area di produzione

Veneto
Monti Lessini e Monte Baldo (provincia di Verona)

Produttori

Ugo Bonafini
San Zeno di Montagna (Vr)
Via Prà Bestemà, 21
Tel. 045 7285388 - 333 7373898
Malga Baita dei Santi a San Zeno di Montagna

Ca' Verde
S. Ambrogio di Valpolicella (Vr)
Località Ca' Verde
Tel. 045 6888452

Omero Campedelli
Erbezzo (Vr)
Via Degli Alpini
Tel. 045 7075009 - 348 7446817
Malga Lessinia a Erbezzo

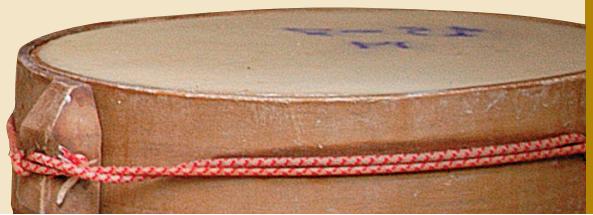
Casearia Albi
Velo Veronese (Vr)
Contrada Viaverde, 9
Tel. 045 7835579

Caseificio Achille
Velo Veronese (Vr)
Località Stander, 1
Tel. 045 7835549

Caseificio Giulia
S. Anna d'Alfaedo (Vr)
Via P. Dalla Bona, 4
Tel. 045 7532575

Caseificio Artigiano
Dario Gugole
San Giovanni Ilarione (Vr)
Via Cotto, 44
Tel. 045 6550285

La Casara di Romano Roncolato
Roncà (Vr)
Via Nuova, 1
Tel. 045 7460052



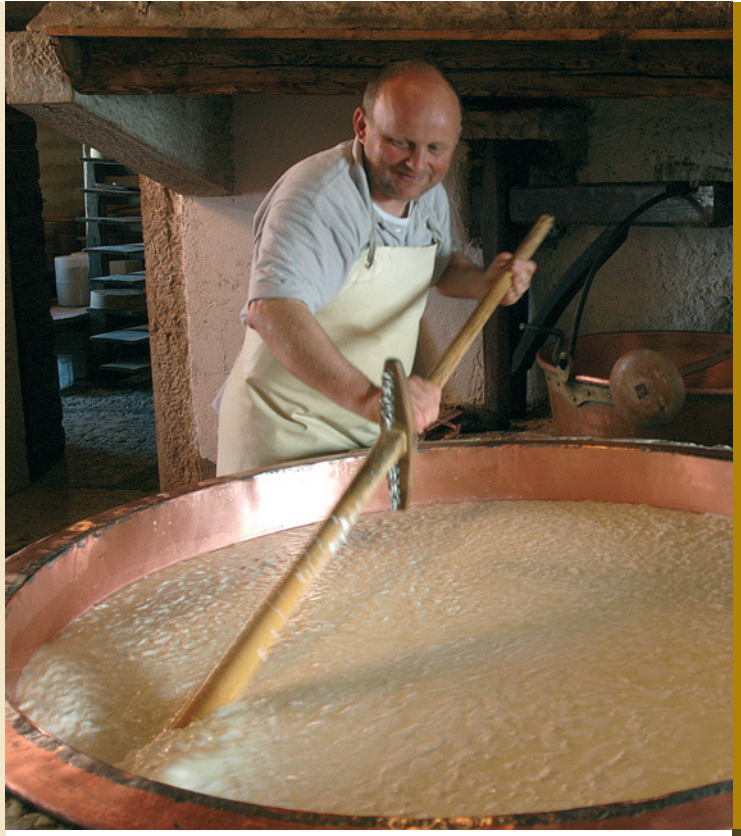


Foto di Marco Bruzzo

Presidio sostenuto da

REGIONE DEL VENETO

VENETO AGRICOLTURA

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

coop

BERLUCCHI

Responsabili del Presidio

Gino Bortoletto, tel. 329 6930683 info@slowfoodtv.com

Paola Giagulli, tel. 045 8014372
paola.giagulli@monteveronese.it

www.fondazioneslowfood.it

Slow Food®

Monte Veronese di malga

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

Il formaggio dei Cimbri

La regione montuosa della Lessinia, a nord di Verona, nel Duecento era una grande riserva disabitata, dove pascolavano pecore e capre. Nel 1287 il Vescovo di Verona concesse a un gruppo di Cimbri, proveniente dall'Altopiano di Asiago, la possibilità di stanziarsi nel territorio. I Cimbri erano dediti principalmente all'allevamento del bestiame e conoscevano benissimo i modi di produrre il formaggio. L'area della montagna veronese è particolarmente adatta al pascolo. E'naturale quindi che, soprattutto dal Seicento, si sviluppasse una tradizione casearia legata alla produzione di formaggi vaccini, quasi sempre ottenuti caseificando il latte che aveva già subito una prima scrematura destinata alla produzione del burro. Si univa il latte di più mungiture (*monte*) e il formaggio che se ne otteneva si chiamava *de pi monte*, di qui il termine "formaggio tipo Monte".

Con questa denominazione "Monte Veronese", la produzione locale ha ottenuto la Dop nel 1996 per due tipologie: a latte intero e d'allevo, entrambi a pasta semicotta. Il formaggio a latte intero è destinato a un consumo più fresco. Ha una stagionatura minima di 25 giorni, ma le migliori caratteristiche organolettiche si sviluppano dopo 40 giorni. Quello d'allevo invece è prodotto con latte parzialmente scremato. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di 6 mesi (che possono arrivare anche a 2 anni nello stravecchio) se il formaggio è utilizzato da grattugia. La forma è cilindrica, con lo scalzo leggermente convesso e le facce quasi piane. Il peso medio della forma varia da 6 a 9 chili. Il Monte Veronese d'allevo è il prodotto più vicino alla tradizione degli antichi casari dei Monti Lessini ma fino ad oggi la produzione realizzata con il latte di malga non è stata particolarmente valorizzata.

Le cento malghe dei Lessini

Nei secoli scorsi si contavano oltre cento malghe sui Monti Lessini, alcune di queste costruite dai Cimbri. Oggi ne sono rimaste solo una trentina: molte sono case per vacanze oppure alpeggi per bovini da carne. Solo due hanno ancora un laboratorio di caseificazione. Il latte prodotto in estate veniva portato nei caseifici a valle e qui era mescolato magari con la produzione delle vacche in stalla. Esiste quindi un rischio oggettivo di perdere le malghe, quindi non solo perdere formaggi di alta qualità ma anche mettere a repentaglio l'ecosistema della montagna. Grazie all'appoggio del Consorzio di tutela del Monte Veronese, un Presidio ha riunito i caseifici e le malghe disponibili a produrre Monte Veronese d'allevo 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.