

proveniva da più mungiture. La differenza tra il formaggio di allora e l'odierno Monte Veronese è solo nella tecnica di trasformazione del latte, che si è perfezionata un paio di secoli dopo con l'arrivo dei Cimbri, popolazione di provenienza tedesca, che si insediò sui monti della Lessinia, allora disabitati, avviando una florida attività caseario pastorale.

L'importanza economica di questo formaggio è comprovata negli statuti del periodo comunale, in cui si trova il rigido dispositivo di controllo della filiera casearia operato dagli abati di San Zeno e Santa Maria in Organo prima, e dalla Repubblica di Venezia poi.

Dalla collaborazione tra il Consorzio per la tutela del prodotto, che raggruppa 12 caseifici e l'Anarb, Associazione nazionale allevatori bovini razza Bruna, è stato avviato un progetto per la produzione del Monte Veronese Dop "disolabruna" con lo scopo di sperimentare le biodiversità esistenti fra le varie razze bovine da latte (la razza Bruna italiana si distingue particolarmente per un giusto equilibrio tra qualità e quantità del latte prodotto, particolarmente adatto alla caseificazione). Il progetto è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni tipiche legate ai territori in cui si privilegiano ritmi biologici e qualità delle produzioni del bestiame allevato piuttosto che la mera ricerca di elevate quantità prodotte.

Descrizione		Monte Veronese DOP	
		Latte intero	D'allevato
Classificazione	Tipo latte	Vaccino	Vaccino
	Trattam. latte	Crudo o Pastorizzato	Crudo
	Temper. Cagliata	Semicotto	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro - Duro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane/Quasi Piane ø 25÷35	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 7 ÷ 11	Leggermente convesso 6 ÷ 10
Peso	Kg	7,0 ÷ 10,0	6,0 ÷ 9,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale	
	Aspetto	Regolare, Liscia	
	Colore	Paglierino più o meno intenso	
	Spessore	Sottile	Sottile/Abbastanza sottile
	Consistenza	Elastica	Abbastanza Dura/Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco/Leggermente paglierino	Giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'alimentazione delle bovine, della stagione di produzione, del grado di stagionatura.
	Struttura	Cedevole Compatta Abbastanza elastica	Abbastanza dura / Dura Compatta Non elastica, diventa granulosa aumentando la stagionatura
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Possibile Giallo scuro Sottile
	Occhiatura Forma Dimensione	Minuta Irregolare Irregolare	Abbastanza marcata Sferica 2 ÷ 3 mm

	Distribuzione	Uniformemente diffusa	Sparsa
Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Persistente
	Riconoscimenti	Delicato e gradevole, non pungente, di fermenti lattici	Fragrante, tipico del formaggio stagionato.
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e gradevole, leggermente acidulo.	Intenso, sapido,
Sensazioni Trigeminale			Leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.
Struttura (in bocca)			
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 44	> 30

Utilizzo		Monte Veronese DOP	
		Latte intero	D'allevo
Utilizzo	In tavola	Da tavola come piatto unico o insieme ad altri formaggi, oppure abbinato a noci, pere e uova	Viene usato come formaggio da grattugia.
	In cucina	Come ingrediente per cucinare polenta e torte rustiche	Per condire paste asciutte e polenta Miscelato in farce per tortini di verdura.
Abbinamenti	Vino	Si accompagna tradizionalmente con vini rossi del territorio, giovani, leggermente fruttati (es. Bardolino, Valpolicella Classico) Ai valori minimi di stagionatura può essere abbinato anche a vini bianchi, caldi, abbastanza strutturati ma non invecchiati (es. Soave, Pinot grigio, Greco di Tufo, ...)	Più è stagionato più ci vuole un vino "di corpo". Rossi abbastanza strutturati e abbastanza morbidi (es. Colli Berici, Merlot, Cabernet, Amarone, ...).
	Miele/Confetture		
	Frutta		
	Verdure		
	Pane		

Produzione		Monte Veronese DOP							
		Latte intero				D'allevo			
Periodo di produzione		Tutto l'anno				Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100				100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento				Allevamento			
	Munte	Proveniente da una o due mungiture consecutive.							
	Trattamenti Fisici	Intero				Parzialmente scremato (affioramento)			

	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato	Crudo
	Aggiunte	Fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona delimitata e derivanti da lavorazioni precedenti, per raggiungere una acidità con valore compreso tra 3,6÷3,8 SH/50 ml, se non già naturalmente presente.	
Coagulazione	Temperatura		
	Tipo di caglio	Pellette di vitello	
	Tempo (minuti)	15 ÷ 20	
Rottura coagulo	Dimensione	La rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un "chicco di riso".	
Cottura	Temperatura	Riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43÷45 °C	Riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46÷48 °C
	Tempo	10 minuti	15 minuti
	Azione	Sosta della cagliata in caldaia per circa 25÷30 minuti	Sosta della cagliata in caldaia per circa 25÷30 minuti
Formatura		In fascera	
Trattamenti forma	Pressatura	Spurgo di circa 24 ore	
	Salatura	A secco, o in salamoia	
Stagionatura	Tempo	Circa 30 gg con un minimo di 25 gg	> 90 giorni, " Mezzano " (da tavola), > 6 mesi, " Vecchio " (da tavola/da grattugia)
	Temperatura		
	Cura forma		
Marchiatura		Marchio "MONTE VERONESE" impresso tutt'attorno sulla crosta dello scalzo, verticalmente.	
Commercializzazione		Le diverse stagionature delle forme di «Monte Veronese» DOP sono riconoscibili dal colore della velure apposta su ogni forma: - " a latte intero " verde chiaro, - " d'allevato mezzano " azzurro - " d'allevato vecchio " nero.	