

Denominazione del prodotto: Formaggio Monte Veronese DOP

Zona di produzione: Il Monte Veronese è un formaggio italiano a denominazione di origine protetta, tipico della regione del Veneto. La zona di provenienza del latte, della sua trasformazione e della stagionatura del formaggio è situata nella parte settentrionale della provincia di Verona.

Si tratta di un'area prevalentemente montana, ricca di fertili pascoli, che vanta un'antica tradizione di allevamento del bestiame, di alpeggio e di produzione di latte e formaggio. In questo territorio, che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese.

Tecnica di produzione: Il formaggio monte veronese è attualmente prodotto in due tipologie diverse: Monte Veronese "latte intero" e Monte Veronese "d'allevato". Queste due tipologie, entrambe prodotte esclusivamente con latte di vacca, non si distinguono solo dal sapore, ma anche da due diverse e specifiche modalità di lavorazione.

Il Monte Veronese latte intero, è formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive, che presenti una acidità con valore compreso tra 3,6-3,8 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti. Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 15-20 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43-45 gradi e questa si protrae per circa 10 minuti. Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti. Segue la porzionatura e la messa in stampo della cagliata, l'applicazione sulla pasta ancora calda delle placchette di caseina che identificano con un numero progressivo ogni singola forma, e quindi la fase di marchiatura delle forme attraverso la fascera marchiante che imprime sullo scalzo il nome Monte Veronese, il numero di matricola del produttore e il mese di produzione. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La maturazione si compie in circa trenta giorni con un minimo di 25 giorni.

Il Monte Veronese "d'allevato" è un formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive, aventi una acidità compresa fra i 3,8-4 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti. Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46-48 gradi e questa si protrae per circa 15 minuti. Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti. Segue la porzionatura e la messa in stampo della cagliata, l'applicazione sulla pasta ancora calda delle placchette di caseina che identificano con un numero progressivo ogni singola forma, e quindi la fase di marchiatura delle forme attraverso la fascera marchiante che imprime sullo scalzo il nome Monte Veronese, il numero di matricola del produttore e il mese di produzione. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di un anno se usato da grattugia.

Caratteristiche del prodotto: La dimensione delle forme di Monte Veronese intere è la seguente: diametro da 25 a 35 cm; scalzo da 6 a 11 cm; peso da 6 a 10 kg. Per quanto riguarda le due tipologie di monte veronese, si differenziano non solo dalla tecnica di produzione, ma anche per il colore e per il gusto.

Il Monte Veronese "latte intero" è prodotto con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive. Si può commercializzare dal venticinquesimo giorno dalla produzione. Per apprezzare al meglio le sue fondamentali e tipiche caratteristiche di freschezza è consigliabile mangiarlo entro 60 giorni dalla produzione.

Il Monte Veronese "d'allevato" è prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive. Si può commercializzare dal novantesimo giorno dalla produzione, fino a un anno o due anni e oltre. Esiste anche il Monte Veronese "d'allevato" prodotto esclusivamente con "latte di malga" raccolto da vacche in alpeggio nel periodo che va da maggio a ottobre. Ed è un Presidio Slow Food.



Utilizzi in cucina: Ottimo formaggio da tavola, è un ingrediente indicato per molti primi e secondi piatti. Adatto per insaporire polenta e torte rustiche o per preparare le ricette tipiche della tradizione locale (ad es. bigoli con salsa di zucca, risotto all'Amarone), ben si abbina a noci, pere e uova. Si consiglia, in particolare per il fresco dal gusto più dolce, l'abbinamento a confetture piuttosto amare, come quelle di agrumi, o ad un miele dal sapore deciso, come quello di castagno.

Come si riconosce: Il formaggio Monte Veronese DOP è facilmente riconoscibile, nelle sue diverse varianti, in base al colore dell'etichetta che in quello prodotto con latte intero è verde chiaro, nella tipologia d'allevato "mezzano" è di colore azzurro, mentre nella versione più stagionata ("vecchio" o "stravecchio") è nera. Sull'etichetta è presente anche il logo che identifica la DOP "Monte Veronese", riportato di seguito. Inoltre, lungo tutto lo scalzo della forma, si può leggere verticalmente la scritta "Monte Veronese" impressa sulla crosta.

Elementi di storicità: La produzione di formaggio Monte Veronese è documentata fin da prima dell'anno Mille, quando costituiva una preziosa merce di scambio che sostituiva la moneta.

Il nome fa riferimento al termine dialettale veronese "monta", che significa "mungitura".

Dal luglio 1996, a livello europeo, la denominazione Monte Veronese è stata riconosciuta denominazione di origine protetta (DOP).



Tabella nutrizionale:

per 100 g di prodotto	Fresco		Allevato	
Valore energetico (calorie)	399	kcal	407	kcal
Proteine	33	g	33	g
Carboidrati	0,5	g	0	g
Fibre	32,5	g	32,5	g

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese DOP (denominazione di origine protetta) nasce nel 1983 per garantire che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia venduto come Monte Veronese dop. Il Consorzio è una realtà associativa tra produttori di formaggio e stagionatori, già attiva sul territorio veronese in forma volontaria dagli anni Settanta.

Il Monte Veronese si può trovare, oltre che presso le sedi dei produttori, in gastronomie rivenditrici di prodotti tipici veronesi e in ristoranti tipici della zona.

Le informazioni riportate sono state fornite dal Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese DOP.

Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano Linee Guida per la popolazione adulta



Produzioni frugali e secondo le
abitudini locali

vino con moderazione e secondo le
abitudini sociali

