

IL PIEMONTE NELLE SUE FORME MIGLIORI



CASTELMAGNO
D.O.P.

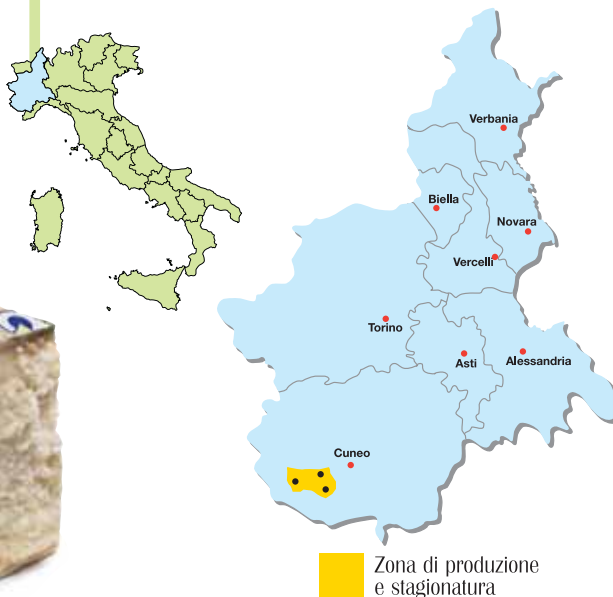


Il Piemonte è da sempre terra di grandi paesaggi e grandi formaggi ed ha legato il suo nome a numerose produzioni tipiche. Uno dei più apprezzati dagli intenditori per la particolarità del suo sapore e della sua consistenza, è senza dubbio il Castelmagno.

il TERRITORIO



LA PRODUZIONE



ZONA DI PRODUZIONE

Il Castelmagno DOP può essere esclusivamente prodotto, stagionato e confezionato nel territorio amministrativo dei comuni di Castelmagno, Pradlevés e Monerosso Grana in provincia di Cuneo. Dagli stessi deve anche provenire il latte destinato alla trasformazione.

Riferimenti legislativi: D.P.R. 16/12/82 (Riconoscimento D.O.C.)
Reg.CEE 1263 del 1/7/96 (Riconoscimento D.O.P.)

Storia e tradizione

Nella letteratura casearia vi è un particolare gruppo di formaggi molto interessanti, sia dal punto di vista scientifico che da quello commerciale; si tratta del gruppo comprendente i cosiddetti formaggi erborinati o a pasta blu.

La denominazione “erborinata” non ha nessuna etimologia tecnica, né tanto meno scientifica. Non è altro che la traduzione in italiano del vocabolo dialettale lombardo “erborin”, con il quale si indica il prezzemolo; la pasta di questi formaggi, infatti, per la presenza di speciali muffe, appartenenti al genere *Penicillium*, risulta screziata di verde e ricorda, pertanto, l’impasto di certe sostanze alimentari con il prezzemolo. Un tipico prodotto italiano, che ha tutte le caratteristiche dei formaggi erborinati come il Gorgonzola, è il Castelmagno.

Questo formaggio deve il suo nome al comune omonimo, situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie in provincia di Cuneo, che ne è il maggiore centro di commercio e nel cui territorio si iniziò il tempo la sua produzione.

L’origine del Castelmagno è antichissima: esso è forse di poco posteriore, se non contemporaneo, del Gorgonzola, che era già conosciuto nel 1100.



le ORIGINI



Che il Castelmagno fosse rinomato anche in tempi molto remoti, lo dimostra il testo di una sentenza arbitrale del 1277, secondo la quale, per l'usufrutto di alcuni pascoli in contestazione fra i Comuni di Castelmagno e di Celle di Macra, si fissava come canone annuo - da pagarsi al Marchese di Saluzzo - una certa quantità di formaggi di Castelmagno, che è presumibile siano stati dello stesso tipo di quelli che si fabbricano attualmente.

Risotto al CASTELMAGNO, miele e noci.

Ingredienti e dosi per 6 persone:

Riso Carnaroli gr. 600

1 Cipolla - Brodo vegetale

Vino bianco Vino bianco d.o.c. piemontese q.b.

500 gr. di Castelmagno D.O.P.

Miele - Olio extra vergine di oliva

Burro - Noci sgusciate

In una casseruola mettere olio e burro. Aggiungere della cipolla tritata fine e farla rosolare. Inserire il riso e tostarlo bene. Bagnare con vino bianco D.o.c. piemontese. Dopo che il vino sarà consumato, inserire dei pezzetti di Castelmagno e continuare la cottura con brodo vegetale, girando sempre il riso con un cucchiaino di legno. Quando sarà quasi pronto, aggiungere gr. 200 di Castelmagno sbriciolato e 3 cucchiaini di miele. Terminare la cottura.

Mantecare con burro e Castelmagno a schegge.

Al momento del servizio spargere sopra al riso un filo di miele e delle noci sgusciate.

Vino consigliato con questo piatto: Roero Arneis



Carlo Montrucchio, presidente dell'Accademia, e la moglie Maria Rita Pavani hanno curato la preparazione di questo ed altri numerosi piatti con i formaggi del Piemonte D.O.P.



ANTICA RICETTA
certificata dall'Accademia delle
Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte



ATTENZIONE AL COLORE E ALLE SCRITTE SULLA SVENTOLINA!

Il Castelmagno DOP può fregiarsi della menzione aggiuntiva “**prodotto della Montagna**”, così come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30/12/03, quando l’area di produzione (origine del latte, trasformazione/lavorazione e stagionatura) è classificata come territorio montano. In questa etichetta deve comparire tale scritta in campo **BLU**.

Se invece è prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 1.000 mt nei territori montani dei comuni previsti dall’area di produzione, e segue un rigoroso elenco di “rigide regole produttive”, può portare la menzione “**di Alpeggio**”.

In questo caso deve comparire tale scritta in campo **VERDE**.

Per gustare al meglio il Castelmagno:

Questo formaggio vuole
vino rosso asciutto, colore
granato fitto, fine al naso con
sentori di liquirizia e viola, ele-
gante, sostenuto, continuo in bocca:
un Nebbiolo d’Alba, di 2-3 anni.



Le ETICHETTE

PRODOTTO
DELLA MONTAGNA



MENZIONE
DI ALPEGGIO

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO	410,0 kcal	1700,0 kJ
PROTEINE	25,6 g	
CARBOIDRATI	< 1 g	
di cui Zuccheri	< 1 g	
LIPIDI	34,2 g	
di cui Saturi	24,6 g	
di cui Trans	2,1 g	
COLESTEROLO	118,0 mg	
CALCIO	4765,0 mg/kg	
FERRO	7,8 mg/kg	
SODIO	6110,0 mg/kg	
VITAMINA A	2,4 mg/kg	
VITAMINA C	< 1 mg/kg	

valori soggetti a variazioni del: +/- 5 %

LE SPECIFICHE DI PRODUZIONE

Il Castelmagno DOP è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino in percentuale da un minimo del 5% ad un massimo del 20%. Il formaggio si presenta in forma cilindrica a facce piane del diametro di 15-25 cm, scalzo di 12-20 cm e peso variabile dai 2 ai 7 kg. La stagionatura minima dovrà essere di 60 giorni.

le CARATTERISTICHE

LE CERTIFICAZIONI



Occhio alla marchiatura! Solo la presenza di questo marchio, garantisce la provenienza del prodotto attraverso il numero che contraddistingue ogni caseificio e l'autenticità, cioè la rispondenza ai requisiti specifici del Castelmagno.

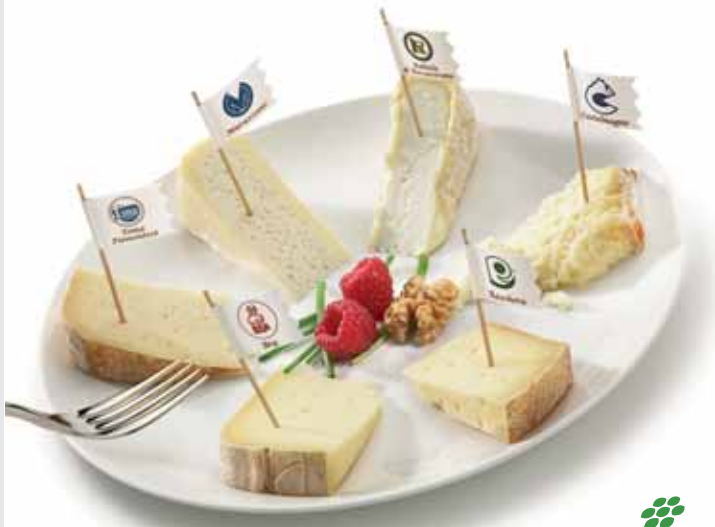
Per una maggior tutela del consumatore il Consorzio Castelmagno e le aziende produttrici sono infatti sottoposte a controlli da parte dell'organismo esterno I.N.O.Q. (Istituto Nord Ovest Qualità) che ha il compito di accertare la rispondenza del formaggio ai requisiti di produzione, autorizzando le aziende all'uso del marchio di origine.



L'Istituto Nord Ovest Qualità è una società cooperativa costituita nel 1998 con lo scopo di svolgere attività di controllo di conformità di prodotti a Denominazione di Origine Protetta od Indicazione Geografica Protetta. Più in generale, si propone di creare in Piemonte, un polo per la valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari attraverso il controllo e la certificazione

di marchi protetti, collettivi od aziendali, attingendo in proposito dalle esperienze maturate nel campo da tutte le organizzazioni coinvolte in questa nuova esperienza. I prodotti DOP Certificati da INOQ al momento sono i sei formaggi piemontesi DOP (Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese) e la Nocciola Piemonte IGP.

IL GIRO DEL PIEMONTE IN SEI* FORMAGGI DOP.



FORMAGGI DOP. I BUONI PIEMONTESI.



**FOR
MAG**
PIEMONTE

Per informazioni: **Assopiemonte DOP & IGP**

Via Silvio Pellico, 10 - 10022 **Carmagnola** (TO) ITALIA - Tel. +39 011.056.5985 - +39 011.056.5982 - Fax +39 011.056.5989

Sede operativa: Via Marconi, 57 - 12045 Fossano (CN) ITALIA- Tel. +39 0172.633.735 - Fax +39 0172.633.265

promo.formaggi@produttori lattepiemonte.com - www.assopiemonte.com



Consorzio di Tutela del Formaggio
CASTELMAGNO D.O.P.

Piazza Caduti, 1 - Fr Campomolino
12020 Castelmagno (CN) ITALIA
Tel. e Fax +39 0171.98.61.48