

Generalità	Monte Veronese		
Presentazione	<p><b>Monte Veronese</b>  Il Monte Veronese è un formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato, presente sul mercato in due tipi che si diversificano nelle caratteristiche sia per la quantità di grasso contenuto nel latte utilizzato, sia per la durata del periodo di stagionatura, uno a "latte intero" e uno "d'allevato".  Il Monte Veronese "<b>latte intero</b>" è prodotto esclusivamente con latte intero. Con una stagionatura che varia dai 25 ai 40 giorni, ha forma cilindrica, crosta elastica, pasta di colore leggermente paglierino, con occhiatura sparsa di piccole dimensioni e un sapore delicato e gradevole. Si riconosce dall'<b>etichetta verde chiaro</b> posta sulla forma.  Il Monte Veronese "<b>d'allevato</b>" è invece prodotto esclusivamente con latte parzialmente scremato. Ha crosta sottile più dura, pasta bianca o giallo paglierino a seconda della stagione di produzione e, generalmente, si presenta con occhiatura media. Il sapore è fragrante e leggermente piccante, tipico del formaggio stagionato. La stagionatura dura almeno 90 giorni se il formaggio è da tavola e almeno sei mesi se è da grattugia (ma può protrarsi anche fino a due anni).  Il prodotto "<b>d'allevato</b>" è presente sul mercato in due diverse tipologie riconoscibili dal diverso colore dell'etichetta posta sulla forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'allevato <b>mezzano</b>, stagionato da 90 gg a 6 mesi, con <b>etichetta azzurra</b>;</li> <li>• D'allevato <b>vecchio</b>, stagionato oltre 6 mesi, con <b>etichetta nera</b>;</li> </ul> <p>Qualora la produzione "<b>d'allevato</b>" avvenga con <b>latte di malga</b> (Presidio Slow Food) sullo scalzo viene impressa a fuoco la lettera "<b>M</b>".  Il Monte Veronese è particolarmente versatile e può essere consumato da solo come piatto unico, accompagnato ad altri formaggi, abbinato a noci, pere e uova, o ancora come ingrediente per cucinare polenta e torte rustiche. Il Monte Veronese d'allevato a stagionatura più prolungata viene usato quasi esclusivamente come prodotto da grattugia.  E' un formaggio che si accompagna bene con vini rossi leggermente fruttati, come il Bardolino e il Valpolicella che ne costituiscono l'abbinamento più tradizionale.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<b>DO 04/1993</b> <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Verona</b> : parte settentrionale, comprendente tutto o parte del territorio dei comuni di: S.Bonifacio (parte), Soave (parte), Colognola ai Colli (parte), Mezzane di Sotto, Monteforte d'Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero (parte), Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno (parte), San Martino Buon Albergo (parte), Verona (parte), Bussolengo (parte), Pescantina, San Pietro in Cariano, Sona (parte), Castelnuovo (parte), Pastrengo, Peschiera del Garda (parte), Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Ilarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese; San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Roveré Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolce, Rivoli Veronese, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino-Belluno, Malcesine, Brenzone, San Zenò di Montagna, Torri del Benaco. La zona è così delimitata: partendo dall'inizio della S.S. n. 11 (Padana Superiore) si entra nel comune di San Bonifacio che viene attraversato, si passa per Villanova; si raggiunge San Martino Buon Albergo e San Michele centro, si attraversa Verona lungo la circonvallazione e si prosegue al km 297 della Croce bianca sino a Caselle, terminando nel comune di Peschiera ai confini delle province di Verona e Brescia.	
	Tipologie	"Latte intero"	"D'allevato" <ul style="list-style-type: none"> <li>• "Mezzano"</li> <li>• "Vecchio"</li> <li>• "Latte di malga" (Presidio Slow Food)</li> </ul>
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento	Allevamento, Alpeggio
	Alimentazione		
Organismi di tutela	<b>Consorzio di Tutela del Monte Veronese D.O.P.</b> Vicolo Mattielli, 11 37038 Soave (VR) tel: (+39) 045/6113916 fax: (+39) 045/6199054 email: info@monteveronese.it web: www.monteveronese.it		
Storia	Nella zona veniva prodotto, ancor prima dell'anno mille, un formaggio che era usato come preziosa merce di scambio e sostituiva la moneta: il " <i>caseus macaegus</i> " o " <i>caesus oculos</i> ", a seconda della produzione (nomi che fanno riferimento soprattutto alla presenza di numerose occhiature nella pasta interna del formaggio, più spiccate nel prodotto "d'allevato"). Si racconta sia nato nel 1273, quando Bartolomeo della Scala, vescovo di Verona, concesse ai pastori cimbri, provenienti dall'altopiano di Asiago, di vivere sui Monti della Lessinia		

	<p>dedicandosi all'allevamento del bestiame e alla produzione di formaggi.</p> <p>Il nome "Monte" del formaggio si riferisce a una precisa tecnica di produzione dove il latte che veniva cagliato proveniva da più mungiture.</p> <p>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.</p> <p>Il simbolo del Consorzio è un'aquila in cima ad una scala, in onore alla celebre famiglia degli Scaligeri, che dominò la città di Verona a lungo.</p> <p>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 "<b>disolabruna</b>" 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.</p> <p>Il prodotto "<b>da latte d'alpeggio</b>" rientra in un Presidio Slow Food.</p>
--	--

Descrizione		Monte Veronese	
		Latte intero	D'allevato
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	Parzialmente scremato, 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	Pulita Può essere trattata con E 235 (pimaricina): <b>crosta non edibile.</b>	
	Aspetto	Regolare, Liscia	
	Colore	Paglierino più o meno intenso; Paglierino intenso se da latte di malga.	
	Spessore	Sottile	Sottile, Abbastanza sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Elastica	Abbastanza Dura, Dura
	Colore	Bianco, Leggermente paglierino	Giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'alimentazione delle bovine, della stagione di produzione, del grado di stagionatura; Paglierino intenso se da latte di malga.
	Struttura	Cedevole Compatta	Abbastanza dura, Dura Compatta

		Abbastanza elastica	Leggermente elastica a tre mesi di età, diventa dura e leggermente granulosa con il protrarsi della stagionatura.
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	Assente	Possibile Giallo scuro Sottile
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Minuta Irregolare Irregolare Più o meno diffusa	Abbastanza marcata Sferica 2 ÷ 3 mm Sparsa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Poco intenso	Abbastanza intenso, Intenso
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Yogurt, burro fresco. A volte anche erbaceo (erba verde e fresca)	Burro maturo o cotto, erbaceo (fieno, erbe aromatiche es. salvia), frutta secca (nocciole).
	<b>Retrogusto</b>		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato e gradevole, dolce, leggermente acidulo.	Sapido, Intenso, Equilibrato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>			Leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, facilmente solubile in bocca.	
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 44	> 30

<b>Utilizzo</b>		<b>Monte Veronese</b>	
		<b>Latte intero</b>	<b>D'allevo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Da tavola come piatto unico o insieme ad altri formaggi, oppure a cubetti nelle insalate, a fette nei panini e per le fondute, ideale sulla pizza.	A scaglie con la polenta. Il Monte Veronese del Presidio (da latte di malga) è un formaggio adatto a essere consumato a fine pasto.
	<b>In cucina</b>	Come ingrediente per cucinare polenta e torte rustiche	Adatta per creare ricette molto saporite: miscelato in farce per tortini di verdura, per gratinare le verdure. Il più stagionato, di un anno e oltre, può essere grattugiato e usato per arricchire risotti, pasta o polenta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento ideale è con i vini spumanti o frizzanti, con i vini bianchi anche strutturati ma non invecchiati (es. Soave, Pinot grigio, ...), con i rosati, o con vini rossi di facile beva (es. Bardolino, Valpolicella Classico).	Più è stagionato più ci vuole un vino "di corpo". Si sposa a vini rossi strutturati, invecchiati, abbastanza morbidi (es. Colli Berici, Merlot, Cabernet, Amarone, ...), o ai vini passiti o fortificati.
	<b>Verdure</b>	Fresche	Lessate, al forno
	<b>Pane</b>		

<b>Produzione</b>		<b>Monte Veronese</b>	
		<b>Latte intero</b>	<b>D'allevo</b>
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento		Allevamento, Alpeggio (se da latte di malga munto in quota, di vacche in alpeggio sui Monti Lessini e sul Monte Baldo).	
	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	n.d.		n.d.	
	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 fino a raggiungere la temperatura di cottura di 43÷45 °C		Riscaldamento fino a raggiungere la temperatura di cottura di 46÷48 °C	
	Tempo	10 minuti		15 minuti	
	Azione	Sosta in caldaia della massa per circa 25÷30 minuti per favorire il deposito della cagliata sul fondo.			
Formatura		In fascera Con l'applicazione sulla pasta ancora calda delle placchette di caseina che identificano con un numero progressivo ogni singola forma, e con la fascera marchiante che imprime sullo scalzo il nome Monte Veronese, il numero di matricola del produttore e il mese di produzione			
Trattamenti forma	Pressatura	Spurgo di circa 24 ore			
	Salatura	A secco, o in salamoia			
Stagionatura	Tempo	≥ 25 gg (consigliato: entro 60 gg)		> 90 giorni, " <b>Mezzano</b> " (da tavola), > 6 mesi, " <b>Vecchio</b> " (da tavola/da grattugia) Il Monte Veronese del Presidio (da latte di malga) ha una grande attitudine alla stagionatura prolungata.	
	Temperatura	In luogo fresco e asciutto, in scaffali con ripiani di legno.			
	Cura forma	Può essere trattato in crosta con E235 (pimaricina): <b>crosta non edibile</b> .			
Marchiatura		Marchio " <b>MONTE VERONESE</b> " impresso tutt'attorno sulla crosta dello scalzo, verticalmente. Con <b>latte d'alpeggio</b> , distinguibile dagli altri grazie al marchio " <b>M</b> " (la " <b>M</b> " di malga) apposto a fuoco sullo scalzo, accanto a quello della DOP.			
Commercializzazione		Le diverse stagionature delle forme di «Monte Veronese» DOP sono riconoscibili dal colore della velure apposta su ogni forma: – " <b>a latte intero</b> " verde chiaro, – " <b>d'allevato mezzano</b> " azzurro – " <b>d'allevato vecchio</b> " nero.			
Nota		Fino a pochi anni fa la produzione di Monte Veronese realizzata con il latte di malga non è stata particolarmente valorizzata. Ancora alcuni decenni fa si contavano oltre cento malghe sui Monti Lessini. Oggi sono case per vacanze oppure alpeggi per bovini da carne. Il latte prodotto dalle vacche che pascolano in malga veniva portato nei caseifici a valle e qui, spesso, era miscelato con il latte munto in stalla. Se non si valorizza la produzione d'alpeggio si perderà non solo un formaggio di alta			



qualità ma, poco alla volta, le malghe della montagna veronese saranno abbandonate, mettendo a repentaglio l'ecosistema della montagna.

Grazie all'appoggio del Consorzio di tutela del Monte Veronese, un Presidio Slow Food ha riunito i caseifici e le malghe disponibili a produrre **Monte Veronese d'allevato con latte d'alpeggio**, distinguibili dalle altre grazie a un marchio (la "M" di malga) apposto a fuoco sullo scalzo della forma, accanto a quello della DOP, ma l'obiettivo del Presidio è aumentare in prospettiva i laboratori in malga.

**Area di produzione:** Monti Lessini e Monte Baldo (provincia di Verona).

μπ