"M O N T E V E R O N E S E"

D.O.P.

NOTE STORICHE

Il formaggio "Monte Veronese" ha preso il nome dal luogo di produzione: la zona collinare e montuosa della provincia di Verona. (detta anche Lessinia)

Questo gruppo di montagne appartiene alle Prealpi Venete, comprese ad Ovest dal Lago di Garda, ad Est dal Chiampo (Val di Chiampo), a Nord dalla Val di Ronchi e dal gruppo del Carega,a Sud dalla Pianura Padana.

La zona é ricca di prati e pascoli, sfruttati già da tempi antichi per l'allevamento e l'alpeggio del bestiame.

I primi abitanti furono pertanto dei pastori "dotato dalla natura di uomini di più formosa statura e di maggior fortezza... dati all'arte pastorale..." (F.Caldogno 1598); di origini bavaro/tirolesi che con concessione del Vescovo Bartolomeo della Scala(5 febbraio 1287 si insediarono in queste terre per dedicarsi all'allevamento, ma solo con il diritto di godere l'usofrutto di tali terre, di proprietà per la maggior parte dei monasteri di S.Zeno e di S. Maria in Organo, poi divenuti feudi degli Scaligeri, e, successivamente, della Repubblica di Venezia

La Repubblica Veneta tenne in dovuta considerazione queste zone per la loro produzione di lana e latticini tanto che esentò tali produzioni da gravami fiscali (A.Sauro: Guida Sttorica e Turistica di Boscochiesanuova, Verona 1943 pag. 48); e quando si tentò di rompere tali benefici gli abitanti inviarono suppliche perché fosse conservata l'antica consuetudine dal momento che"...dixerunt quod de lanis suis soliti sunt facere pannos sous grossos pro

uso suo, nonquam solverunt aliquot datiun" (Arch. di Stato di Verona, archivio Comunale, b.199, proc. 2449, c.12 r.). Dal libro "Le Popolazioni dei Tredici Comuni Veronesi" del Conte Carlo Cipolla (studioso del 1854-1916) a pagina 11 si legge "...senza entrare in dispute etimologiche Lessino o terra Lissiniva, sono voci che valgono costantemente nei nostri documenti per terra usata e preparata per i pascoli. Laonde qualche volta queste parole si attribuiscono anche a monti che non sono della catena ora detta dei Lessini. In un documento del 7 aprile 1500 menzionasi due monti, nella pertinenza della Ferrara di Monte Baldo^in quibis fit lisinium pro pasculo^..arc. di S.Anastasia, proc. G. n. 11".

Nel darci la sematica del nome Lessinia l'eminente storico, ci dice anche quale sia da sempre l'economia di base di queste zone: allevamento e produzione di formaggi.

Sempre dallo stesso testo a pag. 17 cap. IV "Addì 14 gennaio 1127, David monaco e priore di S. Vittore di Colognola, per commutazione, dà ad Ermerando già del castel (S.Pietro) di Verona.... un prato detto Castellionum, nel Monte de Lisino^cum terra buscale et pasculos et silua et comunia et consorcia et capulo pascu (o) erbatico et cum omne iure^- S.Michele di Campagna perg. n.28 Ant. Archivi Veronesi - a pag. 26 capitolo VI "Non scarseggiano documenti sui possessi e diritti di S.Maria in Organis. Il 5 novembre 1202 l'abate di quel monastero investì certo Arduinode doubus campis in Lissino^di spettanza del monastero, per anni quattro, verso il fitto di due stadere di cacio, due caci sopra la stadera,e sette buoni caci, due povine.....questo é un curioso ritratto della condizione agricola e della vita, che i montanari menavano su quei monti.....Un'altra montagna fu affidata la medesimo Arduino l'8 giugno 1207. Il conduttore deve dare ogni anno ^quattor formaios ad oculos (valutate ad occhio) et una bracaegam et unam pouinam assenariam^."arch. S.Maria in Organo pergamena 321

- a pagina 27 "...l'atto di investitura concessa da Nicolò abate di S. Maria in Organis e frà Bellebono priore di S.Cassiano di Mezzane^de uno campo pratorun in lessino^.....fitto all'ultimo di agosto ^unum paesium vigintiquinque lib.boni et optimi casei et unam bonam pouinam de lissino^. S.Maria in Organo pergamena 832.

- a pagina 87 e 88 capitolo XIV "...Uno Statuto scaligero dei Lessini ci pervenne in una versione fatta sopra una copia tratta nel 1473 dal codice esistente allora nella Camera Fiscale; di esso soltanto un frammento trovai nel testo originale latino,col la semplice indicazione ^cum alijs in dicta materia sub dnis del la Scala^. Riguarda i possessi scaligeri, governati da un Fattore, il quale si tratteneva nei Lessini dalla primavera fino a S. Bartolomeo (24 agosto), quando le mandrie ritornavano al piano; da lui dipendevano i massari, i quali dirigevano i casari, cui erano soggetti i pecorai, che pascolavano le mandre sulle alpi dei Lessini. Le compagnie che volevano usufruire dei pascoli scaligeri pagavano un tanto al Fattore. Le contribuzioni pesavano sui buoi, vacche cavalli, muli; e importavano anche la consegna del formaggio fatto col latte ottenuto mungendo la prima volta le vacche. (tale Statuto contemplava anche i modi di comportamento per i casari e i governanti del bestiame che riportiamo per articoli: "il codice originale é di proprietà della nob. Famiglia Campostrini in Verona" redatto per conto dei Signori della Scala da Marcus Antonius bertoldis, notaio, 23 marzo 1473.)

art. VI Della Pena di Pegorari che se departe senza licenzia delle Alpe....

Jtem statuiamo che nessun Pegoraro senza licenzia del Casaro suo non se debbia partire dalla sua Alpa, se prima non venga el so cambio,.....in pena....

art. VII - De Formaggio che non se de tagliare

Jtem che nessun pegorar, o Casar debba tagliar alcun formaggio,né strabuire (distribuire) senza licenzia del Massaro della sua Alpa in pena.....

art. VIII - Delle mine che non siano fatte al suo casaro

Jtem che nessun pegoraro debia minare al suo casaro a pena.....

art. IX - Del comandamento del casaro da fir obedito

Jtem che ogni pegoraro sia obbligato, e debia attendere li comandamenti del suo casaforatti per melioramento della sua Alpa a pena....

art. X - Delle cose che fir servade in Lessin e delle quale se de obstenire

Jtem che nessun pegoraro debbia entrare in casello della sua Alpa senza licenzia del suo Casaro a pena.....

art. XI - del suprascritto

Jtem che nessun pegoraro debbia torre sale né pan alla sua Alpa senza licenzia del suo Casaro a pena.....

art. XII - del suprascritto

Jtem che nessun pegoraro se debbia separare dalla custodia delle sue pegore per cason d'andare in alcun logo senza licenzia del Casaro a pena....

art. XXXIII - del suprascritto

Jtem che nessun pegoraro, né Casaro, né Massaro debbia, né presuma condurre dalle Alpe di Lessini formaggio e povina senza licenzia del Massaro della ditta Compagnia, e del nostro Fattore a pena.....

art. XXXXIII

Jtem che nessun Bestiaro possa, né debba portare Formaggio o Povi

na a casa de alcuna persona excepto a casa del Massaro dell'Alpa....

art. XXXXIV

Jtem che nessun Casaro debbia dare alcuna povina fresca o secca ad alcuna persona senza licenzia del nostro Fattore, o del Massaro della Compagnia a pena di s.5 per cadauno, et ogni volta, e per cadauna povina o fromaggio.

.....Quando se debbia pagare al Signore per li Massari delle Alpe così in danari, come in formaggi, e quanto se debbia pagare per bestia grande.

IVIII - Jtem statuiamo et ordinemo, che cadaun Massaro di cadauna Alpa così di nostri Lessini come delle altre Alpe, o voglia se sia, per tutto il distretto di Valplisella sia obbligato a dare ogni anno alli nostri fattori, che saranno deputati sopra trenta soldi per cadauno massaro et la prima muncta del formaggio,che se farà nel mese di maggio in cadauna Alpa del nostro distretto. Jtem cadaun che condurrà ovvero menarà alli nostri Lissini per cason di pascolare et de esser in pascolo alcuna bestia grossa , cioé cavallo o cavalla, o bo o vacca....."

Ulteriori notizie sull'importanza della produzione casearia la troviamo per processi verificatesi per causa di affitti di terreni, nei quali i formaggi sostituivano il pagamento in danaro:

da "A.Stampa per li Nobili Signori Compatroni (Verona 1781) pag. 49" viene riportata una sentenza riguardante sette montagne (Gasparina, Costeiola, Costalbago, Coe, Roncopia, Camporetratto,Picchio) per le quali i Compatroni pretendevano da chi pascolava le mandre "due monte di formaggio, e una povina; per le altre montagne richiedevano soltanto una monta. Una Monta vale il mungere una volta le vacche. Il 2 agosto 1515, dopo che il Conte Cariati,

governatore casareo, trasmise la lite ad Andrea Reggensi giudice fiscale ed a Pietro Francesco Montanari vicepodestà si venne ad una transazione: l'onoranza per le sette montagne venne fissata a ^due pesi di formaggio, pari a 50 libbre sottili per 40 vacche, oltre alla povina^e per le altre montagne si stabilì ^un peso di formaggio da 25 libbre sottili, e non più^.

Un'altra sentenza sempre a causa di affitti viene riportata dal testo "Consorti Montagne (Verona 1754)" nel quale ^..il gennaio 1525 in favore dei signori dei Lessini e contro i Consorti conduttori del Monte Mozzo, i quali rimasero obbligati a pagare 5 soldi per ogni bestia grossa, ed una pezza di formaggio per ogni mandra di vacche...^

Nella Lessinia inoltre si erano costituiti in corporazioni i ^fabbricanti di formaggio^denominati ^Formaggeri^; un documento della loro presenza viene dall'archivio Parrocchiale di Boscochiesanuova dove da una nota del "...1577 (settembre 30)tre Consiglieri del Comune di Frizzolana si presentarono alla Camera Fiscale in Verona accusando di usurpazione di beni....l'Arte dei Formaggeri".

La presenza di bestiame bovino andò sempre più aumentando ed investendo in maniera determinante l'attività agricolo-economica della Lessinia, tanto che verso la metà del XVII secolo si abbandonarono quasi esclusivamente le coltivazioni di cereali. E' questo un periodo di profonda trasformazione del settore agricolo e della struttura sociale; diminuiscono i piccoli produttori e si abbandonano le coltivazioni di segala e grano saraceno (i cereali più diffusi) e questi terreni vengono trasformati in prati e pascoli, per una maggiore produzione di foraggio e bestiame. Il valore del terreno"prativo" é quasi il doppio di quello "arativo" " "zappativo".

- Dall'Archivio di Stato di Verona - Estimo territoriale - Comune di Boscochiesanuova registro 391 anno 1634.
- da M. Lecce "Ricerche di storia Economica Medioevale e Moderna" (Verona 1956)^...stupisce il fatto che il valore della terra prativa é quasi il doppio della terra aratiya e zappativa, tanto più significativo per il fatto che la terra si trovi in località di montagna... l'alto valore perciò non può che derivare dall'importanza sempre maggiore assunta dal terreno prativo nell'epoca moderna, di mano in mano che si é venuto sviluppando....l'allevamento bovino".

Il significato di produrre latte e formaggio in queste zone di collina e montagna dobbiamo ritenerlo ancora solo per consumo locale e, in quantità minore, inviata quasi eslusivamente verso la città di Verona.

Solo dopo la seconda metà del 1800 inizia la vera produzione di formaggio destinata al mercato. Sono di quelli anni il sorgere delle prime "latterie sociali". Da un "contratto di Società" del 17 agosto 1866 nel Consorzio di Valdipozzo - Comune di Boscochiesanuova - all'art. 1 dei ^Patti ed Obblighi Costituenti la Società^ viene citato "...ogni uno dei consorzi aventi vacche,tanto dei vecchi che dei nuovi, sarà obbligato e si obbliga di dar principio alla comunella colla radunanza del latte continuandovi tutto l'anno (....) per poter più facilmente fabbricare una forma mercantile di cascio la maggior parte dell'anno."
Dalla "Monografia della Provincia di Verona" del Conte Luigi Sormani Moretti, Senatore del Regno Regio Prefetto, del 898 troviamo che: ".....sopra quelle superfici di ettari 13491 ... per li comuni di Malcesine, Castelletto, S. Zeno, Caprino, Ferrara, Belluno, Breonio, Fumane, Erbezzo, Boscochiesanuova, Roveré, Velo, Selva, accorrono di quà e dalle limitrofe provincie per l'alpeggio,a pascolarvi, cioé, dall'aprile all'ottobre da 19.000 a 22.000 capi

di bestiame ossia non meno di 10.000 mucche ripartite fra 150 mandrie o baiti di circa 80 capi ogniuno.

Intanto, poiché sopra quei pascoli alpini e montani si esercita un largo Caseificio é a dirsi ora qui brevemente di tale industria anche ognora sempre più estendendo.

Da tempo antico i pascolanti sulle malghe alpine o montane sogliono riunirsi per confezionare latticini in radunanze, sorta di latterie sociali a forma semplice e vieta, delle quali se ne contano circa 50 di maggiori e altre 40 di minori, aperte nelle casere o casare dé baiti solo durante la stagione dei pascoli dal giugno a settembre, in tutte quelle occupandosi 500 circa lavoratori adulti, quasi tutti maschi, i quali alternandosi per proporzionale turno a fare da casaro, ciascuno per la propria parte con aggiunta reciproca compensatrice del latte altrui.

Si calcola ricavansi lassù da 10.000 e più chilogrammi di burro per anno e intorno a 15.000 formaggi magri d'estate del peso di circa 15 chilogrammi cadauno ed altri 20.000 formaggi invernali che spaccionsi di preferenza nel bresciano, e poi che si traggono, di solito tre chilogrammi di burro per cinque chilogrammi di formaggio magro.....

Insino ad oggi, non distaccandosi dei primitivi sistemi, il latte munto va scremato colà per trarne, con spannatura a mano dall'affioramento automatico del grasso o tutt'al più col frullo, il burro, che s'invia poi e commercia quasi eslusivamente a Verona. Quel latte così scremato si mette dopo in caldaia di rame, fatta a guisa di campana rovesciata capace da uno a due ettolitri, sottoponendovelo all'azione del fuoco e facndolo rapprendere col rimescolarlo continuamente, si che uniforme riesca la coagulazione promossavi col caglio o presame che é ventricolo fresco di vitello o di agnello disseccato, tagliuzzato, infuso in siero acquoso, macerato, riscaldato e spremuto il succo a traverso di un filtro. Riversato indi quel tutto, che già é cacio, entro cerchi di legno a fondo di velo donde il siero acque possa scolare, si salano queste forme e ripetutamente si spalmano d'olio per tutti i lati sino a produrvi una crosta valevole a mantenerle, a preservarle ed a conservarle.

Di varietà di latticini v'ha dunque: il cacio pecorino, detto così ancorché sia di latte vaccino, il quale vendesi fresco o vecchio in formaggi magri o grassi, con tale nome generico indicati.

Produzione di latticini (nella zona montana)

anno	1891	chilogrammi	formaggio	684.834	burro	204.746	diversi	221.528
"	1892	"	"	683.320	"	200.276	"	218.948
"	1893	"	"	667.231	"	216.631	"	231.054

Oltre a quanto riportato nel precedente capitolo, l'evoluzione dell'industria casearia, interessata alla trasformazione di latte in formaggio "Monte Veronese" ha avuto un decorso graduale e progressivo.
Durante il periodo della ricerca storica siamo venuti in contatto con i Signori Marchioro Gaetano, ex mediatore e apprezzato estimatore dei prodotti caseari della montagna Veronese, e don Luigi Benedetti, Parroco di Ceredo, appassionato studioso di storia e folclore della Lessinia, oltre che proveniente da una famiglia di artigiani casari, i quali testimoniano che "a loro memoria già dai primi del 1900 il formaggio che si produceva nella montagna Veronese veniva venduto con il nome di "Monte Vernengo" e "Grasso Monte" a seconda del periodo stagionale che veniva eseguito. Il commercio era rivolto per quasi tutta la produzione invernale "Monte Vernengo" verso le provincie di Brescia (Val Camonica) e Bergamo, mentre la produzione estiva "Grasso Monte" aveva un consumo locale e limitato alla città di Verona."

Se fino agli anni 1850-1900 tale produzione aveva un carattere familiare o locale, con il sorgere delle "Latterie Sociali" si espanse non solo nel Veronese ma specialmente nelle Provincie di Brescia, Bergamo, Como.

Ma solo dopo il secondo conflitto mondiale la quantità di latte trasformato in "Monte Veronese" ha raggiunto il massimo e specialmente negli anni 1950-1960; di tale periodo é un documento della C.C.I.A.A. di Verona che il 14 dicembre 1959 richiedeva ai Comuni di Boscochiesanuova, Badia Calavena, Roveré Veronese, S. Anna Alfaedo, S.Mauro di Saline, Ferrara di Monte Baldo, il "....

PREZZO MEDIO ALL'INGROSSO ALLA PRODUZIONE NELL'ANNO 1959

per il formaggio di monte stagionato, di produzione Veronese...." suddividendolo in "Formaggio di Monte Nostrano (semigrasso) Stagionato Estivo e Formaggio di Monte Nostrano (magro) Stagionato Vernengo".

Nell'ultimo decennio in tutta la zona delimitata alla produzione si é trasformato una quantità di formaggio "Monte Veronese" variabile fra i 9.000 e 9.500 q.li annui, corrispondenti a circa 130.000 Hl. di latte.

Prendendo come riferimento l'anno 1983 la produzione totale della zona d'origine é stata di Q.li 9.100 di formaggio Monte Veronese, mantenendosi pertanto costante.

In questi anni però la sua commercializzazione ha trovato notevoli difficoltà per la presenza sul mercato di prodotti simili che non rispettano gli standard tecnologici.
Per tale motivo é sorto il 21.10.1977 il "Consorzio lattiero Caseario della Montagna Veronese" (volontario) per la tutela delle produzioni lattiero casearie di tali zone, e riunisce la maggioranza di produttori singoli e associati.

LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona, intesa come area di produzione del latte e sua trasformazione in formaggio "Monte Veronese", é ubicata a Nord della Provincia di Verona, ben delimitata dalla strada Statale n. 11 (Padana Superiore) che collega Vicenza-Verona e Verona-Brescia e comprende in tutto o in parte il territorio di 52 Comuni (27 dei quali fanno parte di due Comunità Montane:della Lessinia e del Baldo).

1 - S.Bonifacio (parte) 2 - Soave (parte) 3 - Colognola ai Colli (parte) 4 - Mezzane di Sotto 5 - Monteforte 6 - Illasi 7 - Cazzano di Tramigna 8 - Caldiero (parte) 9 - Montecchia di Crosara 10 - Roncà 11 - Lavagno (parte) 12 - S.Martino Buon Albergo (parte) 13 - Verona (parte) 14 Bussolengo (parte) 15 Pescantina 16 - S.Pietro Incariano 17 - Sona (parte) 18 - Castelnuovo (parte) 19 Pastrengo 20 - Peschiera del Garda (parte) 21 - Lazise 22 - Bardolino 23 - Garda 24 - Cavaion 25 - Affi

"Comuni facenti parte della Comunità Montana della Lessinia"

26 - S.Giovanni Ilarione 27 - Tregnago 28 - Badia Calavena 29 - Vestenanova 30 - Selva di Progno 31 - Velo Veronese 32 - S.Mauro di Saline 33 - Grezzana 34 - Cerro Veronese 35 - Roveré 36 - Boscochiesanuova 37 - Erbezzo 38 - S.Anna d'Alfaedo 39 - Marano di Valpolicella 40 Negrar 41 - Fumane 42 - S.Ambrogio di Valpolicella 43 - Dolcé

"Comuni facenti parte della Comunità Montana del Baldo"

44 - Rivoli 45 Costermano 46 - Caprino 47 - Ferrara di Monte Baldo 48 - Brentino-Belluno Veronese 49 - Malcesine 50 - Brenzone 51 - S.Zeno di Montagna 52 - Torri del Benaco.

Il riferimento di partenza é dato dall'inizio della strada Statale n. 11 che entra nel Comune di S.Bonifacio e lo attraversa, passa per Villanova, raggiunge S.Martino Buon Albergo e S.Michele centro, attraversa Verona lungo la circonvallazione e prosegue al Km. 297 della Croce Bianca sino a Caselle, terminando nel Comune di Peschiera con i confini della Provincia di Verona.

La zona di produzione del formaggio "Monte Veronese" comprende quella fascia collinare e montana delle Prealpi Venete, costituitâ da ondulati altopiani nel settentrione del territorio Veronese.

La coltura foraggera rappresenta la quasi totalità della superficie.

Buona parte dei prati sono falciabili meccanicamente, solo la parte alta viene destinata esclusivamente a pascolo.

Nella fascia montana é molto diffuso l'alpeggio dei bovini, distribuito fra quota 1100 e 1800 s.l.m.

La monocoltura a indirizzo zootecnico, determinata dalle stesse condizioni ambientali, esclude a priori l'impiego di antiparassitari di ogni genere, per cui non si é mai presentato il problema, neppure ipotetico, di residui di pesticidi nei foraggi con tutte le relative conseguenze a carico sia dell'allevamento che della lavorazione del latte.

L'esposizione a mezzogiorno, le buone condizioni climatiche, il lungo periodo vegetativo delle cotiche pabulari esercitano una decisiva influenza sulla durata dell'alpeggio, dal giugno al settembre compreso. Da questo si hanno positivi effetti sulla salute del bestiame e di riflesso sulla qualità delle produzioni. In Lessinia l'87% della superficie é prevalentemente localizzata su dolci declivi privi di sassi, dovuto ad una roccia madre costituita da biancone e rosso ammonitico, calcari facilmente frantumabili. La favorevole morfologia del terreno e la buona giacitura del pascolo favoriscono la presenza soprattutto della vacca da latte, allevata quasi esclusivamente con foraggi.

L'allevamento del bestiame é impostato su stalle di medie dimensioni, curate con premura dagli allevatori sia sotto il profilo nutrizionale che sanitario.

Il latte che si trae é particolarmente adatto ad essere utilizzato in caseificio per la sua trasformazione in formaggio "Monte Veronese" (grasso o magro). Esso offre per il tipo di lavorazione una resa modesta, tipico dei formaggi di elevata qualità e pregio. La favorevole distribuzione altimetrica della zona, l'ottima composizione floristica dei prati e pascoli, le particolari condizioni ambientali, unite ad una tecnologia di produzione giusta e tradizionale conferiscono al formaggio "Monte Veronese" una

TIPICITÀ IRRIPETIBILE IN ALTRE ZONE