

Generalità	Vezzena	
Presentazione	<p><b>Vezzena</b> Formaggio a pasta dura, semigrasso, semicotto, ottenuto da latte vaccino crudo, parzialmente scremato, di una o due munte, prodotto in un'area comprendente la Valsugana, la Vallagarina ed i comuni di Trento, Aldeno, Cimone e Garniga. La forma è cilindrica con facce piane di diametro di 30-40 cm, scalzo diritto di 9÷12 cm e peso di 8÷10 kg (per il prodotto con 4-8 mesi di stagionatura). La crosta è dura, irregolare, color marrone più o meno chiaro; la pasta è di colore paglierino chiaro o paglierino, abbastanza compatta, abbastanza dura, granulosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza. I sapori e gli aromi risultano ben definiti, caratteristici, con sensazioni erbacee e speziate messi particolarmente in risalto dalla composizione delle specie erbacee dei prati e dei pascoli della zona di produzione (gli esperti lo distinguono dagli altri formaggi stagionati per una costante nota olfattiva di erba cipollina). Il Vezzena è un formaggio da pasto, ma quando è vecchio viene utilizzato "da grattugia". A seconda del livello di stagionatura viene chiamato "<b>Mezzano</b>" (dopo almeno 4 mesi), "<b>Vecchio</b>" (dopo almeno 1 anno), "<b>Stravecchio</b>" (dopo almeno 2 anni). Gli allevamenti devono essere dislocati al di sopra dei 700 m s.l.m.</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Trento</b> : territorio comprendente Alta e Bassa Valsugana, Vallagarina e i comuni di Folgaria, Lavarone, Vezzena.
	<b>Tipologie</b>	<b>"Mezzano"</b> (dopo almeno 4 mesi), <b>"Vecchio"</b> (dopo almeno 1 anno), <b>"Stravecchio"</b> (dopo almeno 2 anni)
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla o Pascolo Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.
	<b>Alimentazione</b>	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.
Storia	<p>Da tempi remoti sugli altipiani di Vezzena, di Lavarone, di Folgaria e di Luserna, si produce un ottimo formaggio che acquistò rinomanza sotto il nome di Vezzena.</p> <p>È un formaggio di vecchia fama, per la squisitezza del suo sapore e per la sua virtù di essere utilizzato sia da tavola che da grattugia.</p> <p>Prima della guerra del 1915-18, nel Trentino il Vezzena era pressoché l'unico formaggio da condimento, tantoché trovava un facile smercio. La produzione allora era modesta, 1500 quintali all'anno circa, ma anche il consumo da grattugia non era molto, perché la pastasciutta, pietanza tipica della cucina italiana, era poco presente nella lista dei cibi della vecchia cucina trentina. Il Vezzena, in pratica, veniva raspatto o grattugiato sulle minestre o minestrone, sui canederli o altri piatti di quei tempi. Finita la guerra, con l'annessione all'Italia, anche in Trentino si impone sempre più la pastasciutta, ma il formaggio da condimento non sarà più il Vezzena, ma il grana. Anche perché la produzione del Vezzena era pressoché scomparsa, per il fatto che i pascoli e le malghe delle zone classiche sopra citate erano stati in buona parte distrutti dai bombardamenti.</p> <p>Quando la produzione del Vezzena riprese, dovette fare i conti con la concorrenza del citato grana e con tanti altri formaggi simili, provenienti dalle zone del Nord Italia.</p> <p>La sua produzione si è però diffusa anche in altre malghe della Valsugana e della Vallagarina, anche se il cuore della produzione è rimasta la zona di Vezzena-Lavarone, Folgaria. Nei caseifici di fondovalle si è utilizzata la tecnica consolidata nella produzione di tale formaggio, lavorando il latte proveniente dalle malghe di queste due vallate.</p> <p><b>Vézzena Presidio Slow Food:</b> è uno dei formaggi più antichi della tradizione casearia trentina ed è prodotto esclusivamente con il latte estivo delle vacche delle malghe dell'Altopiano di Vézzena (TN). È un formaggio particolarmente ricercato per le sue caratteristiche organolettiche, dovute alla particolarità delle erbe dei pascoli di Vézzena. Area di produzione: tutti i comuni dell'Altopiano di Lavarone, Vézzena e Folgaria (provincia di Trento), e il Comune di Enego della provincia di Vicenza. Il Presidio riguarda soltanto il Vézzena prodotto in estate con latte di alpeggio, distinguibile grazie a una "<b>M</b>" (di malga), incisa sulle forme. Gli allevatori seguono un disciplinare rigoroso: gli animali devono essere allevati al pascolo e il pascolo può essere integrato solo con materie prime di qualità: niente insilati, niente sottoprodotti dell'industria e, ovviamente, niente Ogm. Il Vézzena è messo in commercio dopo 18 mesi (<b>vecchio</b>) o 24 mesi (<b>stravecchio</b>). Anche quando è molto stagionato, il Vézzena conserva una suadenza e una burrosità eccezionali, sprigionando aromi particolari a seconda del periodo di pascolo. Se fatto con il latte di giugno, ad esempio, lascia sentire una delicata nota agliacea. E gli esperti lo distinguono dall'Asiago di allevo per una costante nota olfattiva di erba cipollina. Dopo un anno, un anno e mezzo, l'occhiatura scompare, la pasta, molto gialla, tende a scagliarsi, i profumi si fanno complessi e buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca. Solo dopo un tempo adeguato il Vézzena diventa tale e solo allora si comprende perché l'Imperatore Francesco Giuseppe lo pretendesse ogni giorno sulla sua tavola. Se è veramente molto stagionato, tende al piccante.</p>	

Descrizione		Vezzena
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 9÷12
Peso	Kg	8÷10
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Leggermente irregolare, Oliata
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile, o Mediamente spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza compatta, Abbastanza dura, Friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine, Media Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Burro, Erbaceo, Speziato Messi particolarmente in risalto dalla composizione delle specie erbacee dei prati e dei pascoli della zona di produzione (gli esperti lo distinguono dagli altri formaggi stagionati per una costante nota olfattiva di erba cipollina)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico.
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante (a stagionatura oltre i 12 mesi)
Struttura (in bocca)		Abbastanza pastosa, Poco elastica, Discretamente solubile (a stagionatura breve) Dura, Granulosa, Buona solubilità, tende a scagliarsi, mantenendo una buona pastosità (a stagionatura prolungata).

Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Semigrasso
-----------------	-----------------------------

Utilizzo		Vezzena
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola (a stagionature più brevi)
	In cucina	Se invecchiato, è ottimo come formaggio da grattugia, soprattutto su minestrini.
Abbinamenti	Vino	Se è veramente molto stagionato, tende al piccante: da provare l'abbinamento con un Vino Santo Trentino. Più giovane accompagna bene un Trentino DOC Lagrein o un Trentino DOC Marzemino. Per le forme "stravecchie" si consiglia un Teroldego Rotaliano.
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Vezzena			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1 o 2 La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento naturale Per ottenere questo formaggio viene utilizzato il latte della munta serale, che viene raccolto e raffreddato su piastre o in bacinelle di affioramento a doppio fondo, con acqua corrente fino alla temperatura di 13÷17 °C. La mattina successiva il latte scremato della sera viene messo in caldaia assieme al latte caldo della munta del mattino. Nel caso di una raccolta al giorno il latte raffreddato viene inviato, parzialmente scremato, alla trasformazione.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Latto-innesto naturale. In certe situazioni il latto-innesto non viene utilizzato. <b>Preparazione del latte-innesto naturale</b> <i>Il latte utilizzato di uno o più allevamenti della zona, di ottima qualità chimico-microbiologica, viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura massima di 65 °C e comunque non oltre i 68 °C e, quindi, raffreddato lentamente a 44÷50 °C. Viene quindi tenuto a temperatura ambiente per circa 12 ore e comunque fino alla lavorazione del giorno successivo, quando presenta un'acidità massima di 10÷15 °SH per 50 cc.</i>			
	Preparazione	Il latte miscelato delle due munte viene addizionato di latte-innesto, alla dose di 0,6÷0,8% e riscaldato a 33÷35 °C per venti minuti, con agitazione lenta. Si procede quindi all'agitazione del latte per altri 5÷6 minuti, dopodiché va fatta l'aggiunta del caglio.			
Coagulazione	Temperatura	33÷35 °C			
	Tempo (minuti)	20÷25 minuti.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo, consistente, viene rotto con la lira o lo spino (dopo averlo eventualmente capovolto con la spannarola o con un "piatto"), fino alla grossezza di un <i>chicco di mais "cinquantino"</i> .			

		Vi possono essere una o due soste di 5÷6 minuti prima di passare alla cottura
<b>Cottura</b>		45÷48 °C ( <b>semicottura</b> ). Lenta, della durata di 15÷20 minuti. Dopo una sosta sul fondo di 30÷40 minuti, la cagliata, dopo essere stata ben compressa con la rotella e aver estratto gran parte del siero, viene porzionata con il filo di acciaio o con altri sistemi.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La cagliata viene estratta e messa in stampi di legno, alluminio o di materiale plastico, dentro tele di cotone (in altri casi non si usano tele, ma si mettono due tele di materiale plastico filtrante solo sotto la forma). Le forme, dentro gli stampi, vengono impilate per tre o per quattro, oppure messe sotto torchio e rigirate per due volte. Alla sera si tolgono gli stampi, si mettono le fascere di legno e le forme vengono tenute in un locale umido e caldo (in " <i>frescura</i> ") per quattro giorni. La successiva salatura può avvenire in salamoia a 16÷18° Baumé, per 4÷6 giorni, oppure "a secco", per circa dieci giorni, spargendo il sale sullo scalzo e sul piatto, rivoltando più volte le forme dentro la fascera e impilandole una sopra l'altra. Le forme salate a secco vengono quindi pulite con acqua per togliere il sale Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura. I parametri tecnologici e i dosaggi indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Pronto per il consumo da pasto dopo 15÷20 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In locali a 13÷17 °C e con un'umidità dell'80÷85%, con le forme su assi di legno.
	<b>Cura forme</b>	Una volta al mese le forme vengono trattate con olio di lino o di semi, previa la pulizia della forma con spazzolatrice o raschiatrice.
<b>Commercializzazione</b>		