



COMUNICATO STAMPA

MALGA FAGGIOLI E' IL GUARDIANO DEL GUSTO 2006

Al secondo posto l'extra vergine di Mezzane e al terzo la sopressa di Tommaso Caprini

La "Malga Faggioli 1140" di Erbezzo, con i suoi formaggi caprini, si aggiudica la quarta edizione del premio "Guardiano del Gusto". Una scelta non facile per la giuria che si è riunita martedì 2 maggio al ristorante "La Fontana" di Avesa, soprattutto a causa dell'elevata qualità raggiunta anche dagli altri due concorrenti: i produttori d'olio di Mezzane, secondi classificati con l'olio extra vergine monocultivar, e la macelleria Tommaso Caprini di Negrar con la sopressa veneta. Il premio è uno degli strumenti con cui Confesercenti Verona, vuole incentivare e stimolare la produzione di prodotti locali scaligeri in via di estinzione, per rilanciare le produzioni tipiche agro-alimentari veronesi nascoste o dimenticate. Presenti, tra gli altri, in qualità di giurati, il presidente della Camera di Commercio Fabio Bortolazzi, l'assessore provinciale all'agricoltura Dionisio Brunelli, l'assessore comunale al commercio Francesca Tamellini, Silvano Meneguzzo, presidente di Confesercenti Verona e i giornalisti Cirillo Aldeghehi di Telenuovo e Massimo Rossignati del Gazzettino. La proclamazione ufficiale avverrà giovedì 11 maggio alle 17.30, nella trattoria "3 Corone" di Piazza Bra, alla presenza delle autorità. «Abbiamo voluto creare questo premio – ha detto Silvano Meneguzzo, presidente della Confesercenti di Verona - per scovare e far conoscere prodotti agro-alimentari veronesi ai margini del mercato e produttori impegnati nella tutela della tradizione». Ivano Marconi, Gianpietro Benini e Angelo Sartori sono i protagonisti del progetto "Malga Faggioli 1140", che nasce dalla passione dei suoi fondatori per i formaggi caprini. L'obiettivo è riportare gli ovini in Lessinia per produrre formaggi caprini tipici.

Dagli inizi del '900, infatti, il numero di greggi si è andato lentamente esaurendo a causa delle normative dell'epoca che incentivavano l'abbattimento delle capre in favore dei bovini.

Questo perché gli ovini, nutrendosi di vegetazione aromatica e saporita, soprattutto di germogli e foglie degli alberi, andavano ad intaccare pesantemente la flora. Oggi Malga Faggioli reintroduce i greggi sui prati della Lessinia. Gli animali sono nutriti solo con erba medica, foraggio e granoturco, evitando mangimi industriali e rispettando, così, la tradizione. Malga Faggioli succede alla "Cooperativa Pescatori del Garda" che nel 2005 presentò il "Lavarello Affumicato". Il 2003 vide la vittoria dell'azienda agricola Giuseppe Malizia, l'ultima fattoria del centro storico, per il suo impegno nella salvaguardia e tutela di prodotti quali i broccoletti della "Fontana fredda", il salame sotto la cenere, le prugne varietà "Regina Claudia" e i fichi cosiddetti "Santi", mentre nel 2004, l'agriturismo "3 Rondini" di Legnago la spuntò grazie ai suoi prodotti conservati con la tecnica del "soto onto". Il vincitore, oltre a ricevere una targa premio, potrà per un intero anno inserire sui suoi prodotti il marchio "Guardiano del Gusto", sinonimo di qualità e di tradizione.

Il concorso è un anticipo di quella che sarà la manifestazione "Le Piazze dei Saporì", organizzata da Confesercenti Verona con il patrocinio della Camera di Commercio, di Comune, Provincia, Regione e Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Giunta alla sua quarta edizione, la mostra-mercato dei prodotti tipici veronesi, veneti ed italiani, partirà l'11 maggio e allierà la centrale Piazza Bra con suoni, luci e colori della tradizione enogastronomica italiana. Oltre ad una settantina di chioschi, saranno previsti concerti, laboratori del gusto e degustazioni guidate anche per i più piccoli.

DI SEGUITO LE SCHEDE COMPLETE DEI PARTECIPANTI

1° classificato (159 voti): MALGA FAGGIOLI

L'obiettivo del progetto "Malga Faggioli 1140" è di riportare i greggi caprini in Lessinia per produrre formaggi molli a pasta fresca, diversi a seconda della tradizione locale. Secondo il motto "la qualità dell'ambiente migliora la qualità dei prodotti", la piccola azienda di Erbezzo nutre i suoi animali solo con erba medica, foraggio e granoturco, nel pieno rispetto della tradizione. La bontà dei formaggi Faggioli nasce dalla combinazione di due elementi essenziali: il latte biologico, prodotto secondo i metodi di allevamento tradizionali in un ambiente ancora vergine, e la sapienza dei casari.

Il formaggio fresco Bolke, una robiola di capra, viene prodotto con lavorazione del latte crudo, ha forma cilindrica a scalzo diritto con crosta sottile, che maturando prende l'aspetto del feltro bianco. La pasta è morbida con una leggera e sparsa occhiatura. Il sapore della robiola di capra è delicato nel prodotto giovane, aromatico e piccante con il procedere della maturazione.

2° classificato (150 voti): PRODUTTORI OLIO DI MEZZANE

Ciascuna tipologia d'olivo possiede una sua specificità, derivante da un insieme di fattori locali: la varietà della pianta, il microclima, il terreno, le modalità di coltivazione.

Grazie al "monocultivar" i produttori di Mezzane mantengono intatti i profumi e i sapori unici dell'oliva, trasformando l'olio in un pezzo unico e inimitabile proprio come il luogo d'origine.

Tramite la selezione scientifica della pianta, la coltivazione con metodi naturali, la raccolta a mano per singola varietà, la frangitura a bassa temperatura, e l'imbottigliamento in piccole quantità, per conservare il tesoro di sensazioni e caratteristiche organolettiche espresso da ciascun prodotto, l'olio abbandona, infatti, il ruolo di semplice condimento, per raggiungere la nobiltà di un prodotto DOC, immediatamente riconoscibile e in grado di determinare abbinamenti precisi, oppure di stimolare la creatività degli chef più all'avanguardia.

Attraverso l'esame del DNA dell'olivo e della pianta madre viene garantita l'appartenenza alla terra che lo produce, nel segno della preziosità e della unicità.

3° classificato (145 voti): CAPRINI TOMMASO SRL

La soppressa Caprini, piccola azienda familiare di Negrar con 150 anni di storia, deriva da una scelta delle parti qualitativamente migliori del maiale, come prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola e lombo.

Ricavato da animali allevati e macellati rigorosamente nel territorio locale, questo insaccato viene prodotto nel segno della massima genuinità, e all'insegna del buon gusto casereccio.

La soppressa può essere gustata crudo e fuori pasto, esige un contorno di sottaceti, mentre a tavola, appena scaldata, si accompagna volentieri ai "pisacani" in primavera, alle verze o ai "capussi sofegai" durante l'estate, alle "ravizze" in autunno, ai crauti in inverno. Con la polenta, sia fredda che calda, magari alla griglia e la soppressa, sia cruda che cotta, tutte le combinazioni sono possibili e sono gradite, secondo il gusto personale, la temperatura esterna e il momento della giornata.

Accompagnata da vini rossi corposi, come un Valpolicella o un buon Amarone, raggiunge l'apice del gusto.