MONTE VERONESE DOP
d'ALLEVO 19-24 MESI

CHEF TIPS | TECNICA, SENSORIALITA, DIREZIONI DI UTILIZZO

UN FORMAGGIO DA USARE COME INGREDIENTE DI FINITURA

A 19-24 mesi esprime intensità, sapidità, note di burro fuso e nocciola, lieve granulosità e una piccantezza progressiva. In cucina funziona bene per dare profondità, umami e persistenza, con dosi controllate.

1. PROFILO SENSORIALE UTILE ALLO CHEF

LEVA	PROFILO	IMPLICAZIONE IN CUCINA
STRUTTURA	Pasta dura, progressivamente granulosa.	Scaglia, grattugia fine, mantecatura, creme emulsionate.
AROMI	Burro fuso, fieno, erbe aromatiche, nocciola.	Affinità con tostato, bosco, tartufo, vegetali.
GUSTO	Deciso, sapido, persistente; lieve piccantezza.	Sale prudente; cercare acidità, amaro o dolcezza naturale.
PERSISTENZA	Lunga e concentrata.	Meglio piccole quantità ben posizionate che dosi eccessive.

2. 5 FUNZIONI IN CUCINA

FUNZIONE	APPLICAZIONE	TIP OPERATIVO
MANTECATURA	Risotti, orzotti, paste.	12-18 g/porzione indicativi; fuori fuoco, grattugia fine.
FONDUTA / CREMA	Tortelli, polenta, uovo, verdure, carne.	Calore dolce; emulsionare con panna/latte o acqua di cottura.
SCAGLIA	Piatti finiti, carni, verdure, pizza gourmet.	8-15 g/porzione; ottimo fuori cottura.
GRATTUGIA	Pasta, risotto, ripieni, finishing.	Usarlo come seasoning: sapidità + umami + aroma.
GRATINATURA	Verdure, crespelle, timballi.	Strato sottile: la lunga stagionatura è molto concentrata.

3. LOGICHE DI PAIRING NEL PIATTO

DOLCEZZA zucca, pera, cipolla brasata/caramellata: arrotondano sapidità e piccantezza.
AMARO radicchio, carciofo, cicorie: danno tensione e alleggeriscono la parte grassa.
BOSCO porcini, tartufo nero, sedano rapa: continuità con nocciola, fieno e maturazione.
ACIDITA riduzione di Amarone/vino rosso, aceto, balsamico: pulizia e profondità.
PROTEINA uovo, pancia di maiale, salumi croccanti: il formaggio diventa la quota sapida della salsa.
CROCCANTE noci, nocciole, pane tostato: richiamo aromatico diretto alla frutta secca.

4. 8 DIREZIONI DI PIATTO PER LA RISTORAZIONE

Spunti verificati sul web e nella ristorazione, riletti per una stagionatura 19-24 mesi.

01 RISOTTO / AMARONE

Vialone Nano, fondo leggero, mantecatura al Monte 19-24 mesi, riduzione di Amarone separata.
PERCHE FUNZIONA: Sapidità + cremosità; il vino porta acidità, frutto e profondità.
RIF. WEB: La Cucina Italiana; Gambero Rosso.

02 TARTUFO NERO / FONDUTA

Pappardella o pasta fresca, fonduta corta di Monte 19-24 mesi, tartufo nero.
PERCHE FUNZIONA: Terroso + nocciola + persistenza: pairing ad alta coerenza.
RIF. WEB: Ristorante Torcolo / Venezie a Tavola.

03 UOVO / COPPA CROCCANTE

Uovo morbido, crema di Monte, coppa all'Amarone croccante, eventuale tartufo.
PERCHE FUNZIONA: Tuorlo e crema amplificano la rotondità; croccante e vino danno contrasto.
RIF. WEB: Locanda Nascosta, menu 2026.

04 ZUCCA / TORTELLO

Tortello di zucca, fonduta di Monte; finitura con radicchio, nocciola o burro nocciola.
PERCHE FUNZIONA: Dolce-sapido; amaro/tostato evita la monotonia.
RIF. WEB: Casa Giusti; Osteria il Bertoldo.

05 POLENTA / PORCINI / TARTUFO

Polenta grigliata o morbida, fonduta leggera, porcino arrostito oppure tartufo.
PERCHE FUNZIONA: Piatto leggibile e territoriale; ottimo veicolo per il formaggio.
RIF. WEB: Consorzio Monte Veronese; ristorazione veronese.

06 CARCIOFO / ZABAIONE SALATO

Carciofo fritto o arrosto, zabaione salato, scaglia fine di Monte 19-24 mesi.
PERCHE FUNZIONA: Amaro + grasso + sapido: piatto corto, moderno, con tensione.
RIF. WEB: Ristorante Le Rasole.

07 MAIALE / VINO ROSSO / CAVOLO

Pancia di maiale, crema di Monte 24 mesi, riduzione di vino rosso e scalogno, cavolo/verza acida.
PERCHE FUNZIONA: Caso chef: il 24 mesi porta sapidità/piccantezza; l'acidità riequilibra il grasso.
RIF. WEB: Chef Giacomo Sacchetto / La Cru.

08 PIZZA GOURMET / FINISH

Crema di zucca, salsiccia, cipolla rossa, scaglie di Monte 19-24 mesi, riduzione di Amarone.
PERCHE FUNZIONA: Scaglia fuori cottura: mantiene identità aromatica e finale lungo.
RIF. WEB: Casa Giusti, menu 2026.

5. QUICK PAIRING - 10 COMBINAZIONI IMMEDIATE

pera arrosto	**miele di castagno**	**radicchio tardivo**	**porcino**	**tartufo nero**
noci / nocciole	**aceto balsamico tradizionale**	**riduzione di Amarone**	**polenta**	**uovo morbido**

6. QUICK CARD - DA LASCIARE ALLO CHEF

VOCE	INDICAZIONE	PERCHE
TAGLIO	Scaglia irregolare / lamella / grattugia fine.	Valorizza friabilità e concentrazione aromatica.
DOSAGGIO	8-15 g finish | 12-18 g mantecatura | 25-40 g salsa/fonduta.	Dosi indicative da calibrare sulla ricetta.
SERVIZIO	In purezza, portare gradualmente verso 18-20 °C.	Aromi e struttura risultano più leggibili.
CALORE	Fondute e creme a temperatura dolce, senza bollore aggressivo.	Aiuta a mantenere emulsione e pulizia aromatica.
SALE	Correggere solo a fine ricetta.	La componente sapida è già marcata.
CONTRASTO	Inserire almeno una componente acida, amara o dolce.	Evita un profilo solo grasso-sapido.

7. VINO - DIREZIONE DI SERVIZIO

Il Consorzio indica per il d'Allevo più stagionato vini rossi strutturati o invecchiati, passiti o fortificati. In chiave gastronomica funziona anche un bianco di grande struttura e maturità, capace di sostenere la persistenza e ripulire la componente grassa.

8. COSA EVITARE

- Fonduta troppo concentrata o cotta a lungo: perde finezza e può separare.
- Eccesso di sale nella base: il formaggio completa la sapidità.
- Abbinamenti solo grassi e dolci: serve tensione acida, amara o vegetale.
- Quantità elevate in mantecatura: a 19-24 mesi è più efficace come accento aromatico.
- Servizio troppo freddo quando è protagonista in purezza.

FONTI WEB / RIFERIMENTI

- Consorzio Monte Veronese DOP - "Monte Veronese DOP d'Allevo": profilo sensoriale, grattugia, risotti, pasta, polenta, gratin e vini.
- La Cucina Italiana - "Risotto all'Amarone": Monte Veronese stagionato in mantecatura e salsa all'Amarone.
- Gambero Rosso - "Dove mangiare il risotto all'Amarone a Verona": Vialone Nano, Amarone e Monte Veronese.
- Fondazione Qualivita / Consorzio - Chef Giacomo Sacchetto: Monte Veronese DOP 24 mesi per sapidità e lieve piccantezza.
- Venezie a Tavola - Ristorante Torcolo: pappardelle al tartufo nero e fonduta di Monte Veronese.
- Menu ristorazione 2026 - Locanda Nascosta, Casa Giusti, Osteria il Bertoldo: crema, fonduta, tortelli, scaglie.
- Ristorante Le Rasole - spunti con 24 mesi: porcini, radicchio/noci, carciofo e zabaione salato.

Nota: dosi e "tip operativi" sono linee di sviluppo ricetta, non ricette codificate del Consorzio.