

ERBEZZO. Domenica la festa dedicata al formaggio tipico della Lessinia

Il Monte Veronese Dop cresce sempre di più

In 10 anni produzione aumentata dell'80 per cento nonostante i prezzi del latte e le difficoltà delle stalle

C'è la crisi del prezzo del latte che morde da tempo e le stalle faticano sempre di più, ma l'idea di una festa che metta in mostra la migliore produzione di formaggi Monte Veronese Dop è motivo in più, in questo tempo di difficoltà, per celebrare la sua edizione numero 26. «Anzi i nostri numeri crescono perché dalle 50mila forme di produzione di una decina d'anni fa, siamo oggi a 100mila forme prodotte con un incremento del 20-30 per cento negli ultimi tre anni e addirittura dell'80 per cento nel decennio», riferisce Paola Giagulli del Consorzio Monte Veronese Dop.

Con il Comune di Erbezzo, il Consorzio è fondatore della manifestazione che ogni anno porta in paese il meglio della produzione dei caseifici consorziati. La novità di quest'anno è anche il patrocinio del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, che ha dato un sostegno alla manifestazione, riconoscendone la validità culturale ed economica.

Di questo si è compiaciuto Andrea Sardelli, vicepresidente della Provincia nel presentare la manifestazione ai Palazzi scaligeri, rivelando di essere un assiduo frequentatore del paese e della sua ottima cucina, oltre che avere un debole per i formaggi in generale. «La storia della festa è nata con il Consorzio per valorizzare un prodotto che purtroppo oggi è ai suoi minimi storici», aggiunge il sindaco Lucio Campedelli, «ma il lat-

te e i suoi derivati sono l'unico motivo economico che permette ai nostri allevatori di restare in montagna: la svalutazione del prezzo mette a rischio sopravvivenza tante stalle e vogliamo dare, con questa manifestazione, un segnale di incoraggiamento e di ottimismo per unire gli sforzi e riuscire a superare questa crisi».

La festa aprirà domenica 29 alle 9,30 con l'esposizione e vendita in piazza e lungo le vie del paese, alle 10,30 e alle 16 ci sarà l'appuntamento con «Un'ora da casaro» nel cortile accanto alla chiesa con una dimostrazione dal vivo del processo di caseificazione. Alle 11 sfilata in costumi tradizionali e premiazione del concorso per il miglior Monte Veronese Dop nelle varie stagionature. Ci sarà l'investitura dei nuovi maestri assaggiatori Onaf e dei nuovi mastri casari dell'«Eccelsa et Insigne Arte dei Formaggeri». «Abbiamo indicato in Angelo Campedelli, che a Malga Fraselle di Erbezzo da una vita produce formaggio, e in Dario Gugole dell'omonimo caseificio di San Giovanni Ilarione, pluripremiato in tutte le manifestazioni e concorsi, i due personaggi meritevoli di questo titolo», aggiunge il sindaco, «personaggi a cui va riconosciuto il merito di aver valorizzato il nostro territorio e il suo prodotto migliore». «Altra novità di quest'anno è l'apertura dello stand gastronomico curato dalla Pro loco



La preparazione del Monte

alle 12 e anche alla sera alle 19,30, con menù a base di formaggi», anticipa Emanuela Morandini, in rappresentanza dell'associazione che ricorda anche l'appuntamento alle 19 dove sarà presentato il filmato «Basta poco per...», sugli gnocchi di malga, realizzato dalla scuola primaria di Erbezzo nella sezione «Cucina la crisi», classificatosi secondo al concorso organizzata dal comitato regionale dell'Unione delle Pro loco e presentato a Venezia per la Festa del popolo veneto.

Nel pomeriggio ci sarà l'intrattenimento musicale con il concerto dei Cantori de la Val di Fumane, accompagnati dal maestro fisarmonicista Dante Borsetto e del coro La Frizzolana di Bosco Chiesa-nuova. Alle 15 degustazione guidata di Monte Veronese e presentazione dei formaggi vincitori del concorso nelle varie stagionature e il Monte Veronese di Malga presidio di Slow Food. In contemporanea spazio anche al concerto della «Gibier Fest Band», animazione musicale in stile bavarese. ● v. z.

