

Generalità	Castelmagno		
Presentazione	<p><b>Castelmagno</b>            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 <b>formaggi a pasta blu o erborinati</b> 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.            Formaggio <b>DOP</b> 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.  <b>Sono riconosciute due tipologie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>“Prodotto della montagna”</b> (etichetta <b>BLU</b>), prodotto tutto l'anno in tutto il territorio indicato</li> <li>- <b>“Di alpeggio”</b> (etichetta <b>VERDE</b>), 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.</li> </ul> <p>Le caratteristiche che seguono sono riferite al <i>periodo minimo di stagionatura fissato in 60 giorni</i>:  <b>Forma:</b> cilindrica a facce piane del diametro di 15+25 cm, scalzo diritto di 12+20 cm, peso di 2+7 Kg; <b>crosta</b> 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; <b>pasta:</b> 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); <b>struttura:</b> molto friabile; col progredire della stagionatura diventa più compatta; <b>odore/aroma:</b> 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); <b>sapore:</b> 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 “tradizionale” 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	<b>DO 12/1982</b> <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	<b>Provincia di Cuneo:</b> esclusivamente nei comuni di: <i>Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno</i> (tutti al di sopra dei 600 m s.l.m.).	
	Tipologie	<b>“Prodotto della Montagna”</b> Il processo produttivo può avvenire nell'intero territorio indicato (considerato che è situato interamente a quota superiore ai 600 m s.l.m.)	<b>“Di Alpeggio”</b> Tutto il processo produttivo DEVE avvenire “ <i>in alpeggio</i> ” e la caseificazione al di sopra dei 1000 m s.l.m.
Allevamento	Stalla	Pascolo in alpeggio	
	Tipo	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/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.	Il bestiame bovino, ovino e caprino deve alimentarsi al pascolo con almeno il 90 % di flora locale.
Organismi di tutela	<b>Consorzio Tutela Formaggio Castelmagno DOP</b> c/o Assopiemonte Dop e Igp Piazza Caduti, 1 12020 Castelmagno (CN) tel: (+39) 0171-98614 fax: (+39) 0171-986148 email: <a href="mailto:promo.formaggio@produttoriattedpiemonte.it">promo.formaggio@produttoriattedpiemonte.it</a> web: <a href="http://www.assopiemonte.com">www.assopiemonte.com</a>		

<b>Storia</b>	<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 <b>formaggi a pasta blu o erborinati</b> 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</p> <p>Tra i formaggi erborinati del Nord Italia, il <b>Castelmagno DOP</b> 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 <b>riconoscimento DOC</b> a livello nazionale. Successivamente, nel 1996, a formaggio viene assegnata la <b>DOP - Denominazione di Origine Protetta</b> - a livello europeo</p> <p>Il legame del Castelmagno con il territorio è basato su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>fattori naturali</b> 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;</li> <li>- <b>fattori umani</b> 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</li> </ul>
---------------	--

Descrizione		Castelmagno
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca, con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino
	<b>Trattam. latte</b>	Crudo, Intero o Parzialmente scremato per affioramento
	<b>Temper.Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Semigrasso, Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø 15÷25
<b>Scalzo</b>	<b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 12÷20
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,0 ÷ 7,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Ammuffita, NON EDIBILE
	<b>Aspetto</b>	Liscia, a volte deformata Con il progredire della stagionatura diventa rugosa e con presenza di acari
	<b>Colore</b>	Giallo-rossastro (assume un colore più scuro, con il progredire della stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile (si ispessisce con il progredire della stagionatura)
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura e rigida (diventa più rigida con il progredire della stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco perlaceo, o bianco avorio ai minimi di stagionatura; col progredire della stagionatura diventa fino a giallo ocra
	<b>Struttura</b>	Ai minimi di stagionatura la struttura è friabile, più compatta col progredire della

		stagionatura
	<b>Unghia/Sottocr. Colore Spessore</b>	Compare col progredire della stagionatura. Bruno-verdastro Fino a 6+7 mm
	<b>Erborinatura Colore Distribuzione</b>	Possibile a stagionatura avanzata. Venature blu verdastre, favorite anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale, con <i>ferri lunghi</i> ).
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Poco intenso al minimo di stagionatura, diventa intenso con l'invecchiamento.
	<b>Persistenza</b>	Poco persistente al minimo di stagionatura, diventa persistente con l'invecchiamento.
	<b>Riconoscimenti</b>	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)
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Poco armonico e moderatamente salato ai minimi di stagionatura, diventa più saporito, ma più armonico col progredire della stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Può diventare piccante col progredire della stagionatura.
<b>Struttura (in bocca)</b>		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
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 34

<b>Utilizzo</b>		<b>Castelmagno</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo al naturale e in tutte le stagionature, il Castelmagno DOP si accompagna abitualmente a composte di frutta o miele
	<b>In cucina</b>	Nelle insalate tagliato a cubetti, grattugiato su preparazioni rustiche di pasta, in fonduta per insaporire pasta o carni arrosto
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	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> )
	<b>Miele/Confetture</b>	Composte di pere, mele, ...; Miele di montagna, di castagno, ...)
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca, matura, ma con buona acidità, frutta secca (gherigli di noce).

<b>Produzione</b>		<b>Castelmagno</b>			
		<b>Prodotto della Montagna</b>		<b>Di Alpeggio</b>	
	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Siero della lavorazione precedente	<b>% q.tà</b>	≥ 80	≤ 5+20	≤ 5+20	n.a.
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo		Alpeggio	
	<b>Munte</b>	Max 4 mungiture consecutive (2 al giorno). Non è consentito utilizzare latte conservato oltre i 2 giorni			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero, o parzialmente scremato per affioramento			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo (sono vietati i trattamenti termici)			

	<b>Aggiunte</b>	Vietato l'uso di fermenti	
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica	
	<b>Temperatura</b>	30 ± 38°C	
	<b>Tempo</b>	30 ÷ 90 minuti	
	<b>Tipo di caglio</b>	Di vitello, liquido, a contenuto di Chimosina ≥ 70 %	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<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>	
<b>Trattamenti cagliata</b>		<p>La cagliata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viene nuovamente rotta "a chicco di mais" (<i>risola</i>),</li> <li>- si elimina il siero,</li> <li>- si aggiunge sale fino nella pasta (per ottenere una pre-salatura),</li> <li>- si trita finemente,</li> <li>- si rimescola accuratamente per renderla omogenea</li> </ul>	
<b>Formatura</b>		<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>	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Manuale, o meccanica	
	<b>Salatura</b>	È consentita un'ulteriore salatura delle forme <b>a secco</b> (per circa 48 ore) per dare colore e consistenza alla crosta del formaggio	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	> 60 giorni (e fino a 5+6 mesi) su assi di legno o altro materiale idoneo	
	<b>°C – UR %</b>	<p>Temperatura 5÷15 °C e 70÷98 %UR</p> <p>La <b>maturazione</b> 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 <b>stagionatura</b> 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>	
	<b>Cura forma</b>	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	
	<b>Etichettatura</b>	Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo («sventolina») con campi di colore <b>BLU</b> , 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 <b>VERDE MUSCHIO</b> , sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine
<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>		
<b>NOTA</b>	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		