

# Formaggio da podio per Malga Faggioli 1140

L'azienda di Erbezzo lo produce con latte di capra

●● L'autunno ha portato una pioggia di premi per Malga Faggioli, l'azienda agricola di Erbezzo specializzata nella produzione di formaggi prodotti con latte di capra. Sono state sette le medaglie ottenute il 25 e il 26 settembre a Caseus Veneti a Piazzola sul Brenta, in provincia di Padova, al concorso di formaggi del Veneto.

Si tratta di due ori nelle categorie formaggi a pasta molle con crosta fiorita e formaggi di fattoria freschi e freschissimi a pasta molle senza crosta; due medaglie d'argento per una robiola con carbone vegetale e confettura di agrumi e per un formaggio blu di capra erborinato e tre bronzi nella categoria formaggi di capra, tra i quali un formaggio a pasta molle e una robiola, oltre al Malga 1140.

L'azienda ha anche ottenuto il 2 ottobre il primo premio per la categoria freschissimi e stagionati di capra al premio «Crudi in Italia» ad Asciano, in provincia di Siena, riservato a prodotti del caseario a latte crudo.

A essere riconosciuto, ancora una volta, è stato il Malga 1140, la punta dell'iceberg di un lavoro di valorizzazione



Ivano Marconi

che ha coinvolto per alcuni anni anche il dipartimento di biotecnologie alimentari dell'Università di Verona. Malga 1140 (il numero si riferisce all'altitudine) è un formaggio a latte crudo a pasta leggermente pressata con otto mesi di stagionatura, dalle note erbacee e di fiori di montagna: «Non a caso: viene realizzato con i batteri lattici autoctoni che sono stati isolati ed inseriti nella lavorazione del formaggio», riassume Ivano Marconi, co-fondatore con Angelo Sartori nel 2002 dell'azienda agricola. «In particolare, mappando a livello

microbiologico i prati, il latte e le stalle della nostra azienda, gli studiosi dell'Università di Verona hanno identificato 148 batteri lattici. Il loro ceppo identitario è stato anche depositato nella ceppoteca di Veneto Agricoltura a Thiene per riprodurli».

Ivano Marconi gestisce con la sua famiglia la produzione di formaggi ottenuti dal latte di 450 capre, la maggior parte di essi è contraddistinta da nomi di origine cimbra per valorizzare l'identità storica e territoriale.

La produzione di formaggio assorbe oltre 2.000 quintali di latte di capra annui a 1.140 metri di altitudine. La distribuzione avviene nel Veronese, principalmente attraverso i mercati di Coldiretti-Campagna Amica e in alcuni punti vendita selezionati attraverso l'attività di una quindicina di collaboratori della comunità di Erbezzo: «Non miriamo a fare numeri di massa», sottolinea Marconi, «ma a garantire la redditività a una produzione che, negli anni in cui abbiamo iniziato, rischiava di scomparire e per alimentare la microeconomia di una comunità locale che ci sta molto a cuore». ● M.S.