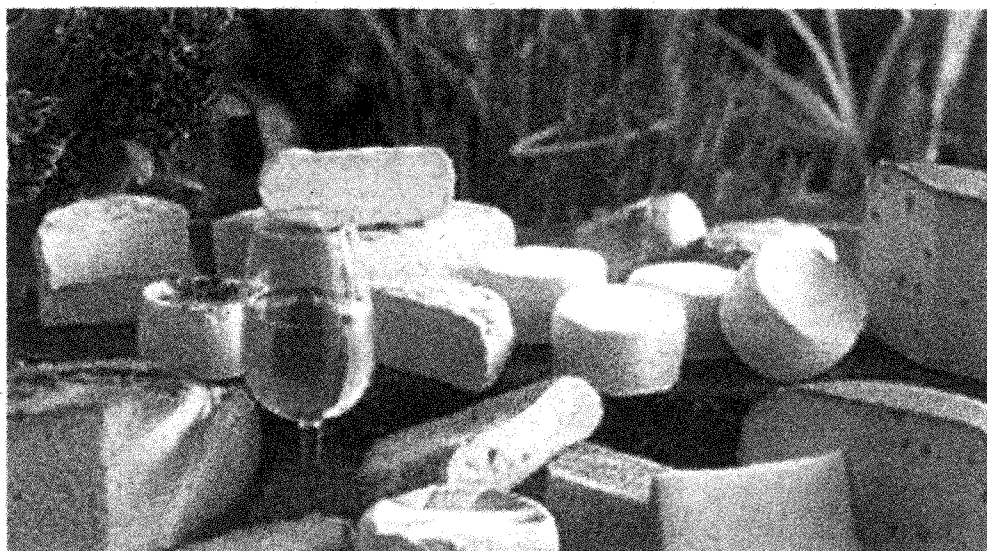


**:: Speciale Prodotti tipici****ASIAGO E PADANO SONO LE PERLE DELLA PRODUZIONE VICENTINA CHE HANNO FATTO IL GIRO DEL MONDO**

# Le grandi eccellenze della tradizione casearia

Un'altra tradizione radicata nel Vicentino, è quella casearia. Grazie alle origini contadine, alle numerose malghe, all'amore di molti casari, che vogliono continuare a lavorare come hanno imparati dai loro avi, la produzione si distingue fra formaggi arciconosciuti, come l'Asiago o il Padano, e altre proposte di nicchia.

L'Asiago è stato uno dei primi prodotti tipici italiani a ottenere il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta (Dop). Riconoscimento dovuto poiché, per unanime consenso, è uno dei grandi protagonisti della casearia italiana. Erede del Vezzena di antica tradizione è l'Asiago d'allevato (stagionato), semigrasso a pasta compatta, di sapore più o meno spiccato a seconda della maturazione: "mezzano" dopo 120-180 giorni; "vecchio" o "stravecchio" rispettivamente dopo uno o due anni di riposo. Gli è compagno sul mercato l'Asiago pressato, chiamato così per la particolare lavorazione, prodotto di storia recente, che ha voluto assecondare



l'evoluzione del gusto: tratto da latte intero, è pronto per la tavola, morbido e suadente, dopo una maturazione compresa tra i 20 e i 40 giorni.

Il grana è il formaggio più diffuso e antico della pianura Padana: le sue origini risalgono al Medioevo, quando vari ordini monastici si impegnarono nella messa a coltura di grandi esten-

sioni di terre strappate alle paludi. E fu proprio l'esigenza di prolungare la durata del formaggio, uno dei prodotti di più vantaggioso commercio, a far sviluppare quella tecnica di stagionatura che ha portato alla nascita del caratteristico formaggio a pasta dura, giunto fin sulle nostre tavole. Una svolta nella storia si è avuta negli ultimi decen-

ni con la codifica del ciclo produttivo e la delimitazione delle zone tipiche. Si è così distinto il "Parmigiano-Reggiano", circoscritto alle due province emiliane, dal "Padano", esteso a buona parte della Bassa pianura, Vicentino compreso. I disciplinari regolano ogni fase produttiva, dalla scelta del foraggio al controllo di qualità.

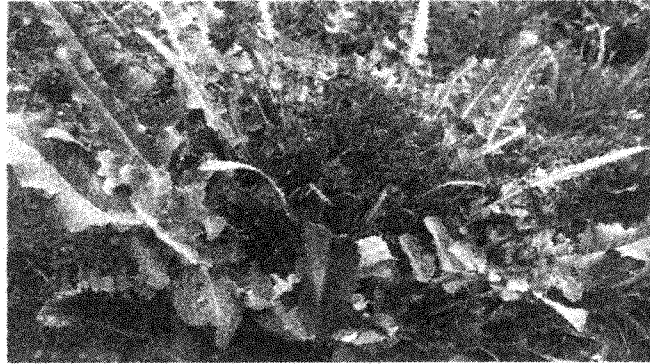
COLTIVATO FIN DALL'ANTICHITÀ PER LE SUE NUMEROSE PROPRIETÀ BENEFICHE

# Dal broccolo fiolaro un concentrato di salute

Durante l'inverno, quando la natura si mette a riposo, a Creazzo "fiorisce" il broccolo, coltivato fin dall'antichità per il suo effetto benefico sulla salute. Il broccolo presenta infatti un discreto apporto di calcio che, dato il suo basso contenuto di ossalati, viene assorbito al 60%. Possiede, inoltre, importanti caratteristiche antimutagene e anticancerogene visto l'elevato contenuto di sostanze antiossidanti.

Il suo consumo, in buona quantità, è indicato nell'alimentazione preventiva di molti malanni, ma anche per soggetti affetti da ipertensione arteriosa grazie all'apporto di potassio.

Molti locali della zona prevedono durante il periodo invernale



una ricca varietà di piatti a base di broccolo fiolaro, spaziando dagli stuzzichini ai primi piatti: il broccolo si presta molto sia per realizzare delle zuppe che per creme, ma anche per risotti o pasta fatta in casa. Non meno

ricca l'offerta dei secondi piatti, come guanciale di maiale croccante, pernice alla griglia ripiena di broccoli, controfiletto di maiale con salsa di broccoli fiolari, o scaloppine di broccoli, ma anche faraona.

## A ROTZO UNA PATATA APPREZZATA NEL MONDO

Continua ad essere considerata un tubero povero, ma è richiestissima la patata di Rotzo, coltivata da secoli da numerose famiglie. Il suo pregio è quello di poter diventare protagonista di tanti piatti.

Gli intenditori la considerano un prodotto eccellente. Questo suo eccellere è dovuto alla particolarità del terreno che ne favorisce la qualità, tale da renderla nota in tutta Europa.

La patata di Rotzo viene celebrata ogni anno con una festa, che si tiene la prima domenica di settembre, nata proprio per valorizzare uno dei prodotti tipici dell'Altopiano dei 7 Comuni.

