

| Generalità | Monte Veronese | | |
|--|--|--|---|
| Presentazione | <p>Monte Veronese 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 "latte intero" è prodotto esclusivamente con latte intero. Ha una stagionatura che varia dai 25 ai 40 giorni, forma cilindrica, crosta elastica, pasta di colore leggermente paglierino, con occhiatura sparsa di piccole dimensioni e un sapore delicato e gradevole. Si riconosce dall'etichetta verde chiaro posta sulla forma. Il Monte Veronese "d'allevato" 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 "d'allevato" è presente sul mercato in due diverse tipologie riconoscibili dal diverso colore dell'etichetta posta sulla forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'allevato mezzano, stagionato da 90 gg a 6 mesi, con etichetta azzurra; • D'allevato vecchio, stagionato oltre 6 mesi, con etichetta nera; <p>Qualora la produzione "d'allevato" avvenga con latte di malga (Presidio Slow Food) sullo scalzo viene impressa a fuoco la lettera "M".</p> <p>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. Nella tipologia 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 <i>Bardolino</i> e il <i>Valpolicella</i> che ne costituiscono l'abbinamento più tradizionale.</p> | | |
| Riconoscimenti Denominazione d'Origine | DO 04/1993 DOP Reg. CE 1263/1996 | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Veneto | |
| | Province-Zona | <p>Provincia di Verona: parte settentrionale, comprendente tutto o parte del territorio dei comuni di:</p> <p>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 Zeno di Montagna, Torri del Benaco.</p> <p>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.</p> | |
| | Tipologie | "Latte intero" | "D'allevato" <ul style="list-style-type: none"> • "Mezzano" • "Vecchio" • "Latte di malga" (Presidio Slow Food) |
| Allevamento | Tipo | Stalla, Allevamento | |
| | Alimentazione | Allevamento, Alpeggio | |
| Organismi di tutela | Consorzio di Tutela del Monte Veronese D.O.P. Vicolo Mattielli, 11 37038 Soave (VR) tel: (+39) 045/6113916 fax: (+39) 045/6199054 email: info@monteveronese.it web: www.monteveronese.it | | |
| Storia | <p>Nella zona veniva prodotto, ancor prima dell'anno 1000, 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 dedicandosi all'allevamento del bestiame e alla produzione di formaggi.</p> <p>Il termine "Monte" del nome formaggio si riferisce a una precisa tecnica di produzione in cui il latte che</p> | | |

| | |
|--|--|
| | <p>veniva utilizzato per produrre questo formaggio proveniva da più mungiture.</p> <p>L'importanza economica di questo prodotto è comprovata negli statuti del periodo comunale, in cui si trova il rigido dispositivo di controllo della filiera casearia operato, prima dagli Abati di San Zeno e Santa Maria in Organo, poi dalla Repubblica di Venezia.</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 "disolabruna" con lo scopo di sperimentare le biodiversità esistenti fra le varie razze bovine da latte (la razza <i>Bruna italiana</i> 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 "da latte d'alpeggio" rientra in un Presidio Slow Food.</p> |
|--|--|

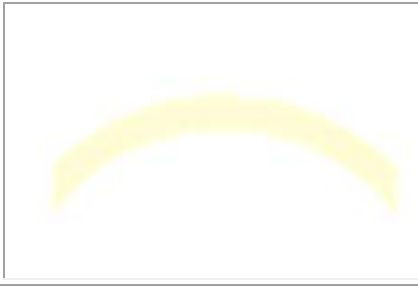
| Descrizione | | Monte Veronese | |
|--------------------------|---------------------------|--|---|
| | | Latte intero | D'allevato |
| Classificazione | Categoria | DOP | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattam. latte | Intero, Crudo o Pastorizzato | 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): NON EDIBILE | |
| | Aspetto | Regolare, Liscia | |
| | Colore | Paglierino più o meno intenso; Paglierino intenso se da latte di malga. | |
| | 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; Paglierino intenso se da latte di malga. |
| | Struttura | Cedevole Compatta Abbastanza elastica | Abbastanza dura, Dura Compatta Leggermente elastica a tre mesi di età, diventa dura e leggermente granulosa |

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

| Utilizzo | | Monte Veronese | |
|--------------------|------------------|---|--|
| | | Latte intero | D'allevato |
| Utilizzo | In tavola | 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. |
| | In cucina | 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 |
| Abbinamenti | Vino | 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. |
| | Verdure | Fresche | Lessate, al forno |
| | Pane | | |

| Produzione | | Monte Veronese | |
|------------------------------|--|-----------------------|-------------------|
| | | Latte intero | D'allevato |
| Periodo di produzione | | Tutto l'anno | |

| | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
|---|---------------------|--|--|---|--------|
| Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale | % 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 | Tipologia | Presamica | | | |
| | 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, "Mezzano" (da tavola), > 6 mesi, "Vecchio" (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): crosta non edibile. | | | |
| Marchiatura | | Marchio "MONTE VERONESE" impresso tutt'attorno sulla crosta dello scalzo, verticalmente. Con latte d'alpeggio, distinguibile dagli altri grazie al marchio "M" (la "M" 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: <ul style="list-style-type: none"> – "a latte intero" verde chiaro, – "d'allevo mezzano" azzurro – "d'allevo vecchio" 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

onaf

onaf