

**LESSINIA. ALTA QUOTA. ALPEGGIO.
FUOCO SUL GUSTO
MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO PRESIDIO SLOW FOOD**



**MONTE
VERONESE
DOP**



**Slow Food®
Presidio**



L'ETICHETTA NARRANTE

È UN PROGETTO DEL PRESIDIO SLOW FOOD
CHE VALORIZZA I PRODOTTI, I LORO PRODUTTORI
E L'INTERA FILIERA, RACCONTANDO STORIE
DI TERRITORIO, TRADIZIONE E QUALITÀ.

IL MONTE VERONESE DOP PRESIDIO SLOW FOOD È OTTENUTO DA LATTE VACCINO CRUDO D'ALPEGGIO, PARZIALMENTE SCREMATO, E VIENE PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NEI MESI ESTIVI NEI PASCOLI DEI MONTI LESSINI COMPRESI TRA I 1200 E I 1700 METRI S.L.M. IL GUSTO È INCONFONDIBILE, RIVELA NOTE DI ERBE SPONTANEE, Fieno e NOCCIOLA, ESPRESSIONE DIRETTA DELLA RICCHEZZA BOTANICA DELLE MALGHE ALPINE.

STAGIONATO OLTRE UN ANNO E MARCHIATO A FUOCO, È IL RISULTATO DI UN SAPERE ANTICO E DI UNA NATURA GENEROSA.

A TRUE MOUNTAIN TREASURE, BORN FROM PARTIALLY SKIMMED RAW COW'S MILK AND CRAFTED ONLY IN THE SUMMER MONTHS, WHEN THE HERDS GRAZE ALPINE PASTURES BETWEEN 1,200 AND 1,700 METERS. THE HIGH MEADOWS LEAVE THEIR IMPRINT IN ITS CHARACTER: WHISPERS OF WILD HERBS, SUN-DRIED HAY, AND A HINT OF TOASTED HAZELNUT INTERTWINE IN EVERY BITE. MATURED FOR OVER A YEAR TO DEVELOP DEPTH AND HARMONY, EACH WHEEL BEARS A FIRE-BRAND ON ITS RIND — A PROUD SEAL OF AUTHENTICITY.

A wide-angle photograph of a lush green mountain valley. In the foreground, a calm pond reflects the sky and the surrounding greenery. Several black and white cows are scattered across the grassy slopes; some are lying down, while one stands near the pond's edge. The background shows rolling green hills under a soft, overcast sky.

IL LATTE D'ALPEGGIO DEGLI ALTI PASCOLI DELLA LESSINIA FA LA DIFFERENZA.

UN PRESIDIO SLOW FOOD PER SALVARE IL SAPERE DELLE MALGHE,
LA TRANSUMANZA E LA BIODIVERSITÀ.

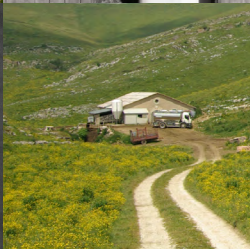
*A SLOW FOOD PRESIDIO TO SAFEGUARD TRANSHUMANCE, BIODIVERSITY,
AND THE TRADITIONAL KNOWLEDGE OF THE MOUNTAIN DAIRIES.*

IL PRODOTTO

IL MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO PRODOTTO CON LATTE DI MALGA È UN FORMAGGIO A PASTA COMPATTA, PRODOTTO CON LATTE VACCINO CRUDO PARZIALMENTE SCREMATO. LA SUA PASTA, GIALLA E CONSISTENTE, HA NOTE LATTICHE, SENTORI DI ERBE DI PASCOLO E FRUTTA SECCA. IN BASE AL PERIODO DI PRODUZIONE, POSSONO RICORDARE LA SALVIA, IL Fieno, IL BURRO MATURO E LA NOCCIOLA TOSTATA. LA FORMA È ROTONDA E IL PESO VA DA 6 A 9 CHIOLOGRAMMI.

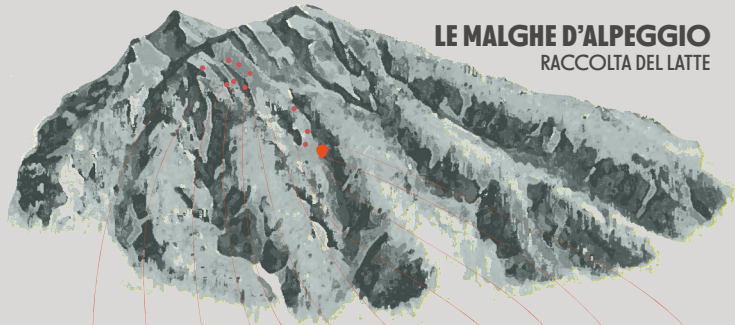
IL TERRITORIO

IL LATTE PROVIENE DAI PASCOLI DEL PARCO NATURALE DELLA LESSINIA, CHE SI ESTENDONO SINO ALLE PENDICI DEL MONTE BALDO, A UN'ALTITUDINE COMPRESA TRA 1200 E 1700 M S.L.M. I MONTI LESSINI SONO ESPOSTI A MEZZOGIORNO, NON HANNO GRANDI PENDENZE, HANNO MANTI ERBOSI CON UN LUNGO PERIODO VEGETATIVO CHE CONSENTONO UN PERIODO D'ALPEGGIO PIÙ LUNGO DEL CONSUETO. LA BIODIVERSITÀ DI QUESTO TERRITORIO E LA RICCHEZZA DI CENTINAIA DI ERBE DIVERSE DONA AL LATTE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI DISTINTIVE. LA PRESENZA DELLE VACCHE SUI PASCOLI ESTIVI CONTRIBUISCE ALLA BUONA GESTIONE DEL TERRITORIO E ALLA CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ DEI PRATI.



LE MALGHE D'ALPEGGIO

RACCOLTA DEL LATTE



MALGA MALERA DI SOTTO

MALGA BUSE DI SOTTO

MALGA FOLIGNANO DI MEZZO

MALGA CAMAPOLEVA DI SOPRA

MALGA GAIBANA

MALGA SAN NAZZARO

MALGA MALERA DI SOTTO

MALGA BAGORNO

MALGA ROSTE

CASEIFICIO DALLA VALENTINA

MALGA BUSE DI SOPRA



GLI ANIMALI

LE VACCHE PASCOLANO DA MAGGIO A OTTOBRE SU 10 MALGHE POSTE AD ALTITUDINI DIVERSE, DA 1200 A 1700 M S.L.M. NUTRENDO-SI DELLE ERBE DEI PASCOLI LESSINI E ARRICCHENDOSI COSÌ DI OMEGA-3, OMEGA-6 E CLA. LE VACCHE SONO DI RAZZE DIVERSE: PEZZATA ROSSA, PEZZATA NERA, FRISONA, BRUNA ALPINA E/O INCROCI PROPRIETÀ DEGLI ALLEVATORI REFERENTI PER IL LATTE D'ALPEGGIO DELLA LESSINIA. IL LATTE VIENE RACCOLTO QUOTIDIANAMENTE E TRASPORTATO NEL NOSTRO CASEIFICIO DI VELO VERONESE, A 1150M S.L.M.

LA LAVORAZIONE

IL MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO DEL PRESIDIO SLOW FOOD È PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DURANTE L'ESTATE CON IL LATTE DI DUE MUNGITURE QUOTIDIANE, IL LATTE VIENE SCREMATO PER AFFIORAMENTO E COAGULATO CON CAGLIO NATURALE. LA CAGLIATA VIENE SCALDATA FINO A 47°C, DURANTE IL PROCESSO DI TERMIZZAZIONE, POI VIENE ROTTATA FINEMENTE ALLA DIMENSIONE DI UN CHICCO DI RISO PER ESSER POI DISPOSTA NELLE FASCERE CHE IMPRIMERANNO IL MARCHIO NELLO SCALZO. VIENE SALATA IN SALAMOIOIA. DOPO ALMENO UN ANNO DI STAGIONATURA, IL FORMAGGIO È MARCHIATO A FUOCO SULLA FACCIA DELLA FORMA CON LA CARATTERISTICA "M" DI MALGA.

CASEIFICIO DALLA VALENTINA

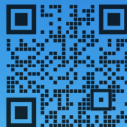
Località Stander 1

37030 Velo Veronese, Verona

caseificiodallavalentina.com

info@caseificiodallavalentina.com

T +39 045 783 5549



7 AFFORDABLE AND
CLEAN ENERGY



9 INDUSTRY, INNOVATION
AND INFRASTRUCTURE



12 RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION



15 LIFE
ON LAND

