



COMUNE DI LEVICO TERME

Provincia di Trento

IN GESTIONE ASSOCIATA CON IL COMUNE DI NOVALEDO

Disciplinare di Produzione del formaggio

"VEZZENA DI LEVICO"

Approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 33 dd. 28.06.2021

Art.1 - Denominazione del prodotto

La Denominazione di Origine Comunale, DE.CO. "**VEZZENA DI LEVICO**" è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente Disciplinare di Produzione.

Art.2 - Descrizione del prodotto

Il formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" è un formaggio derivante dal processo di trasformazione del latte di malga. Tale trasformazione viene eseguita integralmente in malga ed esclusivamente durante il periodo dell'alpeggio.

La materia prima utilizzata nella produzione di questo formaggio è il latte crudo di vacca, di due munte consecutive, parzialmente scremato per affioramento naturale.

Art.3 - Caratteristiche del prodotto

1. Caratteristiche fisiche

- ✓ forma: cilindrica regolare, con scalzo dritto o leggermente convesso, con facce piane o leggermente bombate;
- ✓ dimensioni e peso della forma: diametro da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm; peso da 8 a 12 kg per il prodotto di 4-9 mesi;
- ✓ crosta e pasta: crosta regolare, pulita, ruvida; pasta dal colore giallo paglierino da chiaro a carico, omogeneo, con occhiatura regolare e sparsa, di piccole o medie dimensioni; consistenza da semidura a dura a seconda della stagionatura, granulosa, con grana più marcata per il prodotto "vecchio" e "stravecchio";
- ✓ assenza di difettosità quali muffe e/o acari all'interno della pasta, gonfiore, sfoglia, presenza di cavernosità nella pasta e/o occhiature da fermentazioni non desiderate (es. propioniche, butirriche), rotture, marcescenze, eccessiva irregolarità della forma e della crosta.

2. Caratteristiche organolettiche

- ✓ sapore: intenso, dolce-sapido, che diventa più accentuato e tendente al piccante nel prodotto "vecchio" e "stravecchio";
- ✓ odore e aroma: inconfondibili e caratteristici, influenzati dalle essenze erbacee dei pascoli che trasmettono al prodotto un aroma particolare; le note olfattive ed aromatiche prevalenti sono quelle lattiche di burro fuso, vegetali di erba fresca e fieno, animali di brodo di carne, con progressiva evoluzione in dipendenza dal grado di stagionatura.

3. Periodo di produzione

- ✓ esclusivamente durante il periodo dell'alpeggio.

4. Stagionatura:

- ✓ minimo 4 mesi per il prodotto "mezzano";

- ✓ minimo 9 mesi per il prodotto "vecchio";
- ✓ minimo 18 mesi per il prodotto "stravecchio".

Art.4 - Zona di produzione

La zona di produzione, l'area di provenienza e di trasformazione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" è tassativamente ricompresa all'interno delle malghe di proprietà del Comune di Levico Terme, site sull'omonimo altopiano di Vezzena.

Art.5 - Elementi che ne comprovano l'origine

1. Riferimenti storici

Vedi relazione allegata (sub allegato A).

2. Riferimenti culturali

Nella zona di produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**", esistono numerose testimonianze scritte che attestano l'origine antica di questo formaggio, confermata anche dalla forte influenza assunta nella tradizione gastronomica e alimentare locale. Il formaggio di Vezzena, la cui origine risale presumibilmente al XV secolo, per molti decenni è stato considerato il prodotto caseario trentino di maggiore prestigio, in grado di alimentare un apprezzabile flusso di esportazioni verso i mercati extra provinciali.

3. Riferimenti socio-economici

La produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**", come descritto nella relazione storica allegata, risale a diversi secoli fa ed è parte integrante del tessuto socio-economico e culturale della zona di produzione. È stata, e lo è tutt'ora, fonte di occupazione primaria per gli allevatori, con ricadute positive strategiche per tutta la comunità locale. Basti pensare all'importanza che riveste anche a carattere della conservazione dell'ambiente e al valore aggiunto che porta all'attività turistica.

Art.6 - Metodo di ottenimento

1. Provenienza del latte

Il latte impiegato nella produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina e Rendena (autoctona) e loro incroci, alimentate sui pascoli delle malghe del Comune di Levico Terme, site sull'altopiano di Vezzena.

Nel processo produttivo può venire utilizzato il latte di una o più delle predette razze.

È escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo.

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti, in misura non superiore al 30% del fabbisogno giornaliero in sostanza secca.

È vietato l'utilizzo di alimenti semplici e/o composti prodotti, anche in parte, con organismi geneticamente modificati (OGM).

2. Trasformazione del latte

La trasformazione può avvenire solo in strutture casearie dislocate nelle malghe all'interno della zona di produzione, di cui al comma 1 del presente articolo.

Il latte crudo deve essere in ogni caso caseificato entro le 24 ore dalla mungitura, in conformità ai requisiti igienico-sanitari e secondo le norme vigenti, utilizzando come ulteriori soli ingredienti caglio naturale di vitello, fermenti lattici e sale.

Di norma, il latte della munta serale viene stoccato ad una temperatura di 8-12°C in bacinella o altri contenitori in acciaio inox e parzialmente scremato per affioramento naturale. Il latte della munta mattutina viene invece aggiunto intero in caldaia.

Può essere utilizzato esclusivamente latte crudo; la termizzazione è consentita solo per la parte del latte impiegato nella preparazione del latte-innesto naturale.

È prescritta l'aggiunta al latte crudo di fermenti "Fermalga", ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni provenienti dalla zona di produzione del formaggio **"VEZZENA DI LEVICO"**, o, in alternativa, di siero-innesto o latte-innesto autoprodotti.

Il latte viene riscaldato in caldaia con fuoco a legna o con vapore, in caldaie in acciaio inox o di rame o in polivalente.

L'acidificazione viene indotta con i fermenti sopra citati o con siero- o latte-innesto autoprodotti; viene usato esclusivamente caglio naturale di vitello. Non è consentito l'uso di alcun additivo.

La coagulazione si ottiene alla temperatura di $35^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Tempo di coagulazione: minimo 15 minuti, massimo 30 minuti primi.

Il taglio della cagliata, effettuato con lo spino, arriva alle dimensioni di un chicco di mais cinquantino.

La semi-cottura viene fatta alla temperatura di $46^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Durata della semi-cottura: minimo 10, massimo 25 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione.

Durata della sosta della cagliata sotto siero: minimo 10, massimo 40 minuti primi; successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata e la messa in fascera.

3. Salatura e stagionatura

La sosta nel locale o zona di pre-salatura dura da un minimo di 1 ad un massimo di 3 giorni; la salatura può essere effettuata a secco o in salamoia.

La durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 10 giorni.

La durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 3 ad un massimo di 6 giorni e la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 16 ad un massimo di 20° Baumé.

La fase di stagionatura del formaggio **"VEZZENA DI LEVICO"** è finalizzata al miglioramento organolettico del prodotto e deve essere effettuata direttamente da parte del produttore o da parte di uno stagionatore. La stagionatura del formaggio avviene in appositi locali, ad una temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C. Sono ammesse la refrigerazione, l'umidificazione e la ventilazione meccanica dei locali di stagionatura, anche in relazione alle situazioni climatiche esterne.

Durante la fase di stagionatura del formaggio, è ammesso il trattamento della crosta con olio di lino nel rispetto delle pratiche tradizionali e localmente riconosciute.

Art.7 – Rintracciabilità e Tracciabilità

Nella produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**", deve in ogni caso essere garantito il requisito di legge della rintracciabilità e tracciabilità del prodotto.

I produttori sono pertanto tenuti a riportare sullo scalzo delle forme di formaggio quanto meno il nome della malga produttrice e la data di produzione nella sequenza giorno/mese/anno (gg/mm/aaaa) o equivalente. Tali informazioni vengono apposte in bassorilievo con apposita placca o fascera in teflon o in altra modalità compatibile con la produzione alimentare purché leggibile e stabile nel tempo.

Oltre alla documentazione e ai registri previsti dalla normativa vigente, è altresì prevista la tenuta di un apposito registro di produzione ove annotare giorno di lavorazione, quantità di latte lavorato, numero e peso delle forme ottenute, la tipologia di fermento lattico utilizzato e la rintracciabilità dello stesso (numero di lotto nel caso di "Fermalga" o data di produzione e quantitativo impiegato nel caso di siero- o latte-innesto autoprodotti).

Fermo restando che agli effetti della marchiatura del prodotto le annotazioni citate sono obbligatorie, le stesse possono essere eventualmente riportate sui registri previsti dalla normativa vigente (a titolo integrativo) che siano già in essere.

Art.8 – Marchiatura delle Forme e commercializzazione

La marchiatura del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" avviene attraverso l'attività dei Custodi Forestali del Comune di Levico Terme, incaricati della verifica della rispondenza delle forme di formaggio alle prescrizioni del presente Disciplinare.

Le forme ritenute conformi al presente Disciplinare vengono marchiate a fuoco con idoneo marchio, regolarmente depositato presso la Camera di Commercio di Trento. La marchiatura avviene in almeno due punti sullo scalzo di ciascuna forma.

Al momento dell'immissione al consumo, le forme fregiate con il marchio devono in ogni caso riportare leggibili le informazioni prescritte all'art. 7.

Il formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" può essere commercializzato a forme intere o porzionato.

Nella commercializzazione del prodotto, è vietato l'utilizzo di qualsiasi indicazione non espressamente prevista dal presente Disciplinare o che possa ingenerare confusione nel consumatore circa l'origine, la specie, la natura e le qualità specifiche del prodotto.

Art. 9 – Trentino di Malga

Qualora il produttore intenda fregiare le proprie forme di formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" con il marchio di certificazione "Trentino di Malga", deve essere data completa applicazione a tutte le prescrizioni previste nel rispettivo Regolamento d'Uso.

In ogni caso, la marchiatura con il marchio "Trentino di Malga" può avvenire solo al termine del periodo minimo di stagionatura di 9 mesi.

Le indicazioni utilizzabili nella commercializzazione del prodotto sono pertanto le seguenti:

- ✓ "*Trentino di Malga –Vezzena di Levico vecchio*" per il prodotto con almeno 9 mesi di stagionatura;
- ✓ "*Trentino di Malga –Vezzena di Levico stravecchio*" per il prodotto con almeno 18 mesi di

stagionatura.

L'apposizione del marchio a fuoco "Trentino di Malga" sulle forme ritenute conformi avverrà attraverso l'attività di soggetti all'uopo incaricati dalla Camera di Commercio di Trento secondo quanto previsto nello stesso Regolamento d'Uso del marchio di certificazione.

Art.10 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La zona individuata come area di produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" presenta delle proprie omogenee, visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la geologia (prevalenza di zone con carbonati, calcari e dolomie), sia per la significatività delle specie endemiche delle Alpi riscontrabili nella flora dei pascoli della zona, sia per il clima (caratterizzato da inverni freddi ed asciutti e primavere ed estati relativamente fresche e piovose), sia per le tradizioni, gli usi e i costumi.

Il legame di tale produzione casearia con l'ambiente sotteso è molto forte e deriva dal fatto che la sua storia è legata alla pratica antica dell'alpeggio nelle malghe di proprietà del Comune di Levico Terme, ma anche alla raffinata e peculiare qualità del formaggio prodotto. Una qualità che deriva principalmente dalle caratteristiche organolettiche e casearie del latte utilizzato, e non di meno da un'arte casearia tramandata nei secoli.

Il formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**" viene associato, nella memoria della gente, al formaggio di montagna, di malga, ad un modo di produrre tradizionalmente genuino.

Il legame con l'ambiente della zona delimitata trova ulteriore conferma attraverso specifici adempimenti ai quali si sottopongono obbligatoriamente i vari soggetti che lo producono.

Presso il Comune di Levico Terme è tenuto un apposito registro degli allevatori il cui latte viene destinato alla produzione del formaggio "**VEZZENA DI LEVICO**".

Art.11 - Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente Disciplinare è affidato dal Sindaco o da un suo delegato ad una Autorità Pubblica designata, ed in particolare ai Custodi Forestali del Comune operante sul territorio interessato.

Sub. Allegato A al Disciplinare: "Storia del formaggio Vezzena"

Il formaggio Vezzena, prodotto tradizionalmente sull'Altopiano omonimo, vanta una lunga storia, così come i pascoli sui quali è ottenuto. Già nel "Resoconto al Doge sullo stato della pastorizia dell' Altopiano dei Sette Comuni" del 1598, l'Ispettore della Repubblica di Venezia per le zone di confine conte Caldogno riferiva che *"la celebre montagna di Vezena è la più eccellente di tutte le altre per la qualità di pastura producendo erbe gentili e nutritive. ... Nei suoi pascoli i Lievegani pongono i loro propri animali alla somma da 5 a 600 vacche, 3.000 pecore e 1.500 capre con molti cavalli e restavi ancor luogo per pascere maggior quantità di animali"*.¹

Alla fine del Settecento G. A. Montebello scriveva, a proposito di Levico, che: *"fra le sue montagne si distingue Vezzena, dove i formaggi riescono a perfezione"*.² I pascoli dell'Altopiano di Vezzena erano unanimemente considerati di particolare valore anche nell'Ottocento. Lo studioso A. Perini, infatti, nella sua opera "Statistica del Trentino", scriveva che: *"i pascoli e le praterie del Monte Vezzena sono celebri nel Trentino per la loro produzione di butirri e formaggi"*. Il territorio è stato descritto con meraviglia anche da altri osservatori di quel secolo: *"il Comune di Levico può giustamente andar superbo delle sue malghe di Vezzena... La montagna di Vezzena si compone di sedici grandiose malghe dove nell'estate pascolano migliaia di vacche"*, riportava un anonimo cronista del giornale roveretano "Il Raccoglitore" in un servizio dedicato a Levico. Quelle ampie distese di pascolo producevano già in quei tempi *"il noto formaggio Vezzena, che per la sua ottima qualità potrebbe farsi articolo di esportazione"* come affermava il Perini. Il formaggio Vezzena era ritenuto infatti l'unico esempio di produzione casearia trentina noto e commercializzato in ambito non strettamente locale. *"Sulle montagne di Vezzena, pertinenti in gran parte alla città di Levico, si produce il formaggio Vezzena, che è una specialità del Trentino"* scriveva C. Battisti nella sua "Guida di Levico".

Ad ulteriore testimonianza del valore del formaggio Vezzena, l'Almanacco Agrario dell'anno 1897, nella rubrica Caseificio, riportava una *"descrizione del modo di confezione"*, cioè la tecnologia di fabbricazione di questo formaggio. Il Vezzena era commercializzato verso la fine dell'Ottocento soprattutto da una ditta di Levico, quella di Gedeone Avancini. 8) Questo formaggio, premiato a diverse esposizioni, anche a Vienna, era ritenuto per eccellenza il formaggio degli Asburgo; sembra infatti che Francesco Giuseppe non si privasse mai di un pezzo di Vezzena a fine pasto.

Anche successivamente il formaggio Vezzena primeggiava nella produzione casearia trentina. In un resoconto sulla Scuola di Caseificio presso l'Istituto Agrario di San Michele, fondata nel 1921, riferendosi alla produzione all'immediato dopoguerra, era riportato che *"L'unico formaggio mercantile prodotto allora nella provincia di Trento era il "Vezzena", che veniva fabbricato nei caseifici dell'Altipiano di Lavarone e di Folgaria e sulle malghe di Vezzena. Siccome questo tipo di formaggio era molto ricercato sui mercati di Verona, Vicenza, ecc. ed apprezzato per le sue virtù, in quanto che esso è un ottimo formaggio da tavola quando è fresco ed è uno squisito formaggio da grattugiare sui due anni, era logico tutelare tale prodotto, cercando anzi di migliorarne la confezione e mantenerne il tipo."* E addirittura negli anni Trenta, la Cattedra Ambulante di Agricoltura auspicava che la produzione avvenisse non solo sulle *"malghe di Vezzena, Lavarone e Folgaria.....sulle quali si produce il rinomato formaggio Vezzena....inquantochè racchiude in sé due alti pregi: quello di essere un ottimo formaggio da tavola (da companatico) dal quarto all'ottavo mese e di diventare un superbo formaggio da grattugiare (da condimento) dal secondo al terzo anno"*. Si aggiungeva però che *"per produrre un ottimo Vezzena bisogna non soltanto fabbricare merce con pasta tipica perfetta, ma occorre specialmente darle veste uniforme che paghi anche esteriormente l'occhio del compratore e del consumatore"*.

Nello scorso secolo il Vezzena ha vissuto grandi difficoltà. La grande Guerra aveva sconvolto le malghe degli Altipiani e gli allevamenti zootecnici, oltre all'economia. Il formaggio Grana aveva nel frattempo conquistato i mercati, imponendosi come formaggio a pasta dura, da pasto e da condimento, e i formaggi di malga in particolare erano marginalizzati nelle preferenze dei consumatori e nelle campagne promozionali, orientando gli allevatori a dare al latte altre destinazioni. Solo negli ultimi decenni si sta registrando una in-

versione di tendenza che sta determinando una sempre maggiore attenzione a questo prodotto con varie iniziative di tutela e valorizzazione: prima un marchio comunale, poi l'avvio dell'iter per l'ottenimento della DOP, purtroppo non andato a buon fine, infine il marchio ottenuto dal Caseificio di Lavarone. Oggi c'è un marchio DeCo implementato dal Comune di Levico, volto a caratterizzare e promuovere il Vezzena prodotto sulle malghe comunali e che si basa su un Disciplinare apposito. I ripetuti successi che i malghesi delle Vezzene riscuotono nelle mostre-concorso, misurandosi con tutte le realtà più rappresentative trentine produttrici di formaggio di malga, dimostrano che il formaggio Vezzena si distingue ancora tra i migliori formaggi prodotti in malga di tutta la provincia. E si dimostra un forte legame col territorio, l'Altopiano di Vezzena, per la gran parte del Comune di Levico, in continuità con gli Altipiani di Luserna e Lavarone. La morfologia dolce, con zone pianeggianti alternate a pendii mai troppo ripidi, la modesta altitudine, con l'alternarsi di ampie superfici a pascolo (circa 700 ettari sui 2.000 complessivi) ed estesi boschi prevalentemente di conifere sono un bene prezioso oggi e sono stati preziose risorse da secoli. Tanto che il possesso di Vezzena è stata a lungo contesa fra i vicentini e Levico, con vicende che sono state definite solamente a fine 1600 con un accordo (la Sentenza Roveretana) fra la Repubblica di Venezia e il Principato Vescovile di Trento.

Ulteriori cenni storici:

Trattato teorico pratico nazionale per la fabbricazione del burro e formaggio compilato da Giuseppe Loss nel 1871: descrizione della composizione della flora dei pascoli alpini, dell'importanza dell'origine del terreno dei pascoli, descrizione del processo di lavorazione del latte a Vezzena;

Il caseificio all'esposizione regionale Trentina, con dialogo del prof. M. Sembianti del 1875: zone di smercio del Vezzena;

Caseificio formaggio Vezzena Almanacco Agrario del 1891: descrizione del processo di produzione;

Descrizione dell'attività agricola forestale dell'Austria e sua industria dal 1848 al 1895 edita a Vienna, dove si cita il formaggio Vezzena, intero o tre quarti di grasso, prodotto sulle alpi di Vezzena, nel circondario di Levice;

Guida ai bagni ecc. di Levico del 1898, pubblicità della ditta Gedeone Avancini e del formaggio Vezzena vecchio e fresco, dei caseifici e delle malghe;

Noterelle statistiche del dott. Cesare Battisti sul bestiame da pascolo, le malghe, le latterie e l'industria dei latticini nel Trentino 1904;

Ricerche batteriologiche sul formaggio Vezzena nel Trentino del prof. Costantino Gorini, Laboratorio di Batteriologia della R. Scuola Sup. Di Agricoltura di Milano, 1907: la ricerca confronta il Vezzena con il Grana;

Lettere dal Trentino di Ottone Brentari, 1920: descrizione della tragica situazione di Levico e delle malghe di Vezzena subito dopo il 1918;

La scuola di caseificio di S. Michele all'Adige, Almanacco Agrario del 1923 nel capitolo "la qualità dei formaggi" viene dato spazio al Vezzena e alla possibilità che tale formaggio prevalga in Trentino a vantaggio del formaggio magro, da non incentivare;

Lo sfruttamento del latte sulle alpi trentine, Almanacco Agrario del 1930, programma di migliorare l'industria casearia anche con la diffusione della produzione del Vezzena;

Industria lattiero e casearia, Almanacco Agrario 1933-XI: magazzini del formaggio Vezzena in Trentino;

Il formaggio Vezzena dell'ing. Socrate Gilberti, Almanacco Agrario 1940; vengono illustrate le problematiche e la storia di tale formaggio a partire dal 1918. "Dopo la fine della Grande Guerra iniziò la ripresa della produzione del Vezzena, occorsero non meno di 5-6 anni, durante i quali il grana, notoriamente il re dei formaggi tipici italiani, ebbe tempo di conquistare il mercato di Trento. Quando è ricomparso il Vezzena, la piazza era già occupata dal grana". Seguono suggerimenti per favorire la ripresa di tale produzione.