

## Un Ubriaco... prestigioso!

 Veneto

### Le dolci pendici dei Monti Lessini sono il teatro di un matrimonio perfetto: protagonisti due prodotti "principi" della tipicità del territorio, il formaggio Monte Veronese Dop e il Lessini Durello Doc

Come accade per molte altre specialità gastronomiche italiane, il formaggio Ubriaco nasce per una casualità. Durante la prima guerra mondiale i contadini furono costretti a nascondere i propri formaggi nei tini che contenevano il mosto, per evitare le razzie dei soldati. Nel riprenderlo, scoprirono che il formaggio era notevolmente migliorato nel sapore.

La base per L'Ubriaco al Durello "La Casara" è il formaggio Monte Veronese Dop d'Alveo, prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente dai monti Lessini. La lavorazione viene eseguita a latte crudo parzialmente scremato, la cagliata viene poi cotta a 46 °C. È un formaggio ricco di peptidi e aminoacidi, che lo rendono facilmente digeribile. Dopo la tradizionale stagionatura (per l'Ubriaco si utilizzano generalmente forme di 6/8 mesi di stagionatura), durante il periodo di vendemmia i formaggi selezionati vengono ripuliti dalle muffe naturali ed immersi nelle vinacce di uve del vitigno Durella (anch'esso coltivato esclusivamente sui terreni collinari dei monti Lessini tra le province di Verona e Vicenza), dove vengono lasciati fermentare per circa 30 giorni.

Oltre ad un leggero residuo di vinacce, il mosto rilascia sulla crosta sottile ed elastica del Monte Veronese una colorazione che tende al giallo. Questo tipo di affinatura non colora la pasta del formaggio (che

rimane bianca e/o giallo paglierino in relazione alla stagione di produzione, e può essere compatta o leggermente occhiata) ma conferisce, al gusto, delle piacevoli note che ricordano quelle del mosto d'uva. Il Monte Veronese Ubriaco al Durello va servito a temperatura ambiente e degustato in piccole porzioni. È consigliabile abbinarlo a cibi con profumi ed aromi equilibrati all'intensità del formaggio.

Erano gli anni Venti quando Ermenegildo Roncolato, insieme ai figli Romano e Angelo, dava inizio all'attività di casaro turnario a Brenton, tra le colline di Roncà. Nel 1964 Romano prende in gestione il Caseificio

Sociale di Roncà ribattezzandolo "La Casara", ma mantenendo invariate le antiche ricette casearie e tutti i segreti dell'arte della produzione e della stagionatura dei formaggi. Con il tempo, il piccolo caseificio di famiglia si trasforma in azienda artigianale, dove la manodopera e la cura verso la tipicità dei prodotti restano fattori determinanti per la produzione.

Ereditando la passione del padre e del nonno, oggi Gildo, Giovanni e Letizia Roncolato continuano a produrre formaggio, da quello fresco ai formaggi tipici con latte di vacca e di capra, oltre ai salumi veneti ottenuti dai suini allevati in azienda.

### Scheda tecnica

- **Nome:** Monte Veronese Ubriaco al Durello
- **Latte:** vaccino crudo
- **Allevamento:** al pascolo o in stalla, in base alla stagione
- **Altri ingredienti:** sale marino, caglio, vinacce di Durello
- **Pasta:** bianca e/o giallo paglierino, compatta o leggermente occhiata, gusto leggermente piccante con piacevoli note che ricordano quelle del mosto d'uva
- **Stagionatura e affinamento:** stagionatura 6/8 mesi, affinamento in vinacce di Durello 30 giorni
- **Prezzo:** 19 Euro al kg

### PUNTI VENDITA

**RONCÀ** - Via Nuova 1 - 37030 Roncà (VR)  
Tel. 045 7460052 - Fax 045 6545051

**SOAVE** - Corso Vittorio Emanuele, 42  
37038 Soave (VR) - Tel. e Fax 045 6190367

**VERONA** - Via Todeschini, 12/4  
37100 Verona (VR)  
Tel. e Fax 045 8344030

**LEGNAGO** - Via dei Massari, 31  
37045 Legnago (VR) - Tel. e Fax 0442 26131

### CASEIFICIO "LA CASARA" DI RONCOLATO

Via Nuova 1, 37030 Roncà (VR)  
Tel. 045 7460052 - Fax 045 6545051  
www.lacasara.it - info@lacasara.it