

SPAZIO APERTO/LE RARITÀ DEL GUSTO  
OPEN SPACE / RARE TASTES

# IL MONTE VERONESE DOP: IL TESORO DEI PASTORI DELLA LESSINIA

Monte Veronese DOP: the treasure of the Lessinia shepherds



a cura di/from  
Roberto Rabachino (\*)

Avere l'acqua sulla superficie di un terreno carsico è come avere aiuto da uno che ti sta rapinando. La montagna si sente accarezzata e profumata dalla pioggia.

Esagerata è la bellezza della montagna: tutti i nubi cedono alle sue lusinghe. E così l'acqua scende abbondante sotto forma di pioggia o di neve sulla nostra montagna lessinica. Ma quello sventurato terreno carsico la inghiotte voracemente e la nasconde nelle sue viscere per portarla copiosa in altri luoghi, in pianura nella zona delle risorgive.

Figuratevi quello che avveniva in tempi lontani quando d'estate su quei monti pascolavano migliaia di vacche e pecore che per sopravvivere e produrre il latte dovevano ogni giorno avere tanta acqua a disposizione. Perciò l'acqua doveva essere fermata e raccolta.

L'avevano capito le potenti famiglie nobiliari cittadine che subito si erano prese quegli alti pascoli e insieme con loro gli organizzatissimi monasteri di San Zeno, Santa Maria in Organo, e quelli di San Giorgio e San Nazaro che hanno impresso in modo indelebile il loro nome su quelle malghe che ancora oggi portano il loro marchio nel toponimo. Così quando i signori facevano i contratti con i malghesi, dopo essersi accordati sul denaro, al primo punto ponevano sempre la manutenzione delle pozze d'acqua, degli abbeveratoi per gli animali.

I pastori della Lessinia che sapevano bene come era fatta la loro terra avevano intuito che quelle grandi conche naturali, che noi conosciamo come doline, potevano servire allo scopo. Bastava chiudere l'inghiottitoio, quel rubinetto naturale che permette all'acqua di scendere nel sottosuolo. Il sigillante lo trovarono nell'argilla che, fatta calpestare accuratamente e ripetutamente dagli animali, diventava una perfetta sostanza impermeabile.

Da allora il lungo e soffice verde dei pascoli unito al verde intenso e perenne dei boschi si accompagna sempre sugli alti pascoli lessinici con il blu dell'acqua piovana raccolta, come una sacra reliquia, nelle pozze. Dalla morbidezza verde di quell'erba e dalla purezza blu di quell'acqua dipende il segreto del prodotto più tipico

Having water on the surface of karstic ground is like being helped by someone who is robbing you. The mountain feels caressed and perfumed by the rain. The mountain is exceedingly beautiful: the rainclouds succumb to its flattery. And so the water descends abundantly on our mountain in the form of rain or snow. But the unfortunate karstic ground gobbles it up, hides it in its bowels and regurgitates it copiously in other places, in the resurgence areas of the plain. You can imagine the situation in distant times, when thousands of cows and sheep grazed on these mountains in the summer and needed large amounts of water every day in order to survive and produce milk. So the water had to be stopped and collected. The powerful aristocratic families of the city understood this and immediately acquired the high grazing lands and, with them, the very organised San Zeno, Santa Maria in Organo, San Giorgio and San Nazaro monasteries, which left an indelible mark on those dairy farms that still bear their name to this day. When the lords drew up contracts with the farmers, after the price was agreed, the first point always stipulated the maintenance of the wells, the drinking troughs for the animals.

The shepherds of Lessinia were well aware of the way their land was made and intuited that those large natural hollows, which we know as dolines, could be used for this purpose. All that was needed was to close the swallow-hole, the natural tap that allowed the water to go underground. As a sealant they used clay which was repeatedly trodden on by the animals and became perfectly waterproof.

Since then, the long, soft green of the pastures combined with the deep and perennial green of the woods on the high grazing lands have always been accompanied by the blue of the rainwater collected like a holy relic in the wells. The soft green grass and the pure blue water is the secret of the most typical product of the Verona mountains: **Monte Veronese** DOP.

The story of this cheese began in the Middle Ages. The word "Monte" (mount) probably refers to the production technique which made curds from more than one milking. The technique was perfected over a cou-

(\*) Presidente dell'ASA (Associazione Stampa Agroalimentare) e Direttore di TgGusto Sky

(\*) President of ASA (Agriculture and Food Press Association) and Director of TgGusto Sky



Foto di photos by Franco Tanzi

della montagna veronese: il **Monte Veronese DOP**. La storia di questo formaggio inizia nel Medioevo. Il termine "Monte" fa probabilmente riferimento alla tecnica di produzione, in cui il latte che veniva cagliato proveniva da più mungiture. La tecnica di produzione si perfezionò un paio di secoli dopo con l'arrivo dei Cimbrici, popolazione di provenienza tedesca, che si insediò sui monti della Lessinia, allora disabitati, avviando una florida attività caseario-pastorale, la cui importanza è comprovata dal minuzioso controllo esercitato sulla stessa da chi detenne il potere economico e politico nei secoli successivi, come dimostrano gli statuti del periodo comunale, ovvero gli abati di San Zeno e Santa Maria in Organo prima e la Repubblica di Venezia poi.

La zona di produzione del latte utilizzato per la lavorazione del formaggio e tutte le diverse fasi della sua trasformazione avvengono nella parte settentrionale della provincia di Verona. Il formaggio si può trovare in commercio in tre stagionature diverse.

Il **Monte Veronese** a "latte intero", raggiunge le sue caratteristiche ottimali a circa 30/40 giorni dalla data di produzione, perché mantiene nell'odore e nel sapore i sentori freschi del latte, dello yogurt e della panna.

Il **Monte Veronese** "d'allevato mezzano" si commercializza obbligatoriamente, come recita il disciplinare di produzione, dai 90 giorni e può arrivare fino ai 6/7 mesi di stagionatura.

Il **Monte Veronese** "vecchio" stagionato almeno un anno che può arrivare anche a tre quattro anni di stagionatura. Rarissime le forme di questa età: il formaggio con questa stagionatura, infatti, molto apprezzato e ricercato, finisce molto prima. Il sapore di questo formaggio con la stagionatura acquista sapidità e dei sentori che ricordano maggiormente il latte maturo, il burro e vegetali come il fieno maturo e la salvia. Con il protrarsi della stagionatura può acquistare sentori piacevolmente piccanti.

Per quanto riguarda le caratteristiche del formaggio, la forma è cilindrica con facce quasi piane e scalzo leggermente convesso, il peso compreso tra i 7 ai 10

ple of centuries after the arrival of the Cimbrici, the Germanic peoples who settled on the then uninhabited mountains of Lessinia. They started up a flourishing dairy business, which was of obvious importance given its meticulous control by those who held economic and political power in subsequent centuries, and which is also demonstrated in the municipal statutes of the period; in other words, first by the abbots of San Zeno and Santa Maria in Organo and then by the Republic of Venice.

The milk for making the cheese is produced in the northern part of the province of Verona and all the vari-

Info:  
Consorzio tutela formaggio  
**Monte Veronese** dop  
tel 045 6113916  
fax 045 6199054  
[www.monteверonese.it](http://www.monteверonese.it)

Info:  
Consorzio tutela formaggio  
**Monte Veronese** dop  
tel 045 6113916  
fax 045 6199054  
[www.monteверonese.it](http://www.monteверonese.it)



Foto di photos by Cristiano Anonima

96 | SPAZIO APERTO/LE RARITÀ DEL GUSTO  
OPEN SPACE / RARE TASTES

kg (per il tipo "a latte intero") e da 6 a 9 kg (per il "d'allevo"). La crosta è sottile ed elastica, e diventa più spessa e dura con l'invecchiamento. Il colore è giallo paglierino più o meno intenso. La pasta si presenta di colore bianco o giallo paglierino, e varia in funzione dell'alimentazione delle bovine, con occhiatura che può essere diffusa dello spessore di 2-3 mm (nella tipologia a latte intero) o sparsa e di dimensione leggermente superiore nella tipologia "d'allevo".

Attualmente sono dieci i produttori di **Monte Veronese** che ogni anno producono circa 70.000 forme dal peso medio di 8.5 kg ciascuna.

ous processing stages are also carried out there. The cheeses have three different levels of maturity. Whole milk **Monte Veronese** achieves its optimum characteristics about 30/40 days after it is produced and has the aroma and flavour of fresh milk, yoghurt and cream.

In accordance with production regulations, semi-mature **Monte Veronese** can be sold only after it has matured for 90 days and, in some cases, for up to 6/7 months.

Mature **Monte Veronese** has ripened for at least a year, but some have matured for three or four years. The latter are extremely rare as they are highly prized and sought-after and disappear from the shelves much sooner. This cheese acquires the flavour and aroma that are reminiscent of strong milk, butter, mature hay and sage. As ripening continues, it can acquire a pleasant spiciness.

The cheese is cylindrical in shape with an almost flat, smooth and slightly convex surface. It weighs between 7 and 10 kg (whole milk variety) and from 6 to 9 kg (semi-mature variety). The rind is fine and flexible, becoming thicker and harder with age. Its straw-yellow colour varies in intensity. The cheese itself is white or straw-yellow, depending on the type of grazing. The whole-milk type has several holes of 2-3 mm, whereas the semi-mature type has fewer holes which are slightly larger.

Currently, there are ten producers of **Monte Veronese** who every year make about 70,000 forms with an average weight of 8.5 kg each.



Foto di photos by Franco Tarelli



Foto di photos by Chelecomultimedia