STORIA DEL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP

Evanzio FIANDINO - Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Castelmagno DOP

Uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori per la particolarità del suo sapore e della sua consistenza, è senza dubbio il Castelmagno.
In base al D.P.R. 16/12/1982 il Castelmagno ottiene il riconoscimento D.O.C
Il Consorzio per la tutela del formaggio Castelmagno fu costituito dai suoi produttori il 19 giugno 1984. Alla nascita, i soci iscritti erano 18. Nell'anno successivo alla nascita le forme prodotte e marchiate con marchio D.O.C. (denominazione di origine controllata), risultavano essere 1800.
Successivamente in base al Reg. CEE 1263 del 01/07/1996, riceve il riconoscimento D.O.P (denominazione di origine protetta).
Il Consorzio si occupa esclusivamente della tutela, promozione e valorizzazione del prodotto in collaborazione con l'Assopiemonte DOP & IGP.
Attualmente i produttori sono 9 e gli stagionatori 6
Le forme prodotte nell'anno 2017 si attestano intorno alle 37000

ZONA DI PRODUZIONE

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

STORIA E TRADIZIONI

Nella letteratura casearia vi è un particolare gruppo di formaggi comprendente i cosi detti formaggi erborinati o a pasta blu.
La denominazione "erborinatura" non è altro che la traduzione in italiano della caratteristica della pasta dei formaggi per la presenza di speciali muffe, appartenenti al genere Penicillium.
Questo formaggio deve il suo nome al comune omonimo, situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie in provincia di Cuneo, nel cui territorio si iniziò illo tempore la sua produzione.
L'origine del Castelmagno è antichissima. Il primo documento ufficiale a registrarne l'esistenza e (già allora) l'apprezzamento, è una sentenza arbitrale del 1277. La sentenza riguarda l'usufrutto delle Grange Martini, nella comba di Narbona, ai confini tra Castelmagno e Celle Macra comune della confinante Valle Maira. Nella controversia, il comune di Castelmagno ebbe la peggio, ed il prezzo della sconfitta impose il pagamento di alcune forme di formaggio come canone annuo da versare al Marchese di Saluzzo. Ai giorni nostri solo la presenza del marchio, (una C stilizzata) e una etichetta numerata denominata Sventolina che viene applicata sulla forma alla fine della stagionatura garantisce la provenienza del prodotto e l'autenticità.
Per una maggior tutela del consumatore il Consorzio Castelmagno e le aziende produttrici sono infatti sottoposte a controlli da parte di un organismo esterno INOQ (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.

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Il Castelmagno DOP può fregiarsi della menzione aggiuntiva "**Prodotto della Montagna**", così come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 30/12/2003, quando l'area di produzione è classificata come territorio montano, questo formaggio viene prodotto durante tutto l'anno. In questo caso l'etichetta applicata comparirà tale scritta in campo blu.

Se invece è prodotto nel periodo da maggio ad ottobre ad una quota superiore ai 1000 mt nei territori montani dei comuni previsti dall'area di produzione, può portare la menzione "**di Alpeggio**".
In questo caso deve comparire tale scritta in campo verde.

NOTIZIE TECNICHE

Latte utilizzato: latte vaccino (crudo, eventualmente scremato per affioramento, proveniente da razze bovine Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Vadostana e loro incrosi)
con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura del 5-20 %
Durata minima della maturazione-stagionatura: 60 giorni.

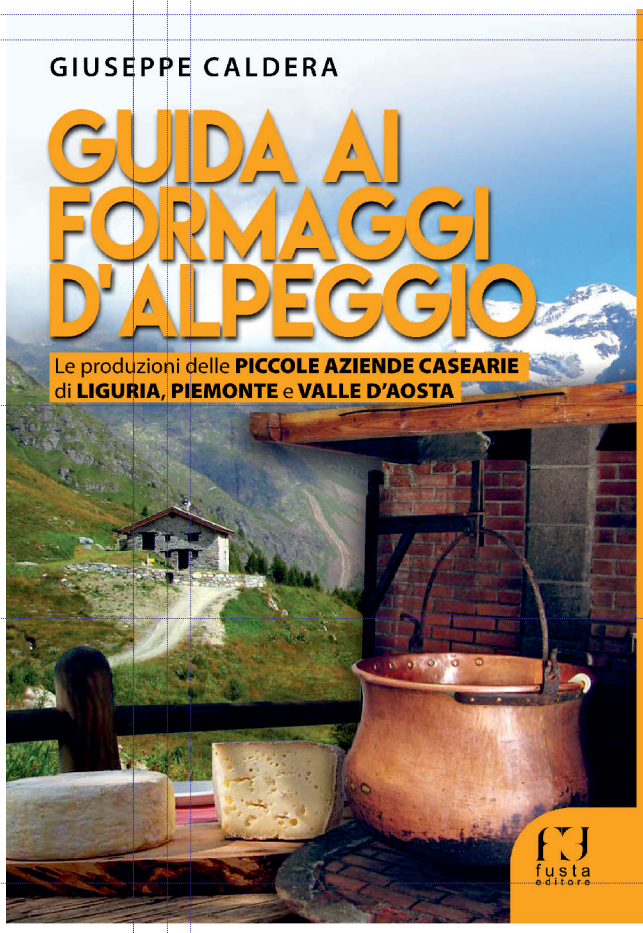
SAC
IMPIANTI DI MUNGITURA
OVICAPRINI - BOVINI
Milkplan
FARMING TECHNOLOGIES
REFRIGERATORI
PER LATTE
ATTREZZATURE ZOOTECNICHE DAL 1972
SARTORE
PASTORIZZATORE
LATTE PER VITELLI
ALLATTATRICI
MINI-CASEIFICI E
ATTREZZATURE
CASEARIE
VENTILATORI
E
DESTRATIFICATORI
PORTABALLONI
E PORTAFIENO
SARTORE FRANCO – Via D. Bonetto, 12 – 10067 VIGONE (TO) - ITALIA
Tel. +39 011 9801158 – Fax. +39 011 9804575 / Cell. Franco +39 338 9301757 – Cell. Luca +39 339 5262689
info@sartorezootecnia.it - www.sartorezootecnia.it

Fasano group S.r.l.
COSTRUZIONE CARICATORI FRONTALI PER L'AGRICOLTURA
Marco GRANDE 338 7667077 - S.S. 20 Km. 31,640 – RACCONIGI (CN)

GUIDA AI FORMAGGI D'ALPEGGIO

e delle piccole Aziende Casearie di Liguria-Piemonte e Valle D'Aosta

Proponiamo ai nostri lettori una guida molto interessante sui piccoli produttori di formaggi d'alpeggio in Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta.
L'opera è costituita da 233 schede, classificate per zone e tipo di produzione, arricchite di fotografie, con recapiti e indicazioni per la visita.
Non ha la pretesa di un censimento esaustivo delle varie realtà presenti nelle numerose valli, ma semplicemente riporta quelle che l'autore ha avuto modo di visitare durante il breve periodo dei classici cento giorni di alpeggio. Molti di questi alpeggi sono raggiungibili in auto su strade asfaltate, altri su strade sterrate in parte aperte al traffico o percorribili a piedi, altri ancora solo su sentiero. Alcuni alpeggi sono raggiungibili solo a piedi con tempi di marcia variabili tra le 1 o 2 ore.
Completa il libro una ricca e minuziosa descrizione dei formaggi tradizionali prodotti nelle tre regioni.
Come ci spiega l'autore del libro, **Giuseppe Caldera**: «La guida è nata per far conoscere al pubblico più vario le produzioni casearie di nicchia di una parte dei piccoli produttori di formaggio sparsi su tre regioni dell'arco alpino o nelle sue immediate vicinanze ed inoltre tentare di creare un alternativo TURISMO ALPINO di genere completamente diverso da quello tradizionale.
Ma lo scopo principale è di far conoscere alle famiglie ed ai loro bimbi che esiste ancora una piccola parte della popolazione che è aggrappata alla montagna e con sacrifici non noti ma per un amore a noi sconosciuto per la montagna mantengono il nostro territorio alpino per mezzo del pascolamento degli animali e la manutenzione del territorio che andrebbe fatalmente distrutto con la perdita delle aree prative . E' quindi un riconoscimento tangibile, nel mio piccolo, di queste persone che non esageratamente considero EROI DELLA MONTAGNA.
Andate quindi a fare queste passeggiate, adatte a tutti, comprate un pezzo di formaggio di qualsiasi tipo prodotto genuinamente senza mangimi per gli animali al contrario di produzioni standard e industriali tutte uguali dal primo Gennaio al 31 dicembre ma invece fatti con cura artigianale ed esperienze coltivate nel tempo sulla loro pelle.
Ma sopratutto parlate con loro ,fatevi vedere interessati al loro lavoro e dopo una possibile titubanza capirete l'orgoglio di essere veri montanari e conoscerete persone straordinarie, sempre nel rispetto dei loro tempi e delle loro necessità di lavoro che sono molto diverse dalla vita frenetica della città!!
Potrete godere di splendidi panorami, silenzi rotti soltanto dallo scampanellio delle campane al collo di Vacche e Capre e ritornare in città con un bagaglio di conoscenze sulle fatiche di uomini e donne che mantengono il territorio evitando frane e alluvioni a cui noi ci accorgiamo soltanto quando capita qualche disastro che attribuiamo alla natura e non al mantenimento indispensabile del territorio da parte dell'essere umano.
Quindi buone passeggiate, buon divertimento anche culturale e BUON FORMAGGIO !!!»



GIUSEPPE CALDERA

Nato a Torino nel 1944, appassionato cultore della montagna nei suoi vari aspetti, è socio del CAI dal 1964.
Iscritto all'ONAF – *Organizzazione Nazionale Assaggiatori* – e Maestro Assaggiatore, è attivo all'interno della stessa organizzazione come Consigliere della delegazione di Torino
È inoltre socio di AmaMont, Associazione transfrontaliera per la promozione della ruralità alpina.
Già autore di *Formaggi d'altura*, Vivalda Editori, 2012.
Per chi volesse chiedergli informazioni il suo indirizzo mail è beppegianna44@gmail.com

FUSTA Editore - Saluzzo
info@fustaeditore.it
telefono: 0175.211955
Prezzo: 19 euro

AVALLE COSTRUZIONI s.r.l.

LAVORI IN GENERE

Via Carlo Alberto, 36- 10060 Pinerolo(TO)
Cell. 335.6604119- e-mail ravalle@alice.it