



CISON DI VALMARINO



Il "Mascherpone", una storia trevigiana che inizia nel 1933 da valorizzare con il Tiramisù



DI ROSSANA SANTOLIN · MARTEDÌ, 3 OTTOBRE 2023



Il marchio di fabbrica del "Mascherpone Valmarino"

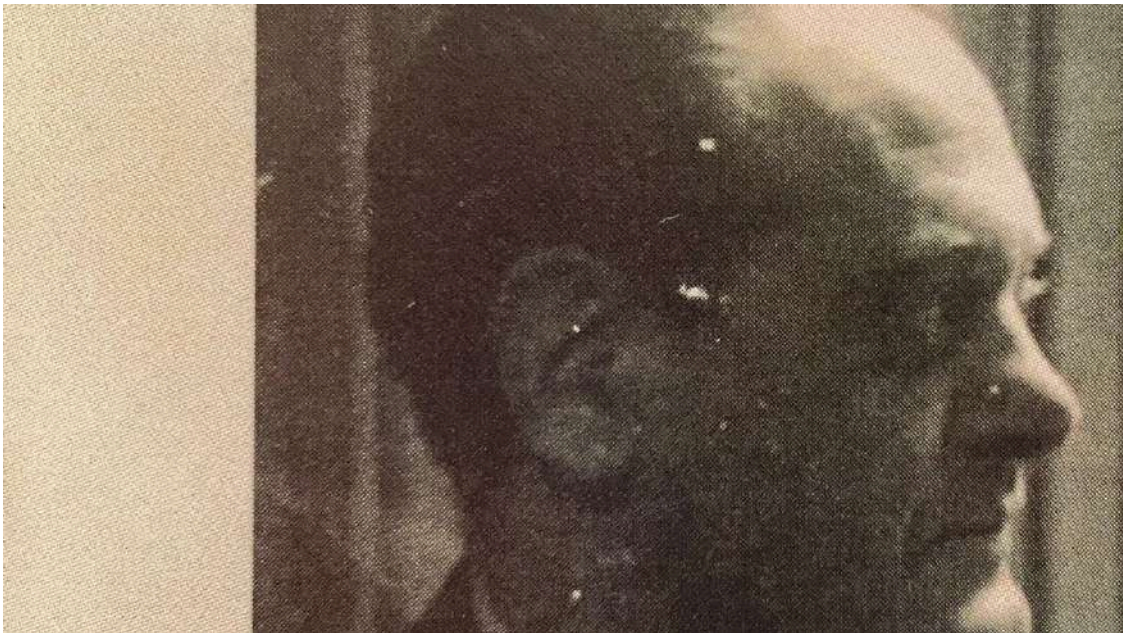
Era il 2 ottobre del **1933** quando **Remo Dolce**, allora direttore della Latteria di Cison di Valmarino, registrò il marchio "**Mascherpone**" al Ministero delle Corporazioni di Roma. Il fatto, attestato da documenti riportati alla luce dallo storico **Giovanni Toffolatti**, proverebbe le radici

trevigiane di un prodotto generalmente associato alla tradizione lombarda, in particolare a Lodi e Pavia.

Remigio Villanova presidente della Confraternita "Mascherpone 1933 – C



La latteria di Cison di Valmarino: una storia che inizia nel 1882



Remo Dolce

La storia del "Mascherpone" s'intreccia con quella della **Latteria di Cison di Valmarino** fondata nel 1882 dal conte **Girolamo Brandolini d'Adda**, senatore del Regno d'Italia. Allora a Cison era già avviata un'attività di produzione di burro, formaggio e altri prodotti caseari che tuttavia non spiccavano per qualità. Fu proprio grazie alla volontà del Conte Brandolini

d'Adda di creare una realtà strutturata e alzare il livello della qualità dei prodotti che vide la luce la prima latteria sociale del Trevigiano.



Immagine d'epoca della Lattoria sociale di Cison

Dalla fine degli anni '20 sotto la guida di Remo Dolce la latteria visse un periodo di forte crescita che raggiunse l'apice nel '43. La **"Rosa nelle Alpi"**, il **burro Valmarino**, la "Casatella" e il "Mascherpone" Valmarino fra i prodotti che da Cison sbarcarono sulle tavole di tutta Italia e all'estero, fino in Egitto. Dopo anni di decadenza in seguito alla fuga dall'Italia di Remo Dolce, la latteria si avviò alla decadenza fino alla definitiva chiusura nel 1970. Da allora i produttori locali iniziarono a conferire il latte nella vicina Lattoria di Soligo (fondata nel 1883) che oggi si fa custode dei prodotti caseari della tradizione, fra cui proprio il mascarpone.

Silvio Ghedin dell' Associazione Tiramisù di Treviso



Con l'obiettivo di tutelare una storia pagina di storia gastronomica trevigiana indissolubilmente legata a quella del tiramisù, nel 2022, sull'onda delle ricerche di Toffolatti, è nata la **Confraternita "Mascherpone 1933 – Cison di Valmarino"**.



Mauro Rosati

La stessa Confraternita presieduta da Remigio Villanova sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre, **grazie al sostegno di Banca Prealpi SanBiagio e Latteria Soligo**, ha promosso due giornate a Castelbrando per celebrare il 90° anniversario dalla registrazione del marchio da parte di Remo Dolce.



La due giorni è iniziata sabato mattina con una tavola rotonda dedicata al Mascherpone e al dolce a cui deve la propria fortuna: il tiramisù.



Il documento del "Ministero delle Corporazioni"

Mauro Rosati, direttore generale di Fondazione Qualivita, **Luca Cesari**, esperto di cucina de Il sole 24 ore, **Simona de Filippis** della Treccani Accademia, **Lorenzo Brugnera**, presidente Latteria Soligo, **Stefano Pavan** e **Paola Goppion**, rispettivamente presidente e vicepresidente del Gruppo Alimentare Confindustria Veneto Est, **Francesco Redi**, fondatore del World Cup Tiramisù, fra gli ospiti intervenuti al convegno che, da vari punti d'osservazione, hanno evidenziato il potenziale del tiramisù come leva per lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Mauro Rosati

L'importanza della certificazione

“La **Regione del Veneto** una decina d’anni fa non era fra le prime regioni per la **Dop economy** mentre oggi è la prima in Italia per prodotti a qualità certificata con un fatturato di quasi **5 miliardi** e quasi **30.000 imprese certificate** che lavorano secondo un disciplinare sia nel settore cibo sia nel settore del vino – ha sottolineato Mauro Rosati – Da allora in questa storia fatta di certificazioni, disciplinari e consorzi di tutela implementare la storia del tiramisù può portare un ulteriore valore aggiunto sul territorio”.



Paola Goppion

Per Rosati la chiave per passare dal dibattito storico sulla paternità di questo dolce a un progetto di sviluppo territoriale concreto sta nella certificazione.



Alberto Villanova

“Lavorare su un **disciplinare di produzione** che codifichi la ricetta del tiramisù consentirebbe di fare un salto qualitativo e quantitativo – prosegue – **Azioni di market territoriale**, pensiamo ad esempio ad una **Strada del Tiramisù**, pensate per coinvolgere anche le aziende del territorio potrebbe rafforzare il **binomio fra il sistema Prosecco e il turismo gastronomico** giocando la carta del tiramisù, una parola conosciuta in tutto il mondo ma identificativa di un territorio”.



Gianmarco Dolce e Remigio Villanova

Domenica 1° ottobre, al convegno del giorno precedente ha fatto seguito una passeggiata tematica pensata per unire sport, natura ed enogastronomia.



Lorenzo Brugnera

Il cammino "Mascherpone 1933 Cison di Valmarino" creato appositamente dalla squadra sportiva Hills Nordic Walking ha preso il via

dalla Chiesa della Madonna delle Grazie.



Luca Cesari

La manifestazione si è conclusa con una degustazione di tiramisù a cura del Campione del mondo del Tiramisù **Giuseppe Salvador** che ha servito il suo dolce agli ospiti abbinandolo con un Verdisio.



Giuseppe Salvador e Remigio Villanova

*(Foto e video: Qdpnews.it © riproduzione riservata).
#Qdpnews.it*