

FORMAGGIO NOSTRANO VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio nostrano veronese.



La storia

L'origine del "formaggio nostrano veronese" è da ricondurre all'insediamento in Lessinia dei Cimbrì in epoca medioevale. Da allora le tecniche seguite per la sua lavorazione non sono mutate mantenendo la tradizione dei "baiti" e delle "casare" ricordate nella pubblicazione "Vita e tradizioni in Lessinia" di Ezio Bonomi. Anche i termini usati dai

casari per eseguire le lavorazioni sono rimasti quelli di un tempo "mastele, scalere, boter, triso e chitara, fassar..." e le pratiche di adeguamento alle mutate esigenze igieniche sanitarie si riferiscono a semplici accorgimenti tecnologici che non modificano l'antica procedura di lavorazione.

Descrizione del prodotto

Le caratteristiche di tipicità del "formaggio nostrano veronese" sono determinate dall'uso esclusivo di latte proveniente dagli allevamenti della Lessinia, prevalentemente di razza Bruna e Frisona. In quest'area ricca di pascoli si pratica diffusamente l'alpeggio. Il formaggio ha forma cilindrica, peso compreso tra i 6 e i 10 kg, con diametro delle facce di 25-35 cm ed altezza dello scalzo di 5-10 cm. La crosta è sottile ed elastica di colore giallo paglierino più o meno intenso. La pasta è bianca o leggermente paglierina con occhiatura sparsa. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 30%. Il sapore è molto diverso a seconda della stagionatura e varia dal fragrante e delicato al leggermente piccante.

Processo di produzione

È un formaggio a pasta semicotta, con latte proveniente dalla mungitura serale e mattutina scremato per affioramento naturale. 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". Il coagulo si ottiene, usando caglio di vitello, in 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a ridurre i grumi alla dimensione di chicco di riso. Nella "caldera" avviene il riscaldamento per la cottura a 47 °C per 15 minuti per poi rimanervi in sosta per altri 25-30 minuti. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di 24 ore; segue la stagionatura in locali idonei, per un minimo di 3 mesi.

Usi

Il "nostrano veronese" è un ottimo formaggio da pasto.

Reperibilità

Reperibile tutto l'anno nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio della Comunità Montana della Lessinia, in provincia di Verona.

