

Generalità	Raschera	
Presentazione	<p><b>Raschera</b></p> <p>È il formaggio tipico delle vallate alpine Monregalesi che prende il suo nome dall'Alpe Raschera presso il Monte Mongioie, nel Comune di Magliano Alpi.</p> <p>La stagionatura minima richiesta dal disciplinare è di un mese, ma la tradizione annovera formaggi invecchiati anche per cinque, sei mesi che acquistano una sapidità di gusto che verrà apprezzato soprattutto dai "palati forti".</p> <p>Il Raschera ha pasta cruda, pressata, semidura. Il suo sapore è fine e delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato. La pasta di colore bianco o bianco avorio è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Nel Disciplinare di produzione vengono distinti due tipi di Raschera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>RASCHERA</b> che si può produrre su tutto il territorio della Provincia di Cuneo.</li> <li>- <b>RASCHERA D'ALPEGGIO</b> quando viene prodotto e stagionato al di sopra dei 900 m s.l.m. con latte molto ricco di sapori e profumi tipici e caratteristici solo di questo areale.</li> </ul> <p>Il Raschera è un ottimo formaggio da taglio prodotto e stagionato senza conservanti.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 07-1983</b>  <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di <b>Cuneo</b> : l'intero territorio.
	Tipologie	<p><b>"Raschera"</b></p> <p><b>"Raschera di alpeggio"</b> se prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 m s.l.m. e ottenuto con latte della medesima provenienza nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (per quanto attiene la Valcasotto), Magliano Alpi (per la parte che confina con il comune di Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì.</p> <p>Nelle forme <b>"quadrata"</b>, o <b>"rotonda"</b> (quasi abbandonata).</p>
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo semi-brado, Alpeggio. Non sono ammessi allevamenti senza terra.
	Alimentazione	L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo e da fieno di prato polifita, provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.
Organismi di tutela	<p><b>CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO A DENOMINAZIONE D'ORIGINE RASCHERA</b>  <b>c/o COMUNITA' MONTANA DELLE VALLI MONREGALESI</b></p> <p>Via Mondovì, 1/D 12080 Vicoforte  tel. +39 0174/563307 fax. +39 0174/569465  web www.raschera.com</p> <p><b>Assopiemonte Doc e Igp</b>  Via Livorno, 60 10144 Torino  tel. +39 011 2258391 fax +39 011 2258408</p>	
Storia	<p>Storicamente si hanno i primi accenni dell'esistenza di questo formaggio in un contratto d'affitto della fine del 1400, rinvenuto nell'archivio comunale di Pamparato, in cui il signorotto locale pretendeva dai pastori che <i>"menano le loro mucche a pascolare l'erba del prato Raschera"</i>, per il pagamento dell'affitto, <i>"alcune forme di quel buon formaggio che lassù su fa"</i>.</p> <p>La Comunità Montana delle Valli Monregalesi, comprende nel suo territorio uno dei più vasti complessi di pascolo della Provincia di Cuneo. In questo tratto delle Alpi Marittime, ormai prossimo al termine della catena, le cime raggiungono quote modeste, i rilievi hanno una morfologia più dolce e i pascoli d'alpeggio arrivano così alle maggiori altezze. Queste superfici sono ancora intensamente utilizzate nel periodo estivo dalle mandrie di bovini, mentre gli ovini pascolano le aree più povere ed elevate.</p> <p>L' "Alpe Raschera", della superficie di circa 620 ha, è collocata nella così detta "isola amministrativa" del Comune di Magliano Alpi (che deve il suo appellativo "Alpi" proprio al possesso di questo territorio, pur essendo un comune di pianura). Per effetto della separazione e divisione delle terre appartenenti al mandamento di Mondovì - avvenuta nel 1698 -, per i diritti feudali Magliano si vide assegnare legittimamente le "Alpi" Brignola, Seirasso e Raschera, situate a lato del gruppo del Marguareis, della superficie complessiva di 1.350 ha, su quote superiori ai 1.800 m s.l.m., tra il Mondolè ed il Mongioie, a mezzogiorno delle due Frabose (Soprana e Sottana) e confinanti con i territori di Roccaforte Mondovì e Ormea.</p> <p>Da sempre, su queste Alpi del Monregalese, viene prodotto un formaggio particolare che ha il nome di un lago e di un pascolo sito alle falde del Monte Mongioie (2.630 m s.l.m.): il formaggio Raschera.</p> <p>Forma rotonda (quasi abbandonata) e/o quadrata. Le forme "quadrate" erano più stabili e accatastabili sul basto quando si trasportavano a valle con il mulo dalle "selte" (tipici locali ricavati direttamente nella terra,</p>	

aventi funzioni di celle di stagionatura naturali in cui l'umidità e la temperatura costanti nel tempo, determinano un ambiente altamente adatto alla stagionatura del formaggio che assume sullo scalzo e su tutta la crosta delle superfici piane, una tipica colorazione rossiccia dovuta allo sviluppo di muffe di quel colore).

Descrizione		Raschera
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca o Misto (con eventuali aggiunte di latte caprino e/o ovino)
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Grasso %	Grasso o Semigrasso
Geometria forma (a stagionatura minima)	Aspetto	Parallelepipedo a spigoli tondi, oppure Cilindrica (meno del 3 % della produzione totale).
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 28 ÷ 40 (lato) (forma parallelepipedo) ø 30 ÷ 40 (forma cilindrica)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 7 ÷ 15 c.a. (forma parallelepipedo) 6 ÷ 9 (forma cilindrica)
Peso (a stagionatura minima)	Kg	5,0 ÷ 9,0 (forma parallelepipedo) 6,0 ÷ 10,0 (forma cilindrica)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, NON EDIBILE
	Aspetto	Liscia, con residui di colonie di muffe.
	Colore	Grigio rossastro, a volte con riflessi giallognoli, talvolta con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura;
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica, da tenera ad leggermente rigida a seconda del periodo di stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o bianco avorio.
	Struttura	Piuttosto consistente, elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Piccolissima Dispersa nella forma
	Odore/Aroma	Intensità
Persistenza		Abbastanza persistente
Riconoscimenti		Fine, delicato, tipicamente profumato Con sentori di erbe di montagna nella tipologia «d'Alpeggio».
Retrogusto		

<b>Sapore</b>	Dolce Salato Acido, Amaro	Dolce o moderatamente sapido se stagionato;
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Moderatamente piccante se stagionato
<b>Struttura (in bocca)</b>		Piuttosto consistente, poco elastica, globosa, moderatamente solubile.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 32%

<b>Utilizzo</b>		<b>Raschera</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Il Raschera è un ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti.
	<b>In cucina</b>	Viene utilizzato: <ul style="list-style-type: none"> <li>– tal quale in insalate varie,</li> <li>– fuso con risotti, verdure e pietanze particolari.</li> </ul>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi, giovani, di discreto corpo. Tradizionalmente viene abbinato a Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Gavi, Cortese di Gavi.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Raschera</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100 (o poco meno)	Eventuale piccola q.tà	Eventuale piccola q.tà	
	<b>Provenienza</b>	Stalla, o Alpeggio			
	<b>Munte</b>	Due mungiture giornaliere.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero, o talvolta parzialmente decremato per affioramento.			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo. Talvolta può essere sottoposto a trattamenti termici igienizzanti.			
	<b>Aggiunte</b>	Al latte di vacca a volte si aggiunge latte caprino od ovino per rendere più piccante il gusto del formaggio derivato. Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali;			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	30 ÷ 36 °C. Durante il riscaldamento, si deve aver cura di rimescolare continuamente il latte e di tenerlo sempre in agitazione affinché il calore sia meglio distribuito all'interno della massa stessa.			
	<b>Tempo</b>	20 ÷ 30 minuti, tenendo il recipiente coperto con una tela di stoffa, o di lana, per impedire ogni dispersione di calore.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino, liquido.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene rotta con la spatola (la " <i>spanuira</i> ", di legno) poi, per almeno cinque			

		<p>minuti, si procede alla sbattitura con uno spino di legno di foggia caratteristica (la "sbattarella", derivata dalla punta di un abete) fino ad avere granuli della dimensione di un "chicco di mais".</p> <p>Alla fine si provvede alla raccolta dei granuli di cagliata con lenti movimenti rotatori per ottenere una massa uniforme.</p>
<b>Formatura</b>		<p>La cagliata, così separata dal siero,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viene raccolta in una tela di canapa (la "curuira") da cui può uscire il siero residuo</li> <li>- dopo pochi minuti, sempre avvolta nella tela, viene messa in forme di legno cilindriche con un diametro di 35÷40 cm. (le "fascele"), munite di fori sul bordo da cui far uscire l'eventuale siero ancora presente,</li> <li>- che vengono caricate con pesi per favorire lo spurgo.</li> </ul> <p>Dopo una decina di minuti, si aprono le "fascele", si impasta la cagliata con le mani sminuzzandola finemente poi, raccolta nuovamente la cagliata nella "curuira", si rimette nella "fascela".</p>
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura e Salatura</b>	<p><b>Forma ROTONDA</b></p> <p>La forma viene pressata per almeno 12 ore.</p> <p>Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salatura mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.</p> <p>Può seguire anche una salatura a secco.</p> <p><b>Forma QUADRATA</b></p> <p>Si mette la forma sotto peso, girando il formaggio ogni ora per circa un giorno intero; La cagliata si estrae dalla "fascela" rotonda, sempre avvolta nel telo, e si colloca in una forma parallelepipedica ("conca") formata da assi di legno.</p> <p>Nella "conca" il formaggio viene coperto con una tavola di legno, caricata con pesi, rimanendovi per quattro, cinque giorni in modo da assumere una forma quadrata irregolare.</p> <p>La salatura viene effettuata a secco con sale grosso sui quattro lati dello scalzo durante la pressatura (che richiede comunque il rivoltamento quotidiano della forma).</p> <p>La salatura delle due facce piane viene effettuata solo dopo l'estrazione dalla "conca".</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	<p>&gt; 30 gg.</p> <p>La tradizione annovera formaggi invecchiati anche per cinque, sei mesi, che acquistano una sapidità di gusto che viene apprezzata soprattutto dai "palati forti".</p>
	<b>°C – UR %</b>	<p>In locali adatti che possono essere, a seconda del luogo dove si opera, di due tipi fondamentali diversi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>in alpeggio</b>, il luogo di stagionatura che si chiama "sella", è costituito da un locale ricavato nella terra, il cui tetto è nient'altro che un voltino a sua volta ricoperto di terra che, proprio per queste sue caratteristiche, permette una temperatura costante pari alla media di quella annua (come succede nelle grotte naturali) e, cosa molto importante, determina una umidità costante ed ottimale per la maturazione completa del formaggio e per lo sviluppo di caratteristiche mufte rosse sulla crosta dello stesso.</li> <li>• <b>nell'azienda di fondo valle o pianura</b>, il luogo di stagionatura è null'altro che una cantina riprodotte, il più fedelmente possibile, le caratteristiche di temperatura ed umidità prima accennate per le "selle".</li> </ul> <p>Tali condizioni ambientali incidono in modo sostanziale sullo sviluppo di mufte sulla crosta e sulle caratteristiche di spessore ed elasticità della crosta stessa.</p>
	<b>Cura forma</b>	<p>In entrambi i locali, i formaggi in maturazione sono adagiati su assi in legno e periodicamente puliti e spazzolati sulla crosta che, mano a mano, assumerà la consistenza, il colore e l'odore tipico del formaggio Raschera stagionato.</p>
<b>Marchiatura</b>	<p>Il marchio di conformità è apposto al momento della commercializzazione e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'apposizione del contrassegno cartaceo (di diametro 25 cm per la forma rotonda e di lato 25 cm per quella quadrata, su retinatura di colore <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>verde per la produzione normale</b></li> <li>- <b>gialla per quella «d'Alpeggio»</b>) e</li> </ul> </li> <li>• la marchiatura a fuoco, nella parte centrale di una delle facce piane, che riporta il logo del Consorzio e un numero di tre cifre che identifica il Caseificio o lo Stagionatore.</li> </ul>	
<b>Commercializzazione</b>	<p>Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato.</p> <p>Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.</p>	