

Generalità		Castelmagno	
Presentazione	Castelmagno Formaggio DOP a coagulazione presamica, grasso o semi-grasso, pasta cruda, pressato, semistagionato, prodotto e stagionato in <i>Valle Grana</i> esclusivamente nei comuni di <i>Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno</i> (prov. di Cuneo), da latte di vacca, crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento, con eventuale aggiunta (5+20 %) di latte ovino e/o caprino, proveniente da lattifere stanziate nel territorio indicato. 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 possibile presenza di muffe del genere <i>Penicillium</i> che conferiscono alla pasta le venature dal colore naturale tendente al verde e al blu. Viene prodotto in due tipologie riconoscibili dalle caratteristiche dell'etichetta posta sulla faccia della forma: Etichetta BLU, con dicitura "PRODOTTO DELLA MONTAGNA": prodotto tutto l'anno, nell'intero territorio dei comuni indicati; Etichetta VERDE MUSCHIO, con dicitura "DI ALPEGGIO": prodotto nel periodo da maggio a ottobre, esclusivamente negli alpeggi al di sopra dei 1000 m s.l.m. dei comuni indicati, dove deve avvenire tutto il processo produttivo. 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 che, 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; utilizzo: il Castelmagno è ottimo "tal quale" e in tutte le stagionature; si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele; è largamente usato nella cucina piemontese, ma non solo. Protagonista indiscusso nella classica ricetta della fonduta, è un ingrediente ideale anche per la realizzazione di piatti come gnocchi, polenta, risotti, soufflé e tortini. L'abbinamento suggerito con il vino è di tipo <i>"tradizionale"</i> con vini del territorio: rossi e di buon corpo (es. <i>Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Carema, ...</i>); se stagionato a lungo, anche con vini <i>"da meditazione"</i>, molto armonici, morbidi e caldi (es. <i>Nebbiolo, Barbaresco, Barolo, ...</i>).		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine DOC 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	CASTELMAGNO PRODOTTO DELLA MONTAGNA Etichetta BLU Prodotto in tutto l'arco dell'anno, con latte bovino ed eventuale aggiunta di latte ovi-caprino. Gli animali si nutrono di fieno prodotto dai pascoli montani dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana Il processo produttivo può avvenire nell'intero territorio indicato (considerato che è situato interamente a quota superiore ai 600 m s.l.m.)	CASTELMAGNO DI ALPEGGIO Etichetta VERDE Prodotto nel periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre, con latte bovino ed eventuale aggiunta di latte ovi-caprino. Gli animali devono essere mantenuti al pascolo negli alpeggi dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana ed alimentati esclusivamente con almeno il 90% di flora locale. 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, Pascolo	Pascolo in alpeggio
	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 bovino - 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.	<i>"In alpeggio"</i> il bestiame bovino - ed eventualmente ovino e/o caprino - deve alimentarsi al pascolo con almeno il 90 % di flora locale. 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.

Organismi di tutela	CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP Piazza Caduti, 1 12020 Castelmagno (CN) Tel. 327/1335729 – 0171/986148 email: info@consorziocastelmagnodop.it
Storia	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>. 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> Appartiene alla categoria dei cosiddetti formaggi a pasta blu o erborinati con cui si indicano quelli caratterizzati dalla possibile presenza di muffe del genere <i>Penicillium</i> che conferiscono alla pasta le venature dal colore naturale tendente al verde e al blu 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 “Denominazione d'Origine” a livello nazionale. Successivamente, nel 1996, al formaggio viene assegnata la DOP - Denominazione di Origine Protetta - a livello europeo Il legame del Castelmagno con il territorio è basato su: – 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 (5÷20 %) 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	Grasso, Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	Ø 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, con possibili buchi o sgretolature dovute agli acari
	Colore	Giallo-rossastro (assume un colore più scuro, con il progredire della stagionatura), con possibili macchie rossastre dovute a particolari ceppi di muffe
	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 oca
	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 intenso, 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, si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele
	In cucina	È largamente usato nella cucina piemontese, ma non solo. Protagonista indiscusso nella classica ricetta della fonduta, è un ingrediente ideale anche per la realizzazione di piatti come gnocchi, polenta, risotti, soufflé e tortini
Abbinamenti	Vino	Abbinamento tradizionale con vini rossi del territorio, di buon corpo (<i>Dolcetto di Diano d'Alba, Grignolino d'Asti, Carema, ...</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 acacia, ...)
	Frutta	Frutta fresca, matura, ma con buona acidità, frutta secca (gherigli di noce).

Produzione		Castelmagno			
Materia prima: • Latte • Sale • Siero della lavorazione precedente	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≥ 80	≤ 5+20	≤ 5+20	n.a.
		PRODOTTO DELLA MONTAGNA		DI ALPEGGIO	
	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	Per agitazione in 10+15 min, in granuli di dimensione da <i>chicco di mais a nocciola</i> La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia, o scaricata			
Trattamenti cagliata	Fermentazione	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) 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			

	Formatura	La cagliata viene quindi rotta, poi finemente tritata, rimescolata e salata Il prodotto viene avvolto in una tela - in tessuto vegetale o sintetico - ed introdotto nelle "fascelle" di formatura - in legno o altro materiale idoneo - ove rimane per almeno 1 giorno e sottoposto ad una adeguata pressatura manuale o meccanica Sulla base delle fascelle viene posizionata una matrice recante il marchio di origine, in negativo sulla forma, descritto nel Disciplinare di produzione	
	Salatura	È consentita un'ulteriore salatura delle forme a secco per dare colore e consistenza alla crosta del formaggio	
Stagionatura	Tempo	> 60 giorni	
	°C – UR %	Ambienti con temperatura di 5÷15 °C e umidità del 70÷98 %UR 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 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	
	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	
Commercializzazione	Etichettatura	Prima dell'immissione al consumo del prodotto, sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine impresso sulla forma, viene apposto un contrassegno identificativo denominato "sventolina", che costituisce il marchio di conformità, con tutte le caratteristiche definite dettagliatamente nel Disciplinare di produzione. È un contrassegno di carta a forma circolare del diametro di 18 cm, di colore giallo, con al centro il logo del prodotto da cui si dipartono quattro eliche fustellate che, sulla parte esterna, riportano una fascia di colore diverso all'interno della quale vengono indicati: il nome del formaggio e il tipo di prodotto (vedi sotto). Nella parte centrale della "sventolina" lasciata libera, trovano posto: le diciture di legge, il logo della Denominazione d'Origine Protetta, la sigla alfanumerica che identifica il casello di produzione e il nome del produttore	
		La «sventolina è caratterizzata dal colore BLU che appare: - nella fascia esterna in cui, in caratteri bianchi, sono le diciture: "CASTELMAGNO DOP" "PRODOTTO DELLA MONTAGNA" - in tutti i testi presenti nella parte centrale delle "eliche" lasciata libera	La «sventolina è caratterizzata dal colore VERDE MUSCHIO che appare: - nella fascia esterna in cui, in caratteri bianchi, sono le diciture: "CASTELMAGNO DOP" "DI ALPEGGIO" - in tutti i testi presenti nella parte centrale delle "eliche" lasciata libera
	Vendita	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 previa autorizzazione del Consorzio	
NOTA		Entro il 10 di ogni mese, ogni azienda deve dichiarare all'Organismo di Controllo il numero di forme prodotte o stagionate nel mese precedente	