

Generalità		Castelmagno	
Presentazione	<p>Castelmagno E' un formaggio a latte misto (vaccino con aggiunte di ovino e caprino), semigrasso, a pasta cruda, prodotto in Piemonte, nelle tipologie "Prodotto della montagna" con etichetta di colore BLU, o "Di alpeggio" con etichetta di colore VERDE (se tutto il processo di produzione avviene a quota > 1000 m s.l.m.). Si presenta in forma cilindrica con facce piane e scalzo diritto, con crosta abbastanza sottile, rugosa, abbastanza tenera ma fragile, di colore grigiastro su cui, durante la stagionatura, possono apparire sia macchie rossastre dovute a particolari ceppi di muffe, sia buchi o sgretolature dovute agli acari. Inizialmente la pasta è di colore bianco perlaceo o bianco avorio, ma successivamente diventa fino a giallo ocra con possibile erborinatura blu-verdastra all'interno. La sua struttura da molto friabile, col progredire della stagionatura diventa più compatta. L'aroma fine e delicato, gradevolmente vegetale su base di lattico cotto, al crescere della stagionatura diventa forte e persistente, con riconoscimenti di frutta secca (noce) Poco armonico e moderatamente salato ai minimi di stagionatura, diventa più saporito, ma più armonico col progredire della stagionatura.. Ottimo al naturale, il Castelmagno DOP si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele. Può essere utilizzato nelle insalate tagliato a cubetti, grattugiato su preparazioni rustiche di pasta, in fonduta per insaporire pasta o carni arrosto. Si abbina tradizionalmente a vini rossi corposi (<i>Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Roero Arneis, ...</i>) e, se stagionato a lungo, anche a vini da meditazione (<i>Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, ...</i>).</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO 12/1982	DOP Reg. CE 1263/1996
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo: esclusivamente nei comuni di: Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana (tutti al di sopra dei 600 m s.l.m.).	
	Tipologie	PRODOTTO DELLA MONTAGNA	DI ALPEGGIO Tutto il processo produttivo deve avvenire in alpeggio e la caseificazione al di sopra dei 1000 m s.l.m.
Allevamento	Tipo	Stalla	Pascolo in alpeggio
		Il bestiame bovino deve essere riconducibile ai tipi genetici <i>Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana</i> e loro incroci	
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato da pascolo e da fieno di prato polifita. È vietato l'uso di insilati di mais. I componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare dovranno essere costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti.	Il bestiame bovino, ovino e caprino deve alimentarsi al pascolo con almeno il 90 % di flora locale.
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Formaggio Castelmagno DOP c/o Assopiemonte Dop e Igp Piazza Caduti, 1 12020 Castelmagno (CN) tel: (+39) 0171-98614 fax: (+39) 0171-986148 email: promo.formaggio@produttoriattedpiemonte.it web: www.assopiemonte.com</p>		
Storia	<p>Formaggio antichissimo che prende il suo nome attuale da quello del comune di Castelmagno; In un documento datato 1277 risulta che l'affitto di un pascolo di proprietà del Marchese di Saluzzo veniva pagato con forme di questo formaggio. Probabilmente la sua produzione iniziò, però, ben prima, forse intorno all'anno mille.</p>		
Descrizione		Castelmagno	
Classificazione	Categoria	DOP	

	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino	
	Trattam. latte	Intero o Parzialmente scremato, Crudo	
	Temper.Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro (a 60 gg di stagionatura)	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 12÷20	
Peso	Kg	2,0 ÷ 7,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Ammuffita, NON EDIBILE	
	Aspetto	Liscia, a volte deformata. Con il progredire della stagionatura diventa rugosa e con presenza di acari.	
	Colore	Giallo-rossastro (assume un colore più scuro, con il progredire della stagionatura)	
	Spessore	Sottile (si ispessisce con il progredire della stagionatura)	
	Consistenza	Abbastanza dura e rigida (diventa più rigida con il progredire della stagionatura)	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco perlaceo, o bianco avorio ai minimi di stagionatura, diventa fino a giallo ocra con eventuali venature blu verdastre all'interno col progredire della stagionatura.	
	Struttura	La struttura è friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura.	
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Compare col progredire della stagionatura. Bruno-verdastro Fino a 6÷7 mm	
	Erborinatura Colore Distribuzione	Possibile a stagionatura avanzata. Venature blu verdastre, favorite anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale, con ferri lunghi).	
	Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso al minimo di stagionatura, diventa intenso con l'invecchiamento.
Persistenza		Poco persistente al minimo di stagionatura, diventa persistente con l'invecchiamento.	
Riconoscimenti		A breve stagionatura è fine, delicato, gradevolmente vegetale su base di lattico cotto; Al crescere della stagionatura diventa forte, con riconoscimenti di frutta secca (noce)	
Retrogusto		n.a.	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico e moderatamente salato ai minimi di stagionatura, diventa più saporito, ma più armonico col progredire della stagionatura.	
Sensazioni Trigeminale		Può diventare piccante col progredire della stagionatura.	
Struttura (in bocca)		Poco tenace, friabile e poco solubile ai minimi di stagionatura; con il progredire della stessa diventa più compatto mantenendo una elevata friabilità abbinata ad una migliore solubilità.	

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 34
--	-----------------	------

Utilizzo		Castelmagno
Utilizzo	In tavola	Ottimo al naturale, il Castelmagno DOP si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele.
	In cucina	Nelle insalate tagliato a cubetti, grattugiato su preparazioni rustiche di pasta, in fonduta per insaporire pasta o carni arrosto.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi corposi (Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Roero Arneis, ...) e se stagionato a lungo, anche con vini da meditazione (Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, ...)
	Miele/Confetture	Composte di pere, mele, ...; Miele di montagna, di castagno, ...)
	Frutta	Frutta fresca, matura ma con buona acidità, frutta secca (gherigli di noce).
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio, d'avena, di segala.

Produzione		Castelmagno							
		PRODOTTO DELLA MONTAGNA				DI ALPEGGIO			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	>80	< 5÷20	< 5÷20		>80	< 5÷20	< 5÷20	
	Provenienza	Stalla				Alpeggio			
	Munte	Max 4 mungiture consecutive (2 al giorno). Non è consentito utilizzare latte conservato oltre i 2 giorni							
	Trattamenti Fisici	Intero o parzialmente. scremato (per affioramento)							
	Trattamenti Termici	Crudo (sono vietati i trattamenti termici)							
	Aggiunte	Vietato l'uso di fermenti							
Coagulazione	Tipologia	Presamica							
	Temperatura	30 ÷ 38°C							
	Tempo	30 ÷ 90 minuti							
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido, a contenuto di Chimosina >70%							
Rottura coagulo	Dimensione	Per agitazione in 10÷15 min. La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia o scaricata. Si lascia riposare per almeno 18 ore, poi la cagliata viene messa in fagotti e sommersa nel siero delle lavorazioni precedenti per un periodo da 2 a 4 giorni per una regolare fermentazione. Successivamente la cagliata viene rotta "a chicco di mais".							
Trattamenti cagliata	Pre-salatura	In pasta							
	Macinatura	Finemente tritata e rimescolata.							
Formatura		Il prodotto viene avvolto in una tela in tessuto vegetale o sintetico, ed introdotto nelle «fascelle» di formatura in legno, o altro materiale idoneo dove rimane per almeno 1 giorno.							

Trattamenti forma	Pressatura	Manuale e successivamente meccanica (con torchio per 1÷3 giorni)	
	Salatura	È consentita un'ulteriore salatura delle forme a secco (per circa 48 ore) per dare colore e consistenza alla crosta del formaggio.	
Stagionatura	Tempo	> 60 giorni (e fino a 5÷6 mesi) su assi di legno o altro materiale idoneo.	
	°C – UR %	Temperatura 5 ÷ 15 °C e UR 70 ÷ 98%, In grotte naturali fresche ed umide, o comunque in locali che ripetano dette condizioni, per garantire le condizioni necessarie per un corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del Castelmagno.	
	Cura forma	Le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari.	
Marchiatura		Il prodotto viene marchiato all'origine con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura.	
		Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo («sventolina») con campi di colore BLU , sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine.	Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo («sventolina») con campi di colore VERDE MUSCHIO , sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine.
Commercializzazione		Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.	

μπ

