Il Sole 24 ORE PIÙ SALUTE & benessere

Semestrale Data 11-2021
Pagina 151
Foglio 1

PIÙ SALUTE & BENESSERE consiglia

FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

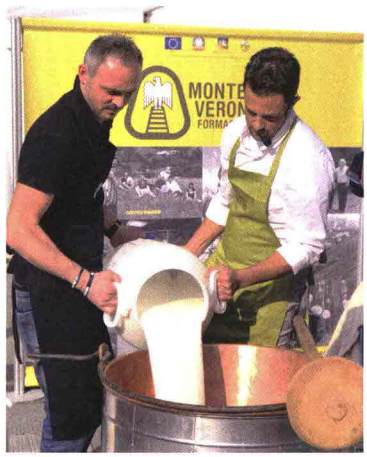
Il Consorzio per la Tutela dal 1983 tutela la tracciabilità del Monte Veronese Dop

UN FORMAGGIO DAL SAPORE ANTICO

In 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, nasce il Monte Veronese, 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.

Il Monte Veronese Dop è prodotto attualmente in due tipologie: Monte Veronese "latte intero" e Monte Veronese "d'allevo", entrambe prodotte esclusivamente con latte di vacca, non si distinguono solo dal sapore, ma anche da due diverse e specifiche modalità di lavorazione: il primo è prodotto con latte di vacca intero, mentre il secondo con latte di vacca parzialmente scremato. Entrambi sono provenienti da una o due mungiture consecutive.

Con la finalità di garantire che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia venduto come Monte Veronese Dop, nel 1983 è nato il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese Dop, realtà associativa tra produttori di formaggio



e stagionatori, già attiva sul territorio veronese in forma volontaria dagli anni Settanta.

"Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Monte Veronese - spiega il presidente Alfonso Albi - non ha scopi di lucro e si propone di difendere, tutelare e favorire la produzione e il commercio del formaggio Monte Veronese Dop, nelle varie tipologie e stagionature, e l'uso della sua denominazione. Promuove e organizza iniziative per salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del formaggio Monte Veronese, attraverso l'informazione, la divulgazione e la partecipazione a eventi, fiere e degustazioni". Quali gli obiettivi per il futuro? "Continuare a valorizzare i metodi tradizionali dei caseifici soci - prosegue il presidente - che sono tutti a conduzione familiare e il territorio dei Monti Lessini, un paesaggio incontaminato che conserva ancora la purezza dei suoi pascoli. L'interesse è di partecipare a eventi sempre più lontani ed esportare il Monte Veronese Dop in più paesi, per far conoscere di più le sue qualità anche all'estero". Una bella realtà produttiva in forte aumento e destinata ancora ad aumentare. "Nel 2020 - conclude - sono state prodotte circa 116 mila forme della nostra specialità: negli ultimi dieci anni la produzione totale è aumentata di circa il 50%".

Il Consorzio rappresenta otto caseifici che producono Monte Veronese Dop: Menegazzi di Erbezzo, Gardoni di Roverè Veronese, Achille di Velo Veronese, Morandini di Ebezzo, Giulia di Sant'Anna d'Alfaedo, Albi di Velo Veronese, Artigiano Gugole Dario di San Giovanni Ilarione e La Casara di Roncà

Soave (VR) | tel. (+39) 045 6199054 | www.monteveronese.it

Veneto The Land of Venice Italy www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la Tutela Formaggio Monte Veronese DOP.
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione ADG FEASR e FORESTE

PARTECIPANO AL PROGETTO MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.