



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI LATTE DEL VENETO

# Bastardo e Morlacco del Grappa e i formaggi della Montagna Trevigiana

Con il contributo di



PROVINCIA DI TREVISO



Itinerari tra le malghe, i formaggi e la storia



REGIONE DEL VENETO

Tra le bellezze paesaggistiche di un territorio spettacolare, qual è l'arco alpino della nostra Regione, si possono scorgere dei patrimoni unici nella loro caratteristica bontà: i formaggi delle nostre montagne. Questi veri e propri capolavori del gusto, plasmati dalle esperte mani dei nostri bravi produttori, equivalgono anche a sinonimi di qualità, perché realizzati adoperando solo il latte e le materie prime migliori forniti dai nostri allevatori. Ogni aspetto di queste prelibatezze rispecchia dunque, una eccellenza dei nostri territori, frutto di un lavoro di squadra e della professionalità dei nostri addetti del settore che, con grande passione e profonda abnegazione, ci consegnano una sorprendente varietà di marchi che corrispondono ad altrettanti antichi sapori, unici nella loro genuinità poiché codificati nella nostra tradizione, nella nostra storia e nella nostra cultura. Nel porgerli i miei saluti, e quelli della Regione del Veneto, desidero concludere augurando al lettore di gustarsi pienamente questo viaggio alla riscoperta delle peculiarità di un elemento che costituisce, di diritto, una parte fondamentale della nostra stessa identità.

Luca Zaia  
Presidente della Regione del Veneto



PROVINCIA DI TREVISO

Tra le straordinarie eccellenze prodotte nella Marca Trevigiana, la pratica casearia tradizionale delle malghe nelle zone pedemontane e nel Grappa in particolare, occupa un posto rilevante. Radici profonde, tradizioni consolidate e gente appassionata, hanno saputo regalare al nostro territorio prodotti di grande degustazione. Il Morlacco ed il Bastardo del Grappa sono il risultato di una conquista sopraffina, esito di un latte tipico, dell'esperienza di mani sapienti, del tesoro lattiero caseario antico e la paziente affinazione e stagionatura di qualità. E' compito di organizzazioni ed istituzioni competenti, tutelare, proteggere, salvaguardare e garantire la valorizzazione e promozione delle unicità dei propri prodotti; è altresì compito degli stessi accompagnare il visitatore, il consumatore ed il compratore, attraverso rassegne, eventi, itinerari e appuntamenti storici, dove la conoscenza dei formaggi della montagna dal sapore unico, sia indimenticabile veicolo sensoriale. Vi aspettiamo dunque, a visitare la nostra montagna, i nostri paesaggi e, soprattutto venite a conoscere la nostra gente e degustare le preziose delizie che producono.

Stefano Marcon  
Presidente Provincia di Treviso



CAMERA DI COMMERCIO TREVISO - BELLUNO DOLOMITI

La Camera di Commercio di Treviso - Belluno nella sua nuova missione di promozione dei territori e della cultura dei territori sostiene con convinzione, eventi che promuovono i prodotti tipici e di produzione artigianale espressa nella mostra dei formaggi Bastardo e Morlacco del Grappa e della Montagna Veneta. Portare nelle tavole prodotti lavorati dalle mani del territorio e presentare il territorio ai turisti con i prodotti tipici è la migliore storytelling che mette insieme i profumi, i sapori i ritmi stessi del luogo. La Montagna si esprime con i propri prodotti, meta di un turismo esperienziale che ora ha molti fautori e che può rilanciare le attività e la demografia della montagna.

Mario Pozza,  
Presidente della Camera di Commercio di Treviso - Belluno



La prima edizione della storica rassegna dei formaggi del Grappa si è svolta con un tempo da lupi ed un gruppo, allora davvero esiguo a dir la verità, di irriducibili, che avevano il progetto di recuperare quel formaggio straordinario che era (e che è) il Morlacco del Grappa ma che allora sembrava quasi una leggenda, una specialità per i pochi che osavano avventurarsi in qualche malga sperduta. Anno dopo anno, la rassegna è cresciuta e 4 anni dopo si è cominciato a mettere in "gara" le malghe tra di loro, un po' per censire lo stato di fatto delle produzioni, un po' per spronare tutti a migliorarsi, ma soprattutto per far conoscere al pubblico che viene alla Rassegna il Morlacco ed il Bastardo di tutte le Malghe, anche di quelle più distanti. Oggi è un evento consolidato, un appuntamento fisso per gli appassionati del genere "montagna - eccellenza - tipicità - tradizione", appuntamento che anno dopo anno A.Pro. La.V. si impegna a mantenere nei valori e rinnovare nei contenuti.

Terenzio Borgia  
Presidente A.Pro.La.V.



## Morlacco del Grappa di Malga, Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali (www.fondazione Slow Food.it). Nel 2002 Slow Food conferisce al Morlacco del Grappa di Malga la qualifica di Presidio, ammettendolo tra i prodotti in via di estinzione che necessitano di promozione e valorizzazione.



## Prodotto di Montagna (PdM)

Indicazione facoltativa di qualità Reg. (UE) n. 1151/2012 e regolamento delegato (UE) n. 665/2014 - decreto Mipaaf 26/07/2017. Tale indicazione è riferita esclusivamente ai prodotti destinati al consumo umano ed è applicabile ai prodotti, trasformati e non, che provengono dalle "zone di montagna", come identificate dall'art. 32 paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013.



## I luoghi della storia

L'area pedemontana, che va dal Massiccio del Monte Grappa all'altopiano del Cansiglio, è un territorio ricco di storia, di bellezze naturali... con una grande passione e tradizione per le "cose buone".

## I sapori del pascolo

Formaggi racchiudono i sapori della pedemontana. L'erba dei pascoli cresciuta sotto il sole o sotto la pioggia non ha mai lo stesso gusto, profumo e contenuto di sali minerali. Così il latte... ogni giorno è diverso rendendo straordinariamente unici i formaggi delle malghe.



## I testimoni della tradizione

I casari, sono testimoni della vita di malga, fatta di grande sacrificio, ricompensato però dalla soddisfazione e dall'amore per il proprio lavoro. I malgari, dalle prime luci dell'alba all'imbrunire vivono come eremiti tra cielo e terra; saggi custodi dell'arte casearia tradizionale.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI LATTE DEL VENETO

# Bastardo e Morlacco del Grappa e i formaggi della Montagna Trevigiana

Con il contributo di



PROVINCIA DI TREVISO



Itinerari tra le malghe, i formaggi e la storia

## Formaggio Monte Cesen

La sua produzione è limitata all'area del Monte Cesen. Si lavora nelle malghe del comune di Valdobbiadene ed in quelle dei comuni limitrofi nel periodo dell'alpeggio che va da maggio a settembre. Profumo gradevole, di erbe, fiori e fieno, più marcato da invecchiato. Sapore dolce-intenso, piccante dopo il quarto mese.



## Morlacco del Grappa "de Malga" Prodotto di montagna

E' un formaggio a maturazione breve, pasta molle o semidura, bianca o appena paglierina con occhiature piccole. Le caratteristiche organolettiche, che si accentuano con la maturazione, sono la sapidità e un profumo intenso e complesso.

## Bastardo del Grappa "de Malga" Prodotto di montagna

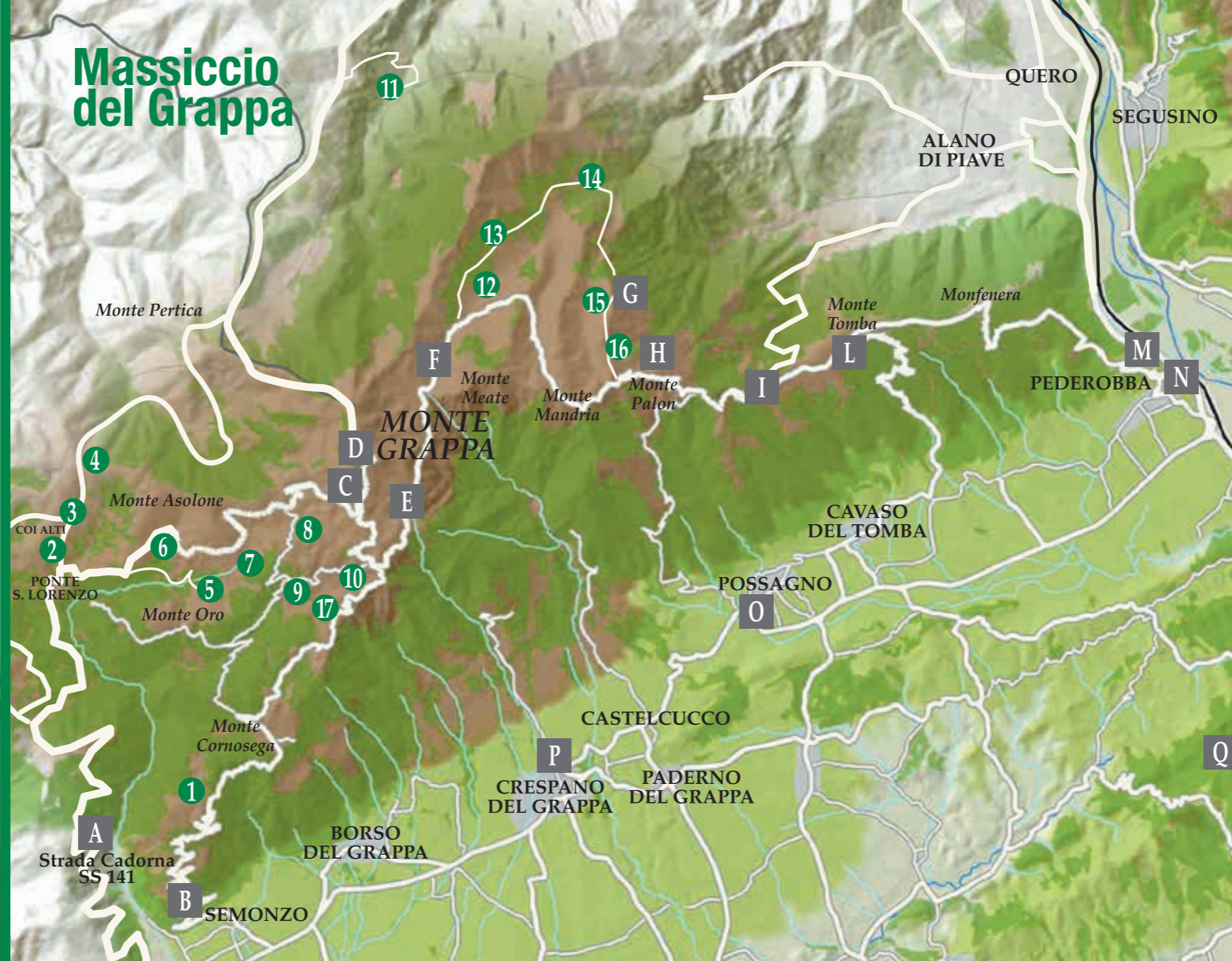
Formaggio a pasta semidura e semicotta, colore giallo paglierino, che diventa carico se prodotto in alpeggio. Sapiido e persistente, gusto e aroma con spiccate note erbacee. La stagionatura può essere superiore all'anno.



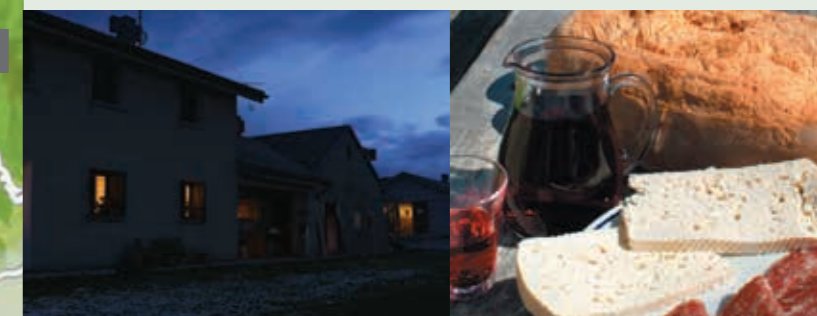
# 100 anni fa la Grande Guerra



Il Monte Grappa, è stato uno dei più noti scenari della Prima Guerra mondiale, tanto da meritarsi il nome di "Monte sacro della Patria". Sulle sue cime morirono circa 23 mila soldati. Dopo la rotta di Caporetto, di fronte all'avanzata nemica austriaca, i reparti italiani, decimati e scompaginati, diedero vita ad un'estrema resistenza, assestandosi oltre che sul Grappa, anche sul Montello e lungo il corso del Piave. I rinforzi giunsero pian piano e la nuova linea di difesa italiana riuscì ad irrobustirsi. I due eserciti si affrontarono con grande accanimento fra il 10 e il 26 novembre 1917 e poi ancora in altri sanguinosi combattimenti, fra il 4 e il 26 dicembre. La storica "Battaglia d'Arresto" segnerà l'inizio della rinascita non solo materiale, ma soprattutto morale dell'esercito italiano. Le perdite furono enormi da ambedue le parti, ma l'esercito italiano riuscì comunque a bloccare i soldati austroungarici sulla nuova linea difensiva. Ancora oggi la strada che porta sul monte, immersa nel verde dei boschi e dei castagni, è circondata da un paesaggio chiaramente segnato da quelle che erano le postazioni di artiglieria, i terrazzamenti e gli ingressi di gallerie scavate nella roccia.



# Le malghe, dal Grappa al Cansiglio



## Siti della Grande Guerra legati alla "Battaglia d'Arresto"

- A** Strada Cadorna, raggiunge il Sacrario Militare di Cima Grappa
- B** Strada del Generale Giardino - Borso del Grappa
- C** Sacrario Militare Italiano - Cima Grappa
- D** Rifugio Bassano - Cima Grappa
- E** Mulattiera - Massiccio del Grappa
- F** Sentiero delle Meatte - Pian de la Bala
- G** Valle delle Mure - Monte Grappa
- H** Resti una teleferica - Monte Grappa
- I** Trincee - Monte Palon
- L** Campo di Battaglia - Monte Tomba
- M** Monumento al Soldato d'Italia - Onigo di Pederobba
- N** Sacrario Militare Francese - Pederobba
- O** L'arte Ferita mostra permanente presso la Gipsoteca del Canova - Possagno
- P** Centro documentazione Grande Guerra - Crespano
- Q** Forcella Mostaccin - Maser

Per info: [www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it) - <http://turismo.provincia.treviso.it>

Antiche malghe e mestieri



Luoghi della memoria - L'arte Ferita



## Malghe Monte Grappa

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Malga Col Serai<br>cell. 338 6968637              | <b>10</b> Malga Cason Vecio<br>cell. 368 3654887   |
| <b>2</b> Malga Col del Gallo<br>tel. 0424 556003           | <b>11</b> Malga Bocchette<br>cell. 324 8697279     |
| <b>3</b> Malga Gasparini<br>cell. 329 2426388              | <b>12</b> Malga Mure<br>cell. 340 9269685          |
| <b>4</b> Monte Asolone<br>cell. 334 8231721                | <b>13</b> Mason Cason del Sol<br>cell. 334 8689761 |
| <b>5</b> Malga Coi Veci<br>cell. 346 3798000               | <b>14</b> Malga Domador<br>cell. 329 7345446       |
| <b>6</b> Malga Pat<br>cell. 336 502274                     | <b>15</b> Malga Paradiso<br>cell. 340 8579492      |
| <b>7</b> Malga Coston da Quinto<br>cell. 349 4612625       | <b>16</b> Malga Piz<br>cell. 339 5666497           |
| <b>8</b> Malga Meda<br>cell. 380 5813800                   | <b>17</b> Malga Cabion<br>cell. 340 9157640        |
| <b>9</b> Malga Ostaria Vecia de Poise<br>cell. 340 9707846 |  |

### Legenda



## Malghe Monte Cesen

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Malga Molvine<br>tel. 0423 979078    | <b>6</b> Malga Endimione<br>cell. 339 4643889 |
| <b>2</b> Malga Barbaria<br>cell. 333 2145078  | <b>7</b> Malga Budui<br>cell. 333 4813061     |
| <b>3</b> Malga Golo Alto<br>cell. 339 1109182 | <b>8</b> Malga Mont<br>cell. 335 7215859 / 58 |
| <b>4</b> Malga Mariech<br>cell. 335 5817723   | <b>9</b> Malga Canidi<br>cell. 368 7536061    |
| <b>5</b> Malga Faè<br>cell. 360 208867        |   |

## Malga Pian del Cansiglio

- |  |
|--|
| <b>1</b> Malga Coro<br>cell. 340 3049009 |
|--|



## Monte Cesen

