

13 Giugno 2019

Biancone del Grappa, bianca e vellutata morbidezza dal sapore deciso

Prodotto in provincia di Vicenza, questo formaggio a breve stagionatura è la versione gentile del tradizionale Morlacco del Grappa



Veneto

In provincia di Vicenza l'arte casearia guarda alla tradizione esaltando le caratteristiche dei formaggi più tipici del territorio. Un esempio è il **Biancone del Grappa** prodotto dal [Caseificio Castellan Urbano](#) [1], un **formaggio delicato a crosta fiorita** prodotto con latte rigorosamente pastorizzato.

Dal sapore gradevole e deciso, il Biancone del Grappa è considerato la versione gentile del Morlacco del Grappa, specialità casearia che nasce ai tempi della Repubblica di Venezia grazie al latte dell'unica razza bovina autoctona del Veneto, la vacca Burlina. Se il Morlacco del Grappa ha una stagionatura che arriva fino a tre mesi, il Biancone del Grappa, più delicato e giovane, è pronto per il consumo dopo circa **30 giorni di maturazione**. Questo breve periodo di invecchiamento dona alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità. La crosta si presenta con una fioritura vellutata grazie all'aggiunta di **muffe bianche** nel corso della lavorazione. Prodotto in forme rotonde da cinque chili, il suo profumo è quello delicato di latte fresco, leggermente pungente.

Oltre al sapore è la consistenza di questo formaggio a conquistare il palato: il Biancone del Grappa è **morbido, ma allo stesso tempo compatto**, caratteristica che lo rende adatto a svariati utilizzi in cucina. È ottimo come secondo piatto a base di formaggi, ma può essere un **delizioso antipasto** abbinato a marmellate, in particolare quella ai frutti di bosco. Altrettanto gradevole l'abbinamento con salsa piccante ai fichi, ma il Biancone del Grappa, grazie alla sua morbidezza, si presta ad essere un **ingrediente di primi piatti** come crespelle e risotti. Si sposa perfettamente con i funghi porcini e dà un tocco in più alle verdure come broccoli e asparagi. Tagliato a cubetti può essere gustato anche in insalata insieme a noci, pere tagliate a fette e asparagi o proposto insieme a crostini e salsa di tartufo.

Links

[1] <https://www.caseificiocastellan.it/>