



Il Presidi trentini della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Il Vezena

Ecco un formaggio unico, grazie alle essenze dell'altopiano e alla lunga stagionatura: il Vezena, fiore all'occhiello del caseificio di Lavarone. E un poco il simbolo della tradizione casearia trentina.

La produzione del Vezena è oggi nelle mani di Rodolfo Bertacchini, il casaro che sovrintende alla produzione nel caseificio sociale di Lavarone; anche se i soci conferitori sono undici, Bertacchini **fa il Vezena soprattutto in estate, con il latte di due malghe.**

La tecnica è quella classica dei formaggi semigrassi alpini; il casaro seleziona il latte migliore degli allevatori e lo utilizza per la preparazione del *latteinnesto*. Il latte vaccino e crudo della sera, parzialmente scremato, si unisce alla munta del mattino. Si riscalda lentamente, aggiungendo il latteinnesto e poi, a 33-35°C, caglio bovino: la coagulazione avviene in 20-25 minuti. Quindi, con la "lira", si rompe il coagulo (eventualmente dopo averlo rovesciato con la spanarola) sino alla misura di un chicco di mais, si cuoce lentamente a 45-48°C, si lascia depositare la massa sul fondo, si estrae parte del siero e si taglia la cagliata in porzioni utili per ottenere una forma. I blocchi, posti nelle fascere di legno, sono sottoposti a pressatura. La sera si tolgono i pesi e si collocano le forme in un locale umido e caldo, la "frescura". Infine la salatura: a secco o in salamoia. A questo punto le forme vanno in stagionatura su assi di legno, dove, una

volta al mese, sono pulite e trattate con olio di lino.

Anche quando è molto stagionato, il Vezena conserva una suadenza e una burrosità eccezionali, sprigionando aromi particolari a seconda del periodo di pascolo. Se fatto con il latte di giugno, ad esempio, lascia sentire una delicata nota agliacea. E gli esperti lo distinguono dall'Asiago di allevo per una costante nota olfattiva di erba cipollina.

Dopo un anno, un anno e mezzo, l'occhiatura scompare, la pasta, molto gialla, tende a scagliarsi, i profumi si fanno complessi e buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca. Insomma, solo dopo un tempo adeguato il Vezena diventa tale e solo allora si comprende perché l'imperatore Francesco Giuseppe lo pretendesse ogni giorno sulla sua tavola. Se è veramente molto stagionato e tende al piccante, provate l'abbinamento con un Vino Santo Trentino. Più giovane accompagna bene un Trentino Lagrein o un Marzemino.

Il Presidio. Il Presidio riguarda soltanto il Vezena prodotto in estate con latte di alpeggio, distinguibile



grazie alla "M" (di malga) sulle forme e alla etichetta simbolo del Presidio. Gli allevatori seguono un disciplinare rigoroso: gli animali devono essere allevati al pascolo e il pascolo può essere integrato solo con materie prime di qualità: niente insilati, niente sottoprodotti dell'industria e niente Ogm.

Area di produzione. Comuni dell'altopiano di Lavarone, Vezena e Folgaria (provincia di Trento).

Stagionalità. Il Vezena si produce solo nel periodo d'alpeggio, da giugno a settembre, e deve avere una stagionatura minima di 12 mesi.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidi (Förderkreise) sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.



Presidio Slow Food®
www.presidioslowfood.it

L'etichetta posta sulla forma del Vezena di malga lo identifica come Presidio Slow Food

