

FORMAGGIO STRACON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio stracon.



La storia

L'origine del nome "stracon" è da ricercare nella parlata dialettale veronese che significa "tanto stanco", e veramente stanco doveva essere il latte che un tempo veniva utilizzato per la produzione di questo formaggio, perché proveniente da animali in transumanza. In una "Convenzione perpetua" datata due luglio 1793, relativa ad un pascolo in Campofontana, si trova scritto "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 ...", dove per "caricata da vacche" s'intende, in termini popolari, la pratica secolare della transumanza attuata nella provincia di Verona. 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. Originariamente il latte che se ne traeva durante il percorso dalla pianura verso i pascoli montani, e viceversa, veniva caseificato lungo il percorso e posto in sacchi o ceste

di vimini, lasciandolo a scolare il siero sul dorso di animali da soma. A questo formaggio veniva dato il nome di "stracon". Successivamente, con tale termine, si è venuto ad indicare anche il 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.

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 "livelli" dei pascoli.

Descrizione del prodotto

Il "formaggio stracon" è prodotto nel periodo dell'alpeggio, a pasta semicotta, ottenuto da latte intero di vacca non pastorizzato. La pasta ha un'occhiatura fitta, di colore giallo paglierino, dal sapore dolce e sapido che diventa intenso quando invecchiato, con una vena amarognola, leggermente aromatica e dal profumo gradevole. Ha forma cilindrica, diametro di 20-25 cm, scalzo 7-9 cm, facce quasi piane con crosta asciutta e pulita, di colore giallo del peso di circa 6 kg.

Processo di produzione

La lavorazione è a latte intero e crudo, proveniente da una mungitura, con acidità naturale o indotta. La cagliatura avviene con caglio in polvere, in un tempo variabile a seconda della quantità di latte e di caglio impiegati, ad una temperatura di circa 37 °C. La cottura della pasta è a 45- 48 °C. La salatura è a secco o in salamoia. La conservazione e la stagionatura avvengono in locali idonei con temperatura fresca ed elevato tasso d'umidità; le forme vengono periodicamente rivoltate per evitare che si producano rigonfiamenti sulla faccia esterna. La maturazione è raggiunta dopo circa 50-60 giorni.

Usi

Date le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, il "formaggio stracon" si presta a svariati usi culinari. Può essere consumato crudo ma è ideale per la preparazione di fondute e risotti.

Reperibilità

È prodotto da giugno a settembre nella zona alta della Lessinia. Durante quel periodo è reperibile presso le malghe, le latterie e i rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Malcesine, San Zeno di Montagna, Caprino, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno, Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo, Bosco Chiesa Nuova, Cerro Veronese, Selva di Progno, Roverè Veronese, Badia Calavena, Vestenanova, San Giovanni Ilarione, Roncà. L'area è quella della montagna veronese e collina veronese, appartenenti alle Prealpi venete, comunemente indicate come area del Baldo e della Lessinia (dove esistono due Comunità montane, rispettivamente del Baldo e della Lessinia), in provincia di Verona.

