

...Anche il formaggio dell'Agricansiglio per celebrare la Grande Guerra

News - Lunedì 30 Maggio 2016

Nel centenario della Grande Guerra, il Comune di Cappella Maggiore con la collaborazione di numerose aziende locali tra cui il Caseificio Cooperativo AgriCansiglio, ha organizzato dal 13 marzo al 15 giugno, una serie di eventi e visite nei luoghi protagonisti della Grande Guerra chiamati: "L'an de la fan. Storie e voci del Vittorioso" per rievocare questa ricorrenza.

In particolar modo si voleva ricordare l'occupazione straniera a seguito della disfatta di Caporetto e l'arrivo a Cappella Maggiore delle popolazioni dei paesi vicini, costrette ad abbandonare la propria abitazione e raddoppiando gli abitanti di Cappella in una notte, consumando tutte le poche scorte di cibo.

Domenica 22 maggio in particolare, nella piazza cittadina, a pranzo, c'è stata la degustazione dei piatti tipici di quel periodo tra cui: "polenta e formajo". AgriCansiglio, in occasione di questo evento, ha prodotto appositamente la Tosela, un formaggio a pasta semidura fatto con latte bovino intero, dal sapore dolce con una nota di sapidità all'interno.

Questo formaggio da tavola si sposa perfettamente con la polenta per celebrare un piatto tipico della tradizione veneta.

La realizzazione dei piatti è stata possibile grazie alla preziosa collaborazione dei cuochi del ristorante-pizzeria Tabialà, che in occasione della manifestazione è rimasto chiuso. Cibo semplice ma di grande gusto, per ricordare il sapore di quei tempi difficili ma che hanno contribuito a creare la storia del nostro paese.