Riconoscimento comunitario per la malga Budui

News - Venerdì 13 Agosto 2010

Certificazione europea per i prodotti di malga Budui, il caseificio familiare di Giancarlo Curto, attivo da diversi anni sul monte Cimon, a quota 1.218 metri, lungo la strada che collega la montagna di Miane alla località Pianezze di Valdobbiadene. La settimana scorsa, infatti, dalla Regione Veneto è arrivato il "riconoscimento comunitario" (meglio noto come "bollo CE") per il formaggio di malga Budui.

La famiglia Curto, in sostanza, oltre che continuare a vendere i propri prodotti caseari in malga o nei mercati agricoli, direttamente dal produttore al consumatore, potrà immettere nella grande distribuzione il caratteristico formaggio "Malga Budui", vendendolo pure ai grossisti alimentari o agli stessi supermercati, alle gastronomie e agli esercizi pubblici.

L'alpeggio di malga Budui a quota 1.218 metri, caratterizzato da una forte presenza di timo, ha una estensione di circa 95 ettari, sui quali pascolano un centinaio di mucche. Il formaggio, semicotto, è prodotto con latte vaccino crudo di due mungiture: il latte della sera (parzialmente scremato) e quello del mattino (appena munto). La pasta, tendente al burroso, presenta un colore giallo chiaro, con minuscole occhiature uniformi. La crosta, rigata dallo stampo, è di colore giallo paglierino e cera d'api intenso.

Il sapore è sapido, oleoso, dolciastro, con sentori di frutta secca. Da qualche anno, il formaggio "Malga Budui" è la punta di diamante del progetto 'Alpeggi Ritrovati', iniziativa promossa dall'azienda Valsana di Santa Lucia di Piave per valorizzare le malghe dell'Alta Marca. Il bollo CE, dunque, sarà ora un'ulteriore opportunità per far conoscere al grande pubblico un nuovo prodotto a "chilometri zero", ma anche per promuovere ulteriormente la montagna di Miane, l'unico comune trevigiano con un rifugio alpino.

Fonte: www.qdpnews.it