



FEASR



REGIONE del VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.

# Pastorale



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013.  
Organismo responsabile dell'informazione: Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto  
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

# Formaggi con latte di Vacca Burlina

## Profumi e sapori di un territorio



### La storia di... Vacca Burlina

La leggenda parla di una **Regina di Nome Burlina** che governava sulle terre del mare del Nord. Terre dalle quali sono discesi i pastori del Popolo Cimbro portando con se vacche bianche e nere fino ad arrivare alla pedemontana veneta. La Burlina, piccola, frugale e adatta al pascolo di montagna, è diventata da allora la vacca tradizionale degli **alpeggi dell'Asiago e del Monte Grappa**. A sconvolgere questo equilibrio uomo-animale è il periodo del fascismo, come racconta in un romanzo **Mario Rigoni Stern**, quando nei primi anni quaranta è arrivato l'ordine di abbattere tutti i tori "burlini" a favore di razze più "produttive". Fortunatamente qualcuno ha disobbedito altrimenti ora non ci sarebbero nemmeno i 300 capi censiti. Pensare che nel 1931 ce ne erano oltre 15.000. Tale era la diffusione e l'importanza della Vacca Burlina che l'Ispektorato provinciale dell'agricoltura di Treviso organizzava il **18 ottobre 1936 la 2ª mostra sistemática di bovini di Razza Burlina**, di cui A.Pro.La.V. conserva la preziosa testimonianza di un diploma per il 2° premio vinto da un allevatore di Crespano del Grappa.

Dal latte di **Vacca Burlina**, da sempre si ottengono due formaggi tradizionali: il **Morlacco del Grappa** e il **Bastardo del Grappa**, espressione della **biodiversità**, nel rispetto delle ricette tradizionali.

Formaggi buoni, gustosi e che... nascondono un progetto ambizioso: **salvare la Vacca Burlina**.

### Bastardo del Grappa di Vacca Burlina

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



### Morlacco del Grappa di Vacca Burlina

È 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.

