

# COMUNE DI LEVICO TERME



## Disciplinare di produzione del formaggio “FORMAGGIO DI VEZZENA”

Approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 40 dd. 14.09.2011

## **Art.1 - Denominazione del prodotto**

1. La Denominazione di Origine Comunale, DE.CO **“FORMAGGIO DI VEZZENA”** è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art.2 - Descrizione del prodotto**

1. Il **“FORMAGGIO DI VEZZENA”** è un formaggio a fermentazione naturale o indotta con l’aggiunta di starters naturali.

2. 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 a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente ondulate;
- dimensioni e peso della forma: diametro da 30 a 40 cm., altezza allo scalzo da 9 a 12 cm; peso da 8-12 kg per prodotto di 4-8 mesi;
- *crosta*: irregolare, elastica, semidura, granulosa. Questa ultima, più marcata per il prodotto **“vecchio”** o **“stravecchio”**, con occhiatura sparsa, di piccola o media grandezza, di colore paglierino chiaro o giallo paglierino marcato.

### **2. Caratteristiche chimiche**

- grasso sulla sostanza secca superiore al 34%;
- umidità: da un minimo del 30% ad un massimo del 38%, misurata all’età del prodotto compresa fra i 4 e gli 8 mesi.

### **3. Caratteristiche organolettiche**

- sapore: intenso, gustoso e sapido, che diventa più accentuato, tendente al piccante nel prodotto **“vecchio”** e ancor più nello **“stravecchio”**;
- odore e aroma: inconfondibili e caratteristici, influenzati dalle essenze erbacee del posto che ne trasmettono un aroma particolare.

### **4. Periodo di produzione**

- durante il periodo dell’alpeggio

### **5. Stagionatura:**

- minimo 4 mesi per il prodotto **“mezzano”**;
- minimo 8 mesi per il prodotto **“vecchio”**;
- minimo 18 mesi per il prodotto **“stravecchio”**.

## **Art.4 - Zona di produzione**

1. La zona di produzione, l’area di provenienza e di trasformazione del **“FORMAGGIO DI VEZZENA”** è tassativamente ricompresa all’interno delle malghe di proprietà del Comune di Levico Terme site sull’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 DI VEZZENA"**, 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 DI VEZZENA"**, 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 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 poste sull'altopiano di Vezzena.

Nel processo produttivo del **"FORMAGGIO DI VEZZENA"** 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 40%.

### 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 caldo, o raffrescato a 17-22°C, o raffreddato ad una temperatura di 10-16°C, nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento naturale, in bacinella o altri contenitori in acciaio inox;

- Viene utilizzato solo latte crudo; la termizzazione è consentita solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale;

- È consentita l'aggiunta al latte crudo di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni provenienti dalla zona di produzione del **"FORMAGGIO DI VEZZENA"** ;

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

- Non è consentito l'uso di alcun additivo;

- L'acidità può essere naturale o indotta con latte innesto o con gli starters sopra citati;

- Viene usato caglio di origine bovina;

- La coagulazione si ottiene alla temperatura di 35°C ± 2°C;

- Tempo di coagulazione: minimo 10 minuti massimo 20 minuti primi;

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

- La semicottura viene fatta alla temperatura di 46°C ± 2°C;

- Durata della semicottura: minimo 10, massimo 20 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 fasciera.

### 3. **Salatura e stagionatura**

- la sosta nel locale o zona di pre-salatura dura da un minimo di 2 ad un massimo di 4 giorni;
- la salatura può essere fatta 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 4 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 stagionatura del formaggio viene effettuata in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C.

## **Art.7 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente**

1. La zona, individuata come area di produzione del **"FORMAGGIO DI VEZZENA"** presenta delle proprie omogenee visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la geologia (prevalenza di zone con rocce 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 la tradizioni, gli usi e i costumi.

2. 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.

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

4. 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 come di seguito descritto.

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

## **Art.8 - Controlli**

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

## **Art.9 - Marchiatura**

1. Tutte le forme del **"FORMAGGIO DI VEZZENA"** saranno marchiate **a fuoco** con idoneo marchio regolarmente depositato presso la Camera di Commercio di Trento, almeno in due punti dello scalzo, a cura dei Custodi Forestali.

2. Inoltre verrà inserito un apposito contrassegno il quale indicherà il codice di riferimento appartenente alla singola malga che ha lavorato il prodotto.

3. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o indicazioni che potrebbero essere ingannevoli per il consumatore.

## **Sub Allegato A al Disciplinare di produzione del formaggio “FORMAGGIO DI VEZZENA”**

L’altipiano di Vezzena, la cui altitudine è compresa tra i 1400 e i 1700 metri s.l.m., si presenta come un’ampia area montana caratterizzata da ridotti pendii e sconfinata distese di prati e di boschi, il cui terreno non molto profondo, di origine calcarea – dolomitica, si può definire per certi versi carsico.

Il **Formaggio di Vezzena**, da sempre considerato il più tipico ed antico formaggio di accertata origine trentina, vanta, sin da tempi lontani, una affermata notorietà anche fuori dai confini provinciali. Il termine Vezzena sta ad indicare, infatti, il formaggio prodotto nelle malghe dell’omonimo altipiano di proprietà del comune di Levico Terme, la cui origine è *probabilmente* da ricondurre al XV secolo: una importante documentazione storica fa, infatti, riferimento alla presenza di numerose malghe situate sull’altipiano di Vezzena, la cui attività di alpeggio era già all’epoca notevolmente apprezzata nel contesto di un’economia agricola locale prevalentemente di tipo rurale.

Più precisamente 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 Vezzena 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 pascer maggior quantità di animali”*.<sup>1</sup>

Ancora, 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”*.<sup>2</sup>

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”*.<sup>3</sup>

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.<sup>4</sup>

Da tali testimonianze si evince che il Formaggio di Vezzena ha permesso per lungo tempo di remunerare il lavoro degli allevatori e dei malgari consentendo loro di permanere nella zona di produzione del pregiato formaggio e contribuendo a conservare nel tempo un patrimonio di rara bellezza.

La documentazione degli anni successivi alla seconda guerra mondiale appare sufficiente a dimostrare che tale formaggio si produceva e si produce nella zona dell’altipiano medesimo, rispettando la tradizione casearia tramandata nel tempo, pur con fasi di altalenante intensità causate da diversi interessi nei vari settori produttivi e dal regresso dell’attività zootecnica e casearia.

In genere si assiste ad un declino di questa produzione, con una graduale perdita del suo valore economico a vantaggio della produzione del grana e di altri formaggi meno blasonati ma molto più reclamizzati e

accattivanti e quindi più richiesti dal consumatore. Solo a partire dagli anni Settanta, grazie alla tenacia degli allevatori locali a voler rispettare una tradizione ormai consolidata, si registra un rilevante cambio di tendenza, che conduce ad una lenta ma importante riscoperta del Formaggio di Vezzena.

In tutto l'altipiano l'organizzazione dell'alpeggio è sommariamente rimasta invariata nel corso dei decenni: le strutture un tempo molto modeste, spesso obsolete, grazie a sistematici ed impegnativi interventi da parte del Comune, sono gradualmente divenute più consone ai tempi moderni e il decisivo miglioramento delle condizioni igieniche - sanitarie ha determinato un generalizzato benessere degli animali - basti pensare che la dotazione dei capi bovini di Levico Terme è ancora oggi la più ricca dell'intera provincia - e un conseguente miglioramento qualitativo dei prodotti. Oggi le malghe sono, dunque, parte fondamentale di un contesto di valorizzazione non solo prettamente agricola ma soprattutto turistica, inserite all'interno di percorsi ed itinerari turistici attraverso i quali gli avventori possono godere di una rivisitazione *de visu* dell'attività rurale, compresa la produzione dei latticini, un'esperienza, questa, sempre più apprezzata dai turisti che provengono dalla città.

Si sta registrando da diversi anni, quindi, una netta inversione di tendenza che sta determinando una sempre maggiore attenzione alla produzione di questo prodotto divenuto un tassello fondamentale per l'intera comunità levicense per la sua pregiata qualità.

I ripetuti successi che i malghesi delle Vezzene riscuotono ai concorsi provinciali, misurandosi con tutte le realtà più rappresentative trentine produttrici di formaggio di malga, dimostrano che il Formaggio di Vezzena si distingue ancora tra i migliori formaggi prodotti in malga di tutto il Trentino. E' doveroso, quindi, alla luce di quanto esposto, tutelare questa produzione dotandola di un marchio di tutela comunale, che consenta a questo pregiatissimo prodotto di affermare in modo incontrovertibile la sua unicità.

- 1) F. Caldugno, Relazione delle Alpi vicentine e de' passi e popoli loro, 1598, rist. anastatica Istituto di Cultura Cimbra, Roana, 1972. Questo resoconto è citato anche da A. Gorfer, L'uomo e la foresta. Per una storia dei paesaggi forestali-agrari della Regione tridentina, 1988, e da L. Apolloni, La pastorizia dell'Altopiano dei Sette Comuni, Studi Trentini di scienze naturali, Acta Geologica, 1993.
- 2) G.A. Montebello, Notizie storiche topografiche, religiose della Valsugana, 1793, rist. anastatica L. Rossi, 1973.
- 3) A. Perini, Statistica del Trentino, 1852.
- 4) "Il Raccoglitore, giornale d'istruzione popolare, di politica ed organo del Commercio, dell'Industria e dell'Agricoltura", n°5, 1869.  
Qualche anno prima il cronista del "Raccoglitore" affermava che "è da sperarsi che il comune di Levico non vorrà dormire, e darà una mano a quel coraggioso che volesse fondare una associazione locale, la quale tendesse allo scopo di prendere in affitto tutte le malghe e fabbricare il formaggio secondo i metodi migliori, istituendo nel Borgo di Levico un magazzino generale, dove solamente avesse luogo lo smercio" Queste (4) note sono state riprese da una ricerca curata da Franco Frisanco.

Ulteriori cenni storici:

- **Trattato teorico pratico nazionale** per la fabbricazione del **butirro 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 Levico;
- **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.