto.it/prodotti/morlacco-e-bastardo-di-malga-le-2-dop-del-monte-grappa/

Antonio Lodedo

December 15, 2021

Le due DOP venete vantano un'antichissima tradizione sul territorio alle pendici del massiccio nelle prealpi Venete, tra la valle del Brenta, la valle del Piave e il Feltrino

La salita al monte Grappa permette di ammirare paesaggi di straordinaria bellezza, in cui il tempo sembra essersi fermato da oltre un secolo. Dalla cima del monte "sacro alla patria", la vista si apre su boschi e castagneti fra cui si scorgono postazioni belliche, gallerie e trincee che segnano in maniera indelebile il ricordo del primo conflitto mondiale.

Questa fotografia, fusione di storia e natura, assieme alla caratteristica conformazione del massiccio prealpino situato tra la valle del Brenta, la valle del Piave e il Feltrino, ha fatto sì che l'area sia meta di molti escursionisti, ciclisti, arrampicatori e appassionati di volo. Del resto, durante il suo servizio a Bassano del Grappa nel 1918, lo stesso **Ernest Hemingway** diceva:

«...certo avrei potuto tornarmene a Washington...ma hai tu mai visto il sole sorgere, almeno una volta, dal Monte Grappa...?».



Morlacco e Bastardo di Malga: le 2 DOP del monte Grappa (Foto © Archivio fotografico A.Pro.La.V.).

Monte Grappa, Riserva della Biosfera MAB-ICC UNESCO

Il Grappa, lo scorso 15 settembre è stato proclamato “**Riserva della Biosfera MAB-ICC** (Man and the Biosphere) **UNESCO**” e fa ora parte della rete internazionale di siti di eccellenza che promuovono l'integrazione armoniosa fra persone e natura. Da sempre, la costante attenzione dell'uomo alla cura e manutenzione di boschi e pascoli ha permesso ai malgari di monticare il bestiame su versanti ricchi di biodiversità, integri, ricchi di foraggi eterogenei da vallata a vallata.

Morlacco e Bastardo di malga: le due DOP casearie del monte Grappa

Le risorse naturali della montagna sono alla base di una pratica casearia molto diffusa in tutta la **Pedemontana del Grappa** e tra le **malghe del Massiccio**. Per secoli, infatti, si sono tramandate di padre in figlio le conoscenze della produzione dei due formaggi tipici della zona, il **Morlacco** (anche presidio Slowfood) e il **Bastardo del Grappa**, due DOP Venete apprezzate e ricercate.

Morlacco del Grappa, detto anche Morlach o Burlach

Il Morlacco, di cui si trovano citazioni da oltre cinque secoli, è il formaggio che meglio rappresenta l'arte casearia d'alpeggio. Racconta di tecniche di produzione artigianali ma, soprattutto, storie di vita e di usanze di popoli nomadi.

I Morlacci sono originari della penisola balcanica, in particolare della Morlacchia ossia di quella regione adriatica che si estende da Trieste all'Albania. Tra le tante teorie sulle loro origini, la più attendibile vuole che fossero pastori nomadi che – al tempo della Serenissima – raggiunsero il massiccio del Grappa stabilendovi i propri accampamenti. Sembra anche che il loro arrivo fosse stato incentivato da Venezia per ripopolare queste zone abbandonate dai precedenti abitanti.

A loro va attribuita la paternità del formaggio **Morlacco** detto anche **Morlach** o **Burlach**, in riferimento alla razza di vacca, la Burlina, allevata quasi esclusivamente nelle malghe che si trovano sul Massiccio del Grappa. Piccole bovine rustiche dal manto bianco e nero, le Burline producono latte di buona qualità ma in quantità non certo paragonabile alle produzioni odierne delle lattifere.



Forme di Morlacco del monte Grappa (Foto © Archivio fotografico A.Pro.La.V.).

Produzione e caratteristiche del Morlacco

Inizialmente il Morlacco veniva prodotto con latte scremato, perché il burro era la fonte primaria di guadagno. Si potrebbe dire che veniva considerato un “sottoprodotto” del burro tanto da essere spesso indicato come il “**formaggio dei poveri**”. Oggi la produzione viene eseguita anche nei caseifici di fondovalle, dopo la riscoperta del prodotto da parte dei veneti (e non solo) che lo apprezzano come formaggio da tavola e ingrediente in cucina.

Il metodo tradizionale di produzione, ancora oggi seguito nelle malghe del Massiccio durante la stagione dell'alpeggio, prevede che il latte della sera venga posto a scremare per affioramento. Dopo la scrematura, il latte viene aggiunto a quello appena munto la mattina, riscaldato e addizionato del caglio. Successivamente la cagliata viene spostata in ceste per lo spurgo; seguono la formatura, la salatura a secco e la maturazione per almeno sei giorni.

Ottenuto da solo latte vaccino, il Morlacco è prodotto in forme cilindriche del peso da 7 a 8,5 kg. Presenta una pasta molle, inizialmente consistente, successivamente più morbida, di colore bianco, tendente all'avorio, con occhiatura piccola e sparsa. I **profumi sono marcati e caratteristici**, muovono su note lattico fresche, acidule ed erbacee per poi evolvere in complessità e intensità con la stagionatura. Il **sapore è caratterizzato da una sapidità marcata**, leggermente acidula ed aromatica.

La struttura nel prodotto fresco è caratterizzata da friabilità e compattezza media; con la stagionatura, il sottocrosta tende a una lieve proteolisi. Può essere consumato sia fresco che stagionato, ma il sapore si esalta dopo 30/45 giorni. L'abbinamento ideale lo vede accompagnato da vini bianchi leggeri e a piatti poveri come con la polenta, le patate lesse o il pane casereccio.

Bastardo del Grappa: storia e caratteristiche

Nell'immenso scenario dei pascoli alti del monte Grappa, un tempo non era inusuale trovare tra le bovine qualche capo ovino o qualche capra. Il latte ottenuto da un numero così esiguo di capi era, tuttavia, insufficiente per procedere alla sua caseificazione e quindi esso veniva unito al latte di altri animali. Secondo alcuni, proprio questa pratica sarebbe alla base del nome assegnato alla seconda Dop del Grappa: il **Bastardo**.

Altra ipotesi sul nome è legata alla convinzione che, un tempo, questo formaggio veniva prodotto quando le condizioni ambientali e il modificarsi delle erbe del pascolo – per effetto dell'avanzare della stagione – caratterizzavano in maniera particolare il latte. Il casaro produceva quindi un formaggio sempre diverso, talvolta ispirandosi alla lavorazione dell'Asiago d'Alleva talvolta al Montasio. “Bastardo”, quindi, perché la sua ricetta non era esattamente codificata, il prodotto finito era di fatto senza una precisa identità, frutto di esperienze e tecniche tramandate.

Processo di lavorazione del Bastardo DOP

Per la **produzione del Bastardo di malga** si utilizza il latte raccolto la sera, cui è stata separata la parte grassa tramite scrematura, unito a quello ottenuto dalla mungitura del mattino. Il latte viene poi riscaldato e integrato con l'aggiunta del caglio. Rotta finemente la cagliata, essa viene riscaldata e inserita in apposite fascere di legno in cui è sottoposta a pressatura; raggiunta una consistenza morbida, la forma di Bastardo viene immersa in salamoia e successivamente stoccata in locali adatti alla maturazione.

Il Bastardo è un **formaggio semigrasso**, si presenta in forme cilindriche del peso dai 2,5 ai 5 kg, con una pasta semidura, compatta ma friabile nelle versioni invecchiate, di colore giallo paglierino chiaro che tende a scurirsi con la stagionatura.

L'occhiatura è piccola e irregolarmente distribuita, mentre la crosta si presenta ruvida e consistente. Il sapore ha un'intensità percettibile, ma non piccante, presenta aromi e sapori di lattico cotto, burro fuso, richiami vegetali e lievi note tostate. La maturazione varia dai 120 ai 180 giorni.



La cagliata pronta per la lavorazione del formaggio
(Foto © Archivio fotografico A.Pro.La.V.).

Il riconoscimento “Riserva della Biosfera MAB UNESCO” al Monte Grappa è il risultato del buon lavoro compiuto nel corso degli anni da una pluralità di Enti e soggetti. Oggi, ancor di più, possiamo dire che il Monte sacro alla Patria, non è noto solo per motivi bellici, ma perché fusione di natura, storia, popoli, tradizioni, sport, arte casearia, gusto e sapori.

© **Riproduzione vietata**

Tags [Formaggi e Latticini](#)

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra [newsletter](#)

Autore

[Tutti gli articoli](#)



Antonio Lodedo

Giornalista con la passione per l'analisi sensoriale, Sommelier e Degustatore Ufficiale AIS, Maestro Assaggiatore ONAF e Assaggiatore di oli EVO. Mi occupo di enogastronomia quale sintesi di territorio, tradizioni, lavoro, prodotti tipici, storia, cultura, ma anche amicizia, studio, divertimento, viaggi e allegria.

