

Generalità		Formaggio Stracon	
Presentazione	<p>Formaggio Stracon Formaggio grasso, semistagionato, a pasta semicotta e semidura, prodotto con latte vaccino di una munta, crudo e intero. Ha forma fondamentalmente cilindrica, con facce quasi piane, irregolari, di diametro 20-25 cm, scalzo abbastanza diritto - talvolta leggermente inclinato - di 7-9 cm e peso di circa 6 Kg; crosta di colore giallo, pulita e asciutta; pasta di colore giallo paglierino, relativamente compatta per la presenza di una fitta occhiatura; sapore dolce e sapido che diventa intenso quando invecchiato, con una vena amarognola; leggermente aromatico e dal profumo gradevole. È prodotto da giugno a settembre nella zona alta della Lessinia (sugli alpeggi dei monti Berici in provincia di Verona) ed è reperibile presso le malghe, le latterie e i rivenditori della zona. Può essere consumato "da tavola", ma date le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, il "Formaggio Stracon" si presta a svariati usi culinari. È ideale per la preparazione di fondute e risotti. Considerato che il prodotto viene poco consumato "tal quale", l'abbinamento con i vini è funzionale al tipo di preparazione delle ricette in cui lo Stracon è un ingrediente</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	<p>Provincia di Verona: area della montagna e collina veronese, appartenenti alle Prealpi venete, comunemente indicate come area del Baldo e della Lessinia (dove esistono due Comunità montane, rispettivamente <i>del Baldo</i> e della <i>Lessinia</i>). Comuni interessati: Malcesine, San Zeno di Montagna, Caprino, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno, Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo, Bosco Chiesanuova, Cerro Veronese, Selva di Progno, Roverè Veronese, Badia Calavena, Vestenanova, San Giovanni Ilarione, Ronca</p>	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruno Alpina</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", o proveniente dagli alpeggi	
Storia	<p>L'origine del termine "<i>stracon</i>" è da ricercare nella parlata dialettale veronese che significa "<i>tanto stanco</i>", e veramente stanco doveva essere il latte che un tempo veniva utilizzato per la produzione di questo formaggio perché proveniente da animali in transumanza</p> <p>In una "<i>Convenzione perpetua</i>" datata 2 luglio 1793, relativa ad un pascolo in Campofontana, si trova scritto "<i>Vivendo ab immemorabile in comune d'una pezza di terra pascoliva, boschiva sassosa... della quantità di campi ottocento circa... fu necessità di dover tal beneficio affittarlo per supplire a tante spese incontrate, riservandosi solo ad uso di pascolare comune alle nostre montagne ... sia caricata di vacche ...</i>", dove per "<i>caricata da vacche</i>" s'intende, in termini popolari, la pratica secolare della transumanza attuata nella provincia di Verona</p> <p>Tra l'ultima decade di maggio, per le malghe più basse, e la prima decade di giugno, per quelle ad altitudine più elevata, si portava a compimento l'operazione di "carico" dei pascoli estivi. La monticazione, per consuetudine altrettanto secolare, aveva termine il giorno di San Michele, il 30 settembre</p> <p>Originariamente il latte che si mungeva durante il percorso dalla pianura verso i pascoli montani e viceversa veniva caseificato lungo il percorso e posto in sacchi o ceste di vimini, lasciando scolare il siero sul dorso degli animali da soma: a questo formaggio veniva dato il nome di "<i>Stracon</i>". Successivamente, questo nome è stato dato anche al formaggio prodotto nelle malghe con latte di vacche pascolanti negli alti pascoli, dove la scarsa presenza di cotica erbosa imponeva al bestiame di effettuare lunghi tragitti giornalieri</p> <p>Nell'Archivio di Stato di Verona si trovano documenti contabili dei monasteri che testimoniano come questa antica tipologia di formaggio venisse dato in pagamento per gli affitti (i "<i>livelli</i>") dei pascoli</p> <p>Lo <i>Stracon</i> è stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Formaggio Stracon	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	

	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Quasi piane, Irregolari Ø 20÷25
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza Diritto (talvolta leggermente inclinato) 7÷9
Peso	Kg	6,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia, Asciutta
	Colore	Giallo
	Spessore	Leggermente spessa
	Consistenza	Leggermente rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Fitta Irregolare Media Irregolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse, Medie (al progredire della stagionatura)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erba fresca dei pascoli o dell'alpeggio)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Sapido (al progredire della stagionatura), Leggero retrogusto amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Poco compatta, Abbastanza Duro, Poco Elastico
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Stracon
Utilizzo	In tavola	Può essere utilizzato "da tavola"
	In cucina	Date le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, lo Stracon si presta a svariati usi culinari: è ideale per la preparazione di fondute e risotti

Abbinamenti	Vino	Considerato che il prodotto viene poco consumato "tal quale", l'abbinamento con i vini è funzionale al tipo di preparazione delle ricette in cui lo Stracon è un ingrediente
--------------------	-------------	--

Produzione		Formaggio Stracon			
Periodo produzione		Giugno ÷ Settembre (nella zona "alta" della Lessinia) Durante quel periodo è reperibile presso le malghe, le latterie e i rivenditori della zona			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	1 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Latte intero, con acidità naturale o indotta			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	Variabile, a seconda della quantità di latte e di caglio impiegati			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta per facilitare la fuoriuscita del siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Cottura (semicottura): 45÷48 °C (per il tempo necessario al raggiungimento della temperatura)			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo ottenuto viene estratto e accomodato nelle fascere, lasciandole riposare per fissare l'aspetto delle forme dopo l'eliminazione delle fascere La salatura delle forme viene effettuata "a secco", o per immersione "in salamoia"			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	50÷60 giorni			
	°C - UR%	In locali idonei con temperatura fresca ed elevato tasso d'umidità Le forme vengono periodicamente rivoltate per evitare che si producano rigonfiamenti sulla faccia esposta all'aria e pulite per eliminare le eventuali muffe che possono formarsi			