

Generalità	Raschera	
Presentazione	<p><b>Raschera</b> Formaggio prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, crudo, intero o parzialmente scremato, grasso, a pasta cruda, pressata, semidura, fresco o semistagionato. E' il formaggio tipico delle vallate alpine Monregalesi che prende il nome dall'Alpe Raschera presso il Monte Mongioie, nel Comune di Magliano Alpi. 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". 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: <b>Raschera</b> che si può produrre su tutto il territorio della Provincia di Cuneo e <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, caratteristici solo di questo areale. È un ottimo formaggio da taglio prodotto e stagionato senza conservanti. Viene utilizzato tal quale da tavola o in insalate varie, oppure fuso per condire risotti, verdure e pietanze particolari. Si abbina generalmente a vini bianchi o rossi, giovani, di discreto corpo e, tradizionalmente, a <i>Cortese di Gavi, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba</i>.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 07/1983</b> <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>	
Produzione	<p><b>Nazione</b></p>	Italia
	<p><b>Regione</b></p>	Piemonte
	<p><b>Province-Zona</b></p>	Provincia di <b>Cuneo</b> : l'intero territorio.
	<p><b>Tipologie</b></p>	<p><b>"Raschera"</b> <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. Nelle forme <b>"quadrata"</b>, o <b>"rotonda"</b> (quasi abbandonata).</p>
Allevamento	<p><b>Tipo</b></p>	Stalla, Pascolo semi-brado, Alpeggio. Lattifere di razze varie, stanziate sul territorio Non sono ammessi allevamenti "senza terra".
	<p><b>Alimentazione</b></p>	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 c/o COMUNITA' MONTANA DELLE VALLI MONREGALESI</b> Via Mondovì, 1/D 12080 Vicoforte tel. +39 0174/563307 fax. +39 0174/569465 web <a href="http://www.raschera.com">www.raschera.com</a></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, dalla forma</p>	

	<p>quadrata e/o rotonda (quasi abbandonata).</p> <p>Le forme "quadrate" erano più stabili e accatastabili sul basto quando si trasportavano a valle con il mulo dalle "selle", i tipici locali ricavati direttamente nella terra, 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.</p> <p>Le caratteristiche specifiche del formaggio derivano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dall'elevata qualità del latte, raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo; il latte impiegato per la produzione del Raschera, infatti, risente della ricchezza delle specie erbacee, alcune delle quali endemiche presenti sul territorio, che attraverso l'alimentazione del bestiame sono alla base del sapore del formaggio;</li> <li>- dalle tecniche di trasformazione riferibili al fattore umano della zona, ovvero l'utilizzo di caglio liquido di origine animale, tradizionalmente utilizzato dai produttori locali per la coagulazione del latte, e l'abilità consolidata dei casari nella lavorazione e nella rottura della cagliata. La cagliata infatti viene lavorata avendo cura di romperla fino all'ottenimento di granuli della grandezza di un <i>chicco di mais</i>. Il corretto svolgimento di questa fase concorre alla formazione, nel corso della stagionatura, della struttura elastica e dell'occhiatura della pasta.</li> <li>- dalla stagionatura che avviene in cantine naturali, o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali. Tali condizioni incidono in modo sostanziale sullo sviluppo di muffe sulla crosta e sulle caratteristiche di spessore ed elasticità della crosta stessa.</li> </ul> <p>Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio Raschera che ha conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.</p> <p>L'ormai ultra secolare produzione del formaggio Raschera quale tipico prodotto caseario dei pascoli monregalesi, esteso poi all'attigua pianura cuneese per il trasferimento di molte mandrie nella stagione avversa sulla pianura per consumare il fieno prodotto in loco, hanno fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice «<i>una raschera</i>».</p>
--	---

Descrizione		Raschera
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca o Misto (con eventuali aggiunte di latte caprino e/o ovino)
	<b>Trattamento latte</b>	Crudo, Intero o Parzialmente scremato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Grasso %</b>	Grasso o Semigrasso
Geometria forma (a stagionatura minima)	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a spigoli tondi, oppure Cilindrica (meno del 3 % della produzione totale)
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 28 ÷ 40 (lato) (forma parallelepipedo) ø 30 ÷ 40 (forma cilindrica)
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso 7 ÷ 15 c.a. (forma parallelepipedo) 6 ÷ 9 (forma cilindrica)
<b>Peso (a stagionatura minima)</b>	<b>Kg</b>	5,0 ÷ 9,0 (forma parallelepipedo) 6,0 ÷ 10,0 (forma cilindrica)
Aspetto esterno (Crosta)	<b>Tipo</b>	Pulita, NON EDIBILE
	<b>Aspetto</b>	Liscia, con residui di colonie di muffe
	<b>Colore</b>	Grigio rossastro, a volte con riflessi giallognoli, talvolta con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura

	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Elastica, da tenera ad leggermente rigida a seconda del periodo di stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o bianco avorio
	<b>Struttura</b>	Piuttosto consistente, elastica
	<b>Occhiatura</b>	Presente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Irregolare Piccolissima Dispersa nella forma
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Fine, delicato, tipicamente profumato Con sentori di erbe di montagna nella tipologia «d'Alpeggio»
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	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 bianchi o rossi, giovani, di discreto corpo Tradizionalmente viene abbinato a <i>Cortese di Gavi, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba</i>
	<b>Miele / Confetture</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Raschera</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	<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 parzialmente decremato per affioramento (talvolta)			
	<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			

		<p>gusto del formaggio derivato</p> <p>Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali</p>
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	<p>30 ÷ 36 °C.</p> <p>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</p>
	Tempo	20÷30 minuti, tenendo il recipiente coperto con una tela di stoffa, o di lana, per impedire ogni dispersione di calore
	Tipo di caglio	Bovino, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	<p>La cagliata viene rotta con la spatola (la "<i>spanuira</i>", di legno) poi, per almeno cinque minuti, si procede alla sbattitura con uno spino di legno di foggia caratteristica (la "<i>sbattarella</i>", derivata dalla punta di un abete) fino ad avere granuli della dimensione di un "<i>chicco di mais</i>"</p> <p>Alla fine si provvede alla raccolta dei granuli di cagliata con lenti movimenti rotatori, per ottenere una massa uniforme</p>
Formatura		<p>Il coagulo, separato dal siero,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viene raccolto in una tela di canapa (la "<i>curuira</i>") da cui può uscire il siero residuo</li> <li>- dopo pochi minuti, sempre avvolto nella tela, viene messo in forme di legno <b>cilindriche</b> con un diametro di 35-40 cm. (le "<i>fascele</i>"), 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 "<i>fascele</i>", si impasta il coagulo con le mani sminuzzandolo finemente poi, raccolto nuovamente nella "<i>curuira</i>", si rimette nella "<i>fascela</i>"</p>
Trattamenti forma	Pressatura e Salatura	<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;</p> <p>La cagliata si estrae dalla "<i>fascela</i>" rotonda, sempre avvolta nel telo, e si colloca in una forma parallelepipedica ("<i>conca</i>") formata da assi di legno</p> <p>Nella "<i>conca</i>" 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 "<i>conca</i>"</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<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>
	°C – UR %	<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 "<i>sella</i>", 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 muffe 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 muffe sulla crosta e sulle caratteristiche di spessore ed elasticità della crosta stessa</p>

	<b>Cura forma</b>	In entrambi i locali, le forme in maturazione sono adagate su assi in legno e periodicamente pulite e spazzolate sulla crosta che, mano a mano, assumerà la consistenza, il colore e l'odore tipico del formaggio Raschera stagionato
<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>