

VILLE VENETE E FORMAGGIO: SORSI DAUTORE RINNOVA UN LEGAME CHE SA DI PALLADIO

Da fine giugno a fine luglio, la pregiata specialità casearia a Denominazione di Origine Protetta protagonista delle degustazioni nelle residenze più belle del Veneto

Il formaggio Asiago ha scelto Sorsi dAutore, manifestazione che celebra cultura, tradizioni e luoghi da cui nascono le eccellenze del territorio veneto, per una serie di assaggi che avranno per protagonisti l'Asiago Stagionato e vini prestigiosi. Sorsi dAutore, giunto alla tredicesima edizione, si svolgerà dal 29 giugno al 20 luglio, declinando in quattro appuntamenti, in altrettante residenze storiche, incontri con il pubblico di ospiti illustri del mondo della cultura, dello sport e dello spettacolo, e degustazioni enogastronomiche che valorizzano il territorio attraverso attività di promozione storica, paesaggistica e produttiva, nell'atmosfera delle splendide **Ville Venete**. Il legame inscindibile del formaggio con il suo territorio è testimoniato dall'usanza, adottata ed introdotta da Andrea Palladio, nella progettazione delle case patrizie che costellano il Veneto, di dotare gli edifici di ogni accorgimento utile non solo a soddisfare le esigenze di comodità dei committenti, di compiacerne il senso estetico e di affermarne la facoltosità, ma anche di consentire lo svolgimento di tutte le attività produttive tipiche di una campagna vasta e ricca: tanto che insieme a barchesse, cortili, pozzi, cantine e forni, per le sue ville, Palladio prevedeva la realizzazione anche di stanze di servizio per la realizzazione del formaggio. La caseificazione del resto è il metodo più antico per la conservazione delle parti più pregiate del latte, il primo alimento dell'uomo, facendo conseguentemente del formaggio, insieme con il pane, il cibo più importante per la comunità. Ciò è testimoniato da usanze antichissime, che nell'Altopiano di Asiago e nelle terre circostanti, ricche di acqua e praterie, hanno dato luogo alla tradizione produttiva di un formaggio conosciuto ovunque per la sua qualità eccellente e la sua durabilità straordinaria: l'Asiago Stagionato. Lo Stagionato può infatti essere consumato dopo appena pochi mesi dalla produzione, quando è di sapore ancora dolce e latteo, ma può essere maturato anche per anni, tanto da essere stato - fin da quasi mille anni fa -, una delle più apprezzate merci di scambio con la pianura e, successivamente, in particolare, con la Dominante, Venezia, assieme a lane, pelli e legnami. Sorsi dAutore è un progetto della Regione del Veneto, Associazione **Ville Venete**, Istituto Regionale **Ville Venete**, Fondazione Aida, realizzato in collaborazione con Fondazione Antonveneta, con il sostegno di Recoaro e del Consorzio Tutela Formaggio Asiago e con la partecipazione del Consorzio Tutela Sopressa Vicentina, Valledoro ed A.I.S. Associazione Italiana Sommelieres. Gli incontri di Sorsi dAutore del 29 giugno (Manuela di Centa a Villa Giustinian-Castello di Roncade), 6 luglio (Roberto Giacobbo a Ca Marcello di Levada di Piombino Dese) e 13 luglio (Maurizio Nichetti al Castello Porto-Colleoni di Thiene) avranno luogo alle 21; quello del 20 luglio, con Gherardo Colombo e Vito Mancuso a Villa Buzzati di Belluno, si svolgerà a partire dalle 18.30. L'ingresso agli incontri è libero. Anche quest'anno è possibile partecipare a visite guidate alle ville protagoniste della manifestazione, previa prenotazione a Fondazione Aida (045-8001471 e 045-595284, info@sorsidautore.it, www.sorsidautore.it). a cura della redazione