

Etichetta narrante formaggio Vezzena

Il prodotto

Le origini risalgono al XV secolo, ma consolida la sua fama e amplifica la sua diffusione poco prima della Grande Guerra quando l'imperatore Francesco Giuseppe, che lo apprezzava in modo particolare, lo voleva sempre sulla sua tavola.

Si ottiene lavorando il latte vaccino crudo, decremato per affioramento naturale. La forma è cilindrica con uno scalzo di 9 - 12 centimetri e un diametro di 30 - 40 centimetri. Il peso è di 8-10 kg. Il periodo di produzione è di circa 100 giorni, da giugno a settembre. All'assaggio è dolce ma anche leggermente sapido, con lievi note piccanti. I profumi e l'aroma ricordano l'erba verde sfalciata, il burro, le spezie quali la noce moscata, la frutta secca come la castagna o la nocciola e la frutta esotica come l'ananas o l'albicocca.

Il territorio

Il territorio di produzione è l'altipiano di Vezzena in provincia di Trento, nel Trentino sud orientale. La malga di Millegrobbe dove è prodotto il latte impiegato per il Vezzena del Presidio, è situata ad un'altitudine di 1465 m., circondata da 160 ettari di pascoli. È un territorio carsico con poca disponibilità di acqua, per questo dal mese di agosto il foraggio si riduce e diminuisce la produzione di latte. Quotidianamente il latte munto in malga è portato al Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena, a circa 10 chilometri di distanza, dove avviene la trasformazione. Come accade nella quasi totalità del Trentino, la proprietà della malga è pubblica e appartiene al Comune di Lavarone che, ogni 5 anni, la mette all'asta.

Gli animali

Sui 160 ettari della malga pascolano 100 vacche da latte e 60 capi per la rimonta interna. Gli animali dopo l'alpeggio ritornano nella stalla situata a Malo (VI) nell'azienda agricola di Cracco Mirco. Qui la stabulazione è fissa. Le razze sono la pezzata rossa e la pezzata nera. Gli animali si nutrono delle essenze spontanee del pascolo che variano nel corso della stagione e conferiscono al formaggio profumi e aromi intensi. Ogni vacca mangia quotidianamente circa 50-60 kg di erba. L'integrazione, composta da una miscela di granoturco e crusca di frumento è al massimo di 4 kg al giorno, non contiene ogm.

La mungitura avviene nella malga dove si trova anche la vasca di raffreddamento del latte. Gli animali sono sempre al pascolo, di giorno e anche di notte. Tradizionalmente gli animali che salgono in malga si trovano nella seconda metà del periodo di lattazione. La quantità di latte è dunque in fase decrescente, per prepararsi al parto che avverrà quando torneranno in stalla a fine estate.

La lavorazione e la stagionatura

Alla sera il latte di due mungiture, raffrescato in malga, è posto ad affiorare nelle caratteristiche bacinelle. Al mattino, il casaro separa il latte separato dalla panna e lo invia alla caldaia per la trasformazione. Al latte crudo si aggiunge il latteinnesto: una coltura naturale e aziendale di batteri lattici che il casaro prepara ogni due giorni. La dose è circa dell'1% rispetto al latte. Questa coltura naturale è composta da decine di tipologie di batteri lattici diversi che conferiscono al formaggio profumi e aromi peculiari, che rendono unico il Vezzena di Malga Millegrobbe. Dopo l'aggiunta del caglio naturale di vitello il latte coagula e il casaro con attenzione procede al taglio della cagliata con la lira. La massa composta da siero e cagliata è cotta alla temperatura di circa 45°C. Segue la sistemazione nelle fascere di legno, dove le forme sono sottoposte a pressatura per circa mezz'ora. Quando si rimuovono i pesi le forme sono collocate in un locale umido e caldo, la "frescura".

Il giorno successivo le forme sono poste in salamoia, una soluzione di acqua e sale marino. Dopo alcuni giorni inizia la stagionatura che avviene su assi in legno per almeno 12 mesi, ma che può durare anche diversi anni. Una volta al mese le forme sono pulite e trattate con olio di lino o di semi per mantenere la forma pulita e la crosta tenera e sottile. Le forme prodotte in malga sono riconoscibili grazie alla "M" impressa nelle forme.

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.