

Generalità		Formaggio nostrano veronese	
Presentazione	<p>Formaggio nostrano veronese Formaggio semigrasso, a pasta semicotta, duro, semi-stagionato, preparato con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, prodotto esclusivamente dagli allevamenti della Lessinia, prevalentemente di razza Bruna e Frisona. In tutta la provincia di Verona, ma soprattutto sulle montagne, il <i>Nostrano</i> rappresenta la storia della caseificazione locale. Dal grasso prelevato per affioramento naturale si faceva e si fa ancora il burro che, come il formaggio, cambia aromaticità in funzione dell'alimentazione delle vacche. Si presenta in forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse, di diametro 25-35 cm, scalzo diritto di 5÷10 cm e peso di 6÷10 Kg. La crosta liscia, abbastanza sottile e abbastanza dura è pulita e di colore da paglierino più o meno intenso a marrone chiaro; la pasta è di colore avorio o leggermente paglierino, dura e compatta, con occhiatura sparsa, fine o media, irregolarmente distribuita; il sapore è molto diverso a seconda della stagionatura e varia dall'armonico e delicato al leggermente piccante; aromi da medi a medio-elevati con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso) ed erbacei (erba fresca o fieno, secondo stagione). Ottimo formaggio "da tavola", da consumare anche con la polenta; "da grattugia" a stagionatura avanzata. Nelle malghe si usa ancora fare gli gnocchi "sbatul", gnocchi di sola farina <i>sbattuti</i> nell'acqua bollente e conditi abbondantemente con il burro di malga. Si abbina a vini rossi della Valpolicella.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Verona : nell'intero territorio della <i>Comunità Montana della Lessinia</i>	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento Vacche di razza Bruna e Frisona	
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche o affienate, prodotte anche in alpeggio	
Storia	<p>L'origine del "<i>Formaggio nostrano veronese</i>" è da ricondurre all'insediamento dei Cimbri in Lessinia in epoca medievale. Da allora le tecniche seguite per la sua lavorazione non sono mutate, mantenendo la tradizione dei "<i>baiti</i>" e delle "<i>casare</i>" ricordate nella pubblicazione "<i>Vita e tradizioni in Lessinia</i>" di Ezio Bonomi</p> <p>Anche i termini usati dai casari per eseguire le lavorazioni sono rimasti quelli di un tempo "<i>mastele, scalere, boter, triso e chitara, fassar,</i>" e le pratiche di adeguamento alle mutate esigenze igieniche sanitarie si riferiscono a semplici accorgimenti tecnologici che non modificano l'antica procedura di lavorazione</p> <p>Le caratteristiche di tipicità del "<i>formaggio nostrano veronese</i>" sono determinate dall'uso esclusivo di latte proveniente dagli allevamenti della Lessinia, un'area ricca di pascoli in cui si pratica anche diffusamente l'alpeggio</p> <p>Dai monti Lessini al monte Baldo il formaggio ha sempre rappresentato un valore importante per l'economia locale: il Nostrano veniva fatto per recuperare il grasso destinato alla produzione di burro</p> <p>È stato riconosciuto come PAT ed iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio nostrano veronese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato per affioramento naturale	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane, o leggermente convesse ∅ 25÷35
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 5÷10
Peso	Kg	6÷10
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Paglierino più o meno intenso ÷ Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio ÷ Leggermente paglierino
	Struttura	Dura, Compatta
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Sparsa Irregolare Fine-Media Irregolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e Armonico ÷ Sapido (all'aumentare della stagionatura)
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Leggermente Grumoso, Poco adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 30 % – Formaggio Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio nostrano veronese
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio "da tavola", da consumare anche con la polenta
	In cucina	"Da grattugia" a stagionatura avanzata Nelle malghe si usa ancora fare gli gnocchi "sbatuti", gnocchi di sola farina sbattuti nell'acqua bollente e conditi abbondantemente con il burro di malga.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi della Valpolicella

Produzione		Formaggio nostrano veronese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato: - Munta serale Scremata . Posta in vasche di affioramento, lasciata fino al mattino successivo, separata dalla materia grassa e messa in caldaia - Munta mattutina Intera , aggiunta nella stessa caldaia Questa operazione nel passato avveniva nelle "mastele" poste sopra "scalere" su cui agiva la "spanarola" oggi sostituite da vaschette per l'affioramento. Dalla panna si ricava il burro "el boter"			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte in "caldera", dopo averlo scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	33÷34 °C			
	Tempo	25÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta per pochi secondi fino alla dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C - Tempo - Azione	47 °C (semicottura), per 15 minuti Sosta in caldaia della massa per 25÷30 minuti.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, raccolto dalla caldaia con tele, viene sistemato nelle apposite fascere che vengono lasciate riposare per 24 ore per lo spurgo del siero La salatura avviene "a secco" per aspersione del sale sulle forme, o immergendole "in salamoia"			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 3 mesi			
	°C - UR%	In locali a temperatura e umidità idonee			