

Generalità	Castelmagno		
Presentazione	<p>Castelmagno È un formaggio tipico delle zone montuose del Piemonte e, proprio per questo, la sua produzione e stagionatura avviene in locali freschi e umidi. Appartiene alla categoria dei cosiddetti formaggi a pasta blu o erborinati con cui si indicano i formaggi caratterizzati dalla presenza di muffe del genere <i>Penicillium</i> che conferiscono alla pasta le venature dal colore naturale tendente al verde e al blu. Formaggio DOP a coagulazione presamica, grasso o semi-grasso, pasta cruda, pressato, prodotto in <i>Valle Grana</i> esclusivamente nei comuni di <i>Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno</i> (prov. di Cuneo), da latte vaccino con aggiunte (5÷20 %) di latte ovino e/o caprino, intero o parzialmente scremato per affioramento, proveniente da lattifere stanziate nel territorio indicato. Sono riconosciute due tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Prodotto della montagna” (etichetta BLU), prodotto tutto l'anno in tutto il territorio indicato - “Di alpeggio” (etichetta VERDE), prodotto nel periodo da maggio a ottobre, purché tutto il processo produttivo avvenga “in alpeggio” e la caseificazione al di sopra dei 1000 m s.l.m. <p>Le caratteristiche che seguono sono riferite al <i>periodo minimo di stagionatura fissato in 60 giorni</i>: Forma: cilindrica a facce piane del diametro di 15÷25 cm, scalzo diritto di 12÷20 cm, peso di 2÷7 Kg; crosta naturale, NON EDIBILE, regolare, liscia, sottile, tendente al rigido, di colore giallo-rossastro; con il progredire della stagionatura si ispessisce, diventa rugosa, assume un colore più scuro su cui possono apparire sia macchie rossastre dovute a particolari ceppi di muffe, sia buchi o sgretolature dovute agli acari; pasta: semidura, di colore bianco perlaceo o bianco avorio; con il progredire della stagionatura diventa più dura, assume un colore giallo-ocra e può sviluppare naturalmente, all'interno, venature blu verdastre (<i>erborinatura</i>), ottenute anche forando le forme secondo la tecnica tradizionale (foratura manuale con ferri lunghi); struttura: molto friabile; col progredire della stagionatura diventa più compatta; odore/aroma: fine, delicato, con intensità e persistenza basse, gradevolmente vegetale su base di lattico cotto; con il progredire della stagionatura diventa intenso e persistente, forte, con riconoscimenti di frutta secca (noce); sapore: fine, delicato e moderatamente salato; col progredire della stagionatura diventa meno armonico evidenziando il salato. Il Castelmagno è ottimo “tal quale” e in tutte le stagionature; si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele; può essere tagliato a cubetti nelle insalate, grattugiato su preparazioni rustiche di pasta, in fonduta per insaporire pasta o carni arrosto. L'abbinamento suggerito con il vino è di tipo “<i>tradizionale</i>” con vini rossi del territorio, di buon corpo (es. <i>Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Roero Arneis, ...</i>) e, se stagionato a lungo, anche con vini “<i>da meditazione</i>”, molto armonici, morbidi e caldi (es. <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: <i>Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno</i> (tutti al di sopra dei 600 m s.l.m.).	
	Tipologie	“Prodotto della Montagna” Il processo produttivo può avvenire nell'intero territorio indicato (considerato che è situato interamente a quota superiore ai 600 m s.l.m.)	“Di Alpeggio” Tutto il processo produttivo DEVE avvenire “ <i>in alpeggio</i> ” e la caseificazione al di sopra dei 1000 m s.l.m.
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	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 L'alimentazione base del bestiame vaccino - ed eventualmente ovino e/o caprino - deve essere costituita da foraggi verdi o affienati che derivano da prato, da pascolo o da fieno di prato polifita. È vietato l'uso di insilati di mais. I componenti dei mangimi che integrano la razione alimentare devono essere costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti.	
Organismi di tutela	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@produttoriiltepiemonte.it web: www.assopiemonte.com		

Storia	<p>È un formaggio antichissimo la cui produzione, probabilmente, iniziò forse intorno all'anno 1000. Il suo nome attuale deriva da quello del comune di Castelmagno (CN) che si trova nel piccolo territorio di produzione: la <i>Valle Grana</i>.</p> <p>Tracce dell'esistenza di questo formaggio si trovano in una sentenza datata 1277, da cui risulta che <i>"al marchese di Saluzzo, proprietario dei pascoli nei comuni di Castelmagno e di Celle di Macra, per l'affitto di un pascolo, gli usufruttuari avrebbero versato il tributo con forme di formaggio"</i></p> <p>Appartiene alla categoria dei cosiddetti formaggi a pasta blu o erborinati con cui si indicano quelli caratterizzati dalla presenza di muffe del genere <i>Penicillium</i> che conferiscono alla pasta le venature dal colore naturale tendente al verde e al blu</p> <p>Tra i formaggi erborinati del Nord Italia, il Castelmagno DOP è uno di quelli con la storia più antica. Nasce nelle montagne piemontesi e, nel tempo, acquisisce popolarità fino a raggiungere il massimo della notorietà in epoca ottocentesca quando, con il suo sapore intenso e tendente al piccante, conquista rapidamente le cucine nazionali ed europee diventando un prestigioso formaggio italiano, presente nei menù più importanti delle cucine inglesi e francesi. Dopo quest'<i>epoca d'oro</i>, a causa del progressivo spopolamento delle montagne in cui veniva prodotto, il Castelmagno rischia l'estinzione fino agli anni '80, Quando ne viene ripresa la produzione, il formaggio ottiene nel 1982 il riconoscimento DOC a livello nazionale. Successivamente, nel 1996, a formaggio viene assegnata la DOP - Denominazione di Origine Protetta - a livello europeo</p> <p>Il legame del Castelmagno con il territorio è basato su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fattori naturali fra i quali si segnalano le condizioni climatiche proprie dell'area montana interessata che influenzano la qualità dei foraggi, caratterizzati da essenze alpine, nonché la maturazione naturale del prodotto; - fattori umani fra i quali si evidenzia la continuità della tradizione secolare riferita anche agli aspetti tecnici della lavorazione, che si è sempre mantenuta rispettando gli usi consolidati
---------------	--

Descrizione		Castelmagno
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca, con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino
	Trattam. latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato per affioramento
	Temper.Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	∅ 15÷25
	Scalzo	Diritto
	Dimensioni (cm)	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; col progredire della stagionatura diventa fino a giallo ocra
	Struttura	Ai minimi di stagionatura la struttura è friabile, 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 <i>ferri lunghi</i>).
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 e in tutte le stagionature, 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	Abbinamento tradizionale con vini rossi del territorio, di buon corpo (<i>Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Roero Arneis, ...</i>); se stagionato a lungo, anche a vini "da meditazione", molto armonici, morbidi e caldi (<i>Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, ...</i>)
	Miele/Confetture	Composte di pere, mele, ...; Miele di montagna, di castagno, ...)
	Frutta	Frutta fresca, matura, ma con buona acidità, frutta secca (gherigli di noce).

Produzione		Castelmagno			
		Prodotto della Montagna		Di Alpeggio	
	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale • Siero della lavorazione precedente	% q.tà	≥ 80	≤ 5÷20	≤ 5÷20	n.a.
	Provenienza	Stalla, Pascolo		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	<p>Per agitazione in 10÷15 min</p> <p>La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia, o scaricata</p> <p>Si lascia riposare per almeno 18 ore necessarie perché il siero residuo fuoriesca senza azione di pressatura (durante questo riposo è consentito raffreddare la cagliata)</p> <p>La cagliata viene quindi messa in recipienti di materiale idoneo all'uso alimentare (compreso il legno), sommersa nel siero delle lavorazioni precedenti che deve avere una temperatura di almeno 10° C, per un periodo di 2÷4 giorni per ottenere una corretta fermentazione</p>	
Trattamenti cagliata		<p>La cagliata</p> <ul style="list-style-type: none"> - viene nuovamente rotta "a chicco di mais" (<i>risola</i>), - si elimina il siero, - si aggiunge sale fino nella pasta (per ottenere una pre-salatura), - si trita finemente, - si rimescola accuratamente per renderla omogenea 	
Formatura		<p>La cagliata viene quindi distribuita nelle «<i>fascelle</i>» di formatura in legno (o altro materiale idoneo) dove rimane per almeno 1 giorno, avvolta in una tela in tessuto vegetale o sintetico</p> <p>Sulla faccia a contatto con la base della <i>fascella</i>, su ogni forma viene impresso il marchio identificativo del prodotto</p>	
Trattamenti forma	Pressatura	Manuale, o meccanica	
	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 %	<p>Temperatura 5÷15 °C e 70÷98 %UR</p> <p>La maturazione deve avvenire su assi di legno o altro materiale idoneo, in grotte naturali fresche ed umide, o comunque in locali che riproducano le stesse condizioni ambientali</p> <p>La stagionatura deve essere effettuata in locali che abbiano le stesse condizioni ambientali così da assicurare il corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del prodotto</p>	
	Cura forma	Per contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari durante la maturazione/stagionatura, le forme possono essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali che non abbiano effetto colorante diretto sulla crosta	
	Etichettatura	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	<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>		
NOTA	Entro il 10 di ogni mese, da ogni azienda deve essere dichiarato all'Organismo di Controllo il numero di forme prodotte o stagionate nel mese precedente		