

I FORMAGGI DELL'ADIGE De.Co. Borgoforte – Anguillara Veneta

Da Ottobre 2017 alcuni dei prodotti del Caseificio Morandi di Borgoforte hanno acquisito la denominazione comunale De.Co.

- Pecorino dell'Adige De.Co.
- Formaggio mistopecora dell'Adige De.Co.
- Ricotta fresca misto pecora De.Co.



Cosa significa per un prodotto come il nostro avere acquisito il marchio De.Co. ?

La Denominazione Comunale "Formaggi dell'Adige", ha l'obiettivo di censire e valorizzare le attività e i prodotti agro-alimentari tradizionalmente caratteristici e di pregio del territorio di Anguillara Veneta.

GARANZIA DEL TERRITORIO DI PROVENIENZA DEL PRODOTTO

Il "Formaggi dell'Adige" vengono prodotti con il latte derivante dagli allevamenti ovini locali posti sulla stretta striscia di terra che separa la riva destra del Gorzone da quella sinistra dell'Adige, proprio nel punto dove quasi si toccano e da allevamenti vaccini e ovini veneti. L'erba e la fienagione con cui vengono alimentati gli ovini sono lavorate esclusivamente nel territorio. Gli allevamenti e i campi coltivati rientrano nei confini amministrativi del comune di Anguillara Veneta – specificatamente nell'area di Borgoforte, storicamente riconosciuta come area di transumanza di greggi di razza massese provenienti dall'appennino emiliano. La frazione di Borgoforte dista 4,40 chilometri dal medesimo comune di Anguillara Veneta di cui essa fa parte e si trova a 6 metri s.l.m. in prossimità di argini erbosi e comode golene, luogo ideale per pascolare e abbeverare le greggi, ai confini del territorio.

GARANZIA DI UNA STORICITA' DI PRODUZIONE

Anguillara Veneta, appoggiata all'Adige, è stata nei secoli terra di acque, di valli, di campi arati e di pascoli oggi tutta campi arati e coltivabili, dove risalta una fitta rete di canali e scoli dovuti alla poderosa opera di bonifica succedutasi nei secoli, confinati a sud dagli argini del fiume.

Già nel Quattrocento vi si praticava la pastorizia, come lascia intendere la presenza dello scardassiere Lanio tra gli avventori dell'osteria di Anguillara di cui è fatta descrizione nell'opera "Catinia" di Siccio Polenton.

La presenza di pastori è testimoniata anche nel Seicento in località Pizzon e ancora si ha notizia della presenza dell'allevamento ovino lungo la fascia dell'Adige in uno studio dell'economista francese Jean Georgelin.

Infine dopo una pausa più o meno lunga durante la quale non si hanno documenti e testimonianze di greggi pascolanti stabilmente, agli inizi degli anni Sessanta dello scorso secolo, proveniente dall'appennino modenese, approda e si stabilisce nel comune di Anguillara Veneta la **famiglia Morandi**. Il patriarca Erardo, dopo lungo vagare attraverso la pianura padana dai luoghi di origine fino alle rive dell'Adige, trovando qui l'accoglienza non riscontrata altrove, si stabilisce con la famiglia sulla stretta striscia di terra che separa la riva destra del Gorzone da quella sinistra dell'Adige, proprio nel punto dove quasi si toccano, nella frazione Borgoforte.

La produzione di formaggi diventa rilevante per la peculiarità della produzione, impiegando materia prima e tecniche antiche collaudate, nel segno della più genuina tradizione casearia. Ne esce un prodotto eccellente, che si distingue dalla produzione massificata e standardizzata dell'industria, apprezzato e riconosciuto nelle sue varietà dal consumatore attento, ma anche dalla critica.

La storia e la tradizione dei formaggi dell'Adige, prodotti nella frazione di Borgoforte di Anguillara Veneta, ottenuti con latte ovino e vaccino di provenienza certificata, richiama l'immagine degli argini poderosi del nostro fiume e del verde della nostra pianura, riportandoci agli odori della terra e dell'erba appena brucata o ai profumi invernali del fieno stagionato, unitamente al lavoro sapiente e appassionato di chi, generazione dopo generazione, porta avanti il sapere e le abilità di un mestiere la cui memoria si perde nei secoli.

Questo è il presupposto su cui si basa la scelta e la volontà di identificare con l'istituto della Denominazione comunale (De.Co), un prodotto del luogo che oltre alle riconosciute bontà e genuinità, concorre a far conoscere e apprezzare il nostro paese per le sue caratteristiche di territorio agricolo frutto di secoli di bonifica, con la sua fitta rete di scoli e canali, paesaggisticamente piacevole e sano ambientalmente, dove il lavoro dell'uomo è, accanto alla bontà della materia prima, ingrediente fondamentale.

