



#### ULTERIORI APPROFONDIMENTI SONO DISPONIBILI ON LINE ALLA PAGINA www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici

#### Contatti:

ufficio Promozione della Camera di commercio di Cuneo tel. 0171/318.746-811 email: promozione@cn.camcom.it

#### Impostazione e coordinamento:

Camera di commercio di Cuneo: Patrizia Mellano, Marilena Luchino, Gianni Aime, Maura Fossati

#### Testi a cura di:

#### Adriano Ravera ed Elma Schena

Si ringraziano per la collaborazione nella stesura e revisione dei testi: Agenform, Assopiemonte DOP e IGP, Coldiretti Cuneo, Confcooperative Cuneo, Laboratorio Chimico CCIAA di Torino e Organizzazione nazionale Assaggiatori di Formaggi – O.N.A.F.

#### Studio grafico - Stampa:

Edizioni Agami - Cuneo

#### Fotografie a cura di:

studio fotografico Daniele Molineris di Boves; archivi fotografici: Agenform, Assopiemonte DOP e IGP, Camera di commercio Cuneo, Coldiretti Cuneo, Comunità Montana Alpi del Mare, Consorzio di tutela del Grana Padano, Consorzio del Gorgonzola, O.N.A.F., Provincia di Cuneo, Regione Piemonte. Foto a pag. 16 di Ivan Carazzone, foto a pag. 54 Carrello medaglia d'Oro del Premio Caseus Nazionale 2006 rivolto al Miglior Carrello di formaggi d'Italia e 3º posto all'International Caseus Award di Lione 2007. Si ringraziano: Caseificio cooperativo Valle Josina di Peveragno, Colombero Giulio di Marmora, soc. agr. La Bruna di Monterosso Grana, Caseificio Perla di Savigliano, Biraghi spa di Cavallermaggiore, Cascina Raflazz di Paroldo per aver messo a disposizione il formaggio DOP per la realizzazione delle fotografie.



# CC Presentazione

La ricchezza di formaggi della regione Piemonte, e della provincia di Cuneo in particolare, avrebbe messo nei guai il generale De Gaulle più di quanto non facesse la Francia (celebre la sua frase: "Come si fa a governare un paese che ha ben 250 tipi di formaggio?").

Ebbene, in percentuale, la Granda supera tali livelli. Conta su 9 Dop, sette con culla sul territorio, e un gran numero dei 62 formaggi qualificati a livello regionale come Pat (prodotti agroalimentari tradizionali). In base al principio secondo cui, soprattutto in passato, ognuno cercava di far fuoco con la propria legna, tutte le valli, i piccoli centri di collina e anche vaste aree di pianura legate all'attività zootecnica hanno creato, nel tempo, la loro specialità, ideato il loro prodotto, ricercato unicità con tecniche particolari, applicato accorgimenti di lavorazione e conservazione.

Proprio a questo mondo, paradiso dei buongustai e delizia di intenditori e appassionati, la Camera di commercio dedica la riedizione della pubblicazione "Cuneo formaggi", regalando ulteriore attenzione a una grande risorsa, a un mondo di saperi e sapori da tutelare e valorizzare.

Il ricorso al piatto delle Dop, con la porzione di Bra, Castelmagno, Gorgonzola, Grana Padano, Murazzano, Raschera, e Toma piemontese è sempre un'iniziativa di successo negli incontri enogastronomici, negli appuntamenti promozionali del settore, nelle grandi fiere internazionali, nella presentazione dei menù tipici.

In Italia come in altri Paesi europei, a New York e in altre città americane dove si sono svolte iniziative tese a dare visibilità alle nostre produzioni agroalimentari, i formaggi hanno sempre avuto successo e suscitato grande interesse. In occasione di iniziative imprenditoriali quali Eataly, nella Grande Mela come a Tokyo, i banchi che offrono le nostre produzioni casearie sono tra i più gettonati in assoluto.

Si apprezzano equilibri e sapori, profumi e livelli diversi di stagionatura, si sottolinea la straordinaria flessibilità di utilizzo e si cerca quel "qualcosa in più" che la produzione industriale tenta, invano, di imitare. Alcuni prodotti hanno radici in territori dai confini limitati, ben circoscritti, altri in superfici più ampie legate dalla comune passione per tradizione e territorio.

La Camera di commercio, da sempre, supporta il lungo percorso per ottenere tutela o, quanto meno, il riconoscimento regionale. Lo ha fatto sin dal 1954 quando, in Italia, è entrata in vigore la legge sulle denominazioni d'origine. Determinante il ruolo svolto per ottenerla, nel 1982, per i primi 4 formaggi: Bra, Castelmagno, Murazzano e Raschera. Altri 3 hanno superato il medesimo percorso e, nel 1996, sono approdati alla Dop, in ambito CEE.

Un impegno di anni, a difesa di una risorsa legata a filo doppio alla vocazione zootecnica della Granda, alla validità dello straordinario fenomeno dell'alpeggio, alla possibilità di fruire di una situazione ambientale particolarmente favorevole.

Un cammino che, negli ultimi anni, è stato seguito con sempre maggiore interesse da parte di consumatori attenti e selettivi e di produttori appassionati e consapevoli del loro ruolo.

Un invito a continuare anche in futuro, portando avanti progetti per realizzare nuovi sogni, capaci di scavalcare i confini nazionali per guardare a mercati sempre più vasti e lontani.





# CLa produzione

'n mondo di forme e di sapori, tutto da esplorare e da gustare. Castelmagno, Raschera, Sola, Bra, Robiola d'Alba, Seirass, Nostrale d'Alpe, Toumin dal Mel, Murazzano, Toma Piemontese, ma l'elenco potrebbe continuare a lungo, sono la punta di diamante di una produzione sempre più proiettata nella qualità. Formaggi che hanno travalicato i limiti del mercato locale e sono apprezzati ovunque. frutto di una sapienza nata negli alpeggi d'alta quota. Tondi o quadrati, freschi o stagionati, spesso affinati da mani esperte, cambiano da una valle all'altra, con sfumature sottili dovute alle diverse zone di pascolo. Basta il sapore accentuato di un'erba, il leggero variare della quantità di caglio, del tipo di legno delle fascere di lavorazione, dei locali e dei tempi di stagionatura per fare la differenza tra forma e forma. Ognuna è un fatto a sé, unica e irripetibile. Un prodotto vivo, da amare con passione. Pare di sentire l'eco lontano del "Nouvè", il canto provenzale dei pastori di Argentera: "Pastres de l'Argentièro/ caloun d'en aut en bas / portoun fourmage gras /dedins la fourmajèro... ". Veri gioielli caseari, per qualità, genuinità e tipicità, a segnare un vasto territorio, non per nulla definito provincia "Granda", vocato alla produzione di latte. Un primato regionale con una miriade di aziende zootecniche, molte di medie e piccole dimensioni, ubicate spesso in aree pedemontane e montane. Qui ogni estate la festa di san Giovanni apre al rito della transumanza, anche fino ai 2.000 metri, una stagione laboriosa, di fatica e di usanze codificate da generazioni: le giornate cominciano all'alba e terminano a tarda sera. Solo i locali di lavorazione si sono adeguati alle severe normative europee, garantendo igiene e sicurezza del prodotto. Un'arte di grande professionalità, diversificata nelle competenze: oggi il margaro deve essere casaro, commerciante, operatore turistico. Un contatto umano prezioso, capace di iniziative per aprirsi al consumatore: visite guidate, lezioni didattiche, mercati del contadino.

Una catena di saperi che non si è mai spezzata. Sempre qui, a fianco di tanti piccoli artigiani e imprenditori agricoli del settore, si è sviluppata una fiorente industria casearia. Un vero e proprio parco del latte in grado di proporre qualità e tipicità. Oltre il mestiere e la conoscenza tecnica ci vogliono inventiva, estro, passione, forte legame con il territorio. Una produzione aperta al futuro e diversificata che porta in tavola, insieme ai formaggi, una vasta tavolozza di sapori "made in Cuneo", dal latte confezionato allo yogurt, dai gelati al burro, tutti espressione dei luoghi in cui vengono prodotti.

Un modo per dare voce ai tanti giovani che ogni giorno lottano con caparbietà e fiducia, si fermano nelle valli e sulle colline di Langa, si adoperano per promuoverle e valorizzarle.





# C Denominazione di Origine Protetta

Tove formaggi DOP oggi in Piemonte (Bra, Castelmagno, Gorgonzola, Grana Padano, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma Piemontese) di cui sette prodotti in provincia di Cuneo, un record a livello nazionale. Si è partiti da lontano. Nel 1951 a Stresa è sottoscritta una convenzione internazionale sull'uso delle designazioni d'origine e delle denominazioni dei formaggi. Vi aderiscono Italia, Austria, Danimarca, Francia, Norvegia, Svezia e Svizzera. In Italia la Convenzione entra in vigore nel 1954, con la legge n. 125 del 10 aprile. «Sono riconosciute come "denominazioni di origine", le denominazioni relative ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate, osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione» precisa l'articolo 2. È il via per ottenere prodotti sempre più qualificati e garantiti. In pratica la posa della prima pietra per l'emanazione delle normative nazionali, e in un secondo tempo comunitarie, di tutela e valorizzazione dei formaggi.

Nel 1982 una svolta decisiva per la storia casearia in provincia di Cuneo: Bra, Castelmagno, Murazzano e Raschera, i formaggi più rappresentativi del territorio, ottengono la Denominazione di Origine a cui segue due anni dopo l'istituzione dei Consorzi di tutela. C'è da esserne orgogliosi per una provincia che produce anche Gorgonzola e Grana Padano che si fregiano della stessa Denominazione fin dal 1955 e Toma Piemontese dal 1993. Una sfida per non omologare i gusti.

Nel 1996 ancora un altro traguardo: a tutti i sette formaggi viene riconosciuta qualifica di Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai sensi del regolamento CEE n.2081 che istituisce in tutta la Comunità Europea la protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti alimentari e agricoli. Una certificazione ufficiale, assegnata sulla base di rigidi disciplinari che ne delimitano le zone produttive, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche organolettiche e sensoriali (sapore, colore, profumo), riconoscendo un marchio di garanzia a tutela del consumatore e del produttore. La giusta strada di valorizzazione: da una parte assicura in tavola qualità, tradizione e gusto, dall'altra consente all'imprenditore di mantenere un prezzo equo.

Un modo per legare il prodotto al territorio che lo permea di cultura, storia, tecnica casearia radicata nel tempo. Dietro ogni formaggio c'è un pascolo, un cielo, la passione di un uomo. Ogni paesaggio ha un suo sapore, non riproducibile altrove.





n formaggio figlio del suo luogo. Ad associarlo a Bra è proprio il nome. La cittadina, in posizione strategica tra Langhe e pianura cuneese, a cinquanta chilometri da Torino e sulla direttiva del mare, costituiva in passato il maggior centro di commercio e stagionatura. Una terra di transiti e di raccolta delle pregiate forme: furono i suoi abitanti, sin dal Trecento, a farlo conoscere sui mercati piemontesi e in Liguria, dove era molto apprezzato per preparare il pesto. Gli emigranti lo esportarono anche nelle Americhe dove giungeva perfetto nonostante la lunga navigazione e gli inevitabili sbalzi di temperatura.

Una tradizione immutata nei secoli. "È il classico formaggio dei margari, i quali fabbricano lo stesso tipo tanto in montagna che in pianura. L'origine è remotissima, e sino a qualche anno fa, era un formaggio grasso, ora un formaggio semigrasso o addirittura magro, a pasta cruda, di sapore piccante, utilizzato per grattugia. In alpe, durante l'estate, se ne fabbricano circa 34.000 forme, per un peso complessivo di 2.400 quintali" riporta la rivista "Subalpina" nel febbraio 1928.

Anche oggi Bra ne è la bandiera: qui lo si fa solo maturare, lo si affina, da qualche anno lo si ubriaca anche nelle vinacce di Barbera, Nebbiolo o Pelaverga. Ed ecco nascere il Braciuch per esprimere qualità organolettiche particolari. La produzione vera e propria, nelle due tipologie, Bra tenero e

Ingredienti per 4 persone: 4 cipolle dorate, 100 g di prosciutto crudo, 100 g di Bra tenero, 20 g di pistacchi sgusciati, olio d'oliva, sale, pepe.

Sbucciare le cipolle, tagliarle trasversalmente a metà e cuocerle a vapore; svuotarle eliminando il cuore centrale e salarle leggermente. Tritare la parte tolta e farla appassire in qualche cucchiaio d'olio d'oliva; salare, pepare e mescolare con i pistacchi finemente tritati dopo averne messo da parte un cucchiaio per la decorazione. Avvolgere intorno a ogni cipolla una fetta di prosciutto crudo e riempirle con un cucchiaino di soffritto e una fettina di Bra tenero. Deporle in una teglia precedentemente unta d'olio e farle gratinare in forno a 180° per 10 minuti. Cospargere con i rimanenti pistacchi tritati.

Bra duro, resta prerogativa dei casari di tutta la provincia di Cuneo secondo i disciplinari del 1982 (Denominazione di Origine) e del 1996 (DOP) atti a tutelare, valorizzare e uniformare la lavorazione; se prodotto nei comuni classificati montani può riportare la menzione "di Alpeggio". Per la stagionatura, oltre a tutti i comuni cuneesi, il decreto prevede anche il territorio di Villafranca Piemonte, in provincia di Torino.

### Come si produce

Formaggio da tavola prodotto con latte vaccino intero o parzialmente decremato. Le forme cilindriche, a facce piane, hanno diametro da 30 a 40 cm, scalzo di 6-10 cm, peso 6-9 kg ai minimi di stagionatura, pasta moderatamente consistente ed elastica con occhiature piccole e poco diffuse, di colore bianco o bianco-avorio. È gradevolmente profumato, sapido, dolce di latte.

Prodotto con latte intero, è coagulato mediante aggiunta di caglio liquido a 36-32°C. La cagliata subisce una doppia rottura: la prima, con movimento rotatorio, sino a ottenere grumi della dimensione di una noce; con la seconda rottura si hanno granuli a chicchi di mais. Dopo lo spurgo, viene posta negli stampi e pressata quindi salata in salamoia oppure a secco. Stagionatura non inferiore ai 45 giorni.



### Bra tenero

#### **Caratteristiche**

# C Come si produce

Formaggio da tavola, pressato in forme cilindriche a facce piane, crosta dura, di colore beige scuro. La pasta è consistente con occhiature piccolissime appena visibili e poco diffuse, di colore giallo ocra, opaco e imbrunito. Il sapore è fortemente sapido, ammandorlato, a volte piccante.

Viene prodotto con latte parzialmente decremato o intero, con eventuali aggiunte di latte ovino e/o caprino. A temperatura di coagulazione (27-32°C) viene addizionato con caglio liquido. La cagliata subisce una prima rottura a chicco di mais e una seconda a grano di riso. Viene poi messa in forma e durante la pressatura avvengono vari rivoltamenti. La salatura è a secco, tre giorni per faccia; la stagionatura dura almeno sei mesi. La crosta del Bra duro può essere oliata. La marchiatura avviene a mezzo delle fascere marchianti sullo scalzo e all'atto della commercializzazione con l'applicazione dell'etichetta cartacea.



Bra duro



# **C**Mondo gourmet

Ogni due anni, nel centro storico di Bra, è di scena "Cheese", la prestigiosa rassegna voluta da Slow Food in collaborazione con enti pubblici e associazioni di categoria per promuovere e valorizzare il top dei formaggi d'Europa. Una kermesse sempre più ambita non solo per degustare le tante tipologie DOP e PAT presenti, ma un laboratorio del gusto dove l'evento enogastronomico diventa anche festa degli occhi per magia e spettacolarità. Lezioni di taglio e dimostrazioni pratiche di tecnica casearia, assaggi guidati e abbinamenti ai grandi vini, itinerari alla scoperta della cucina regionale diventano punto di riferimento e di verifica di un autentico "villaggio del latte" di qualità. E la provincia di Cuneo ha tutte le carte in regola per una posizione di primo piano.







ortemente legato al territorio e ai suoi pascoli ricchi di erbe ed essenze profumate, era il formaggio dei margari, sinonimo di genuinità e tradizione. Se ne facevano forme tonde o più spesso quadrate perché maneggevoli nel trasporto a dorso di mulo. Una ragione pratica anche nella lavorazione: erano stabili e si impilavano facilmente. Una produzione tutta estiva. I formaggi si stagionavano nelle selle, i caratteristici locali interrati a umidità e temperatura costanti, e poi, a fine stagione, prendevano la strada della pianura o della costa ligure per essere commercializzati.

Originario dell'arco alpino monregalese, il Raschera è tutto giocato sui toponimi. Il nome deriva dalla regione Ruscaira che comprende il lago Raschera, alle falde del Mongioie, e l'omonima Alpe, una superficie di circa 620 ettari situata nella parte montana del comune di Magliano Alpi. DOP dal 1996, offre una produzione di qualità. Il disciplinare del Consorzio di tutela è rigoroso: solo latte di vacche nutrite esclusivamente con foraggio verde o "affienato", eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, per la tipologia Raschera DOP prodotta e stagionata nell'intera provincia di Cuneo. Se la zona di produzione è al di sopra dei 900 metri di altitudine, nei comuni di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent e Roccaforte Mondovì, può fregiarsi della denominazione "d'Alpeggio". Anche la stagionatura deve essere effettuata in quota. E per il consumatore è facile riconoscerlo: etichetta cartacea di colore giallo per il Raschera d'Alpeggio DOP, etichetta verde per quello tradizionale. Oggi la forma quadrata rappresenta la quasi totalità di una produzione giocata ancora sulla lavorazione artigianale. La parola allo scrittore Giovanni Arpino, "La Stampa" 17 agosto 1978 : "La scelta è ardua, ogni tipo di Raschera ha qualità che differiscono per una sfumatura. Ad un convito in un Olimpo rustico, gli stessi dei costretti al giudizio finirebbero con lo scatenare una guerra prima di trovare un accordo". E di fronte a tanta qualità i cuneesi lo citano sempre al femminile, la Raschera, contravvenendo alla regola che impone il maschile ai nomi dei formaggi. Un'abitudine inveterata che nessun purista riuscirà a scalzare come per la Barbera, l'emblema della tradizione vinicola.



Come si produce

Formaggio da tavola a latte intero o parzialmente decremato, di forma cilindrica o quadrangolare. La crosta è sottile, grigiorossastra, a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare. La pasta, di colore bianco o bianco-avorio, presenta struttura consistente ed elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Nelle forme più fresche il sapore è fine e delicato, in quelle stagionate è intenso, persistente e tendente al piccante. Nel Raschera d'Alpeggio prevalgono i caratteristici sentori di malga e di erbe alpine.

Il latte di due differenti mungiture giornaliere viene fatto coagulare a 27-36°C circa, impiegando caglio liquido. La rottura della cagliata porta a ridurre i granuli alle dimensioni di una nocciola.

La cagliata, separata dal siero, è raccolta e messa a scolare; dopo una prima pressatura spesso manuale, viene rimpastata e trasferita in stampi. Le forme vengono quindi tolte dagli stampi e nuovamente pressate. Effettuata la salatura a secco, sono poste in celle dove, a temperatura di 6-8°C e giusta umidità, ha inizio il periodo di maturazione. La stagionatura deve superare i 30 giorni.





I profumi della cucina del Kyè

Inerpicarsi nell'alta valle Corsaglia, tra boschi e pareti di roccia, è scoprire un'isola occitana ricca di tradizioni e storia, dal vasto interesse naturalistico. È la terra del Kyè, una lingua con radici riscontrabili anche in alcune aree dei Pirenei e delle Alpi Marittime, utilizzata oggi da un migliaio di persone nelle frazioni montane di Frabosa Soprana, Sottana e Roccaforte. Il nome significa "io", pronome di prima persona singolare, equivalente al "mi" piemontese. Il centro è Fontane, testata della valle. Qui il patrimonio gastronomico imperniato su latticini e patate, ancora chiamate trifore per la somiglianza con i pregiati tartufi, s'è tramandato in piatti dal nome antico: raviore, subric, patanù, polenta nera, brus di ricotta. Curiosi gli gnocchi a base di patate grattugiate crude come avviene nelle calhiettes delle valli valdesi. E su tutto domina il Raschera, dai sentori d'erbe alpine. che a queste quote può fregiarsi della menzione "d'Alpeggio". Ogni anno, il 15 agosto, a Frabosa è grande rassegna gastronomica con la "Confraternita della Raschera e del Bruss" istituita nel 1976. Un momento di festa, di scuri mantelli della tradizione e di gourmet alla ricerca dell'assaggio migliore.

Ingredienti per 4 persone. Per gli involtini: 4 foglie di cavolo, 2 patate, una carota, una zucchina, 4 asparagi, 30 g di piselli sgranati, 50 g di parmigiano grattugiato, 30 g di burro, uno spicchio d'aglio, sale, pepe. Per la fonduta: 200 g di Raschera, 2 dl di latte, 25 g di burro, 2 uova.

Togliere la crosta al Raschera, tagliarlo a dadini e coprirlo con il latte. Sbollentare le foglie di cavolo in acqua salata per cinque minuti, scolarle e allargarle su un canovaccio. Lessare le patate, sbucciarle e passarle al setaccio; unire il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Tagliare a pezzetti la carota e la zucchina e farle insaporire assieme ai piselli in un tegame con il burro e uno spicchio d'aglio. Salare, coperchiare e cuocere per qualche minuto, mescolando spesso finché saranno morbidi. Eliminare l'aglio e incorporare le verdure al purè di patate. Stendere il composto sulle foglie di cavolo, sistemare al centro un asparago, precedentemente lessato, e richiudere formando degli involtini. Sistemarli uno accanto all'altro in una pirofila imburrata e passare in forno caldo a 180° per 10 minuti. Mettere il Raschera con il latte in una casseruola, unire il burro e i tuorli e cuocere a fuoco molto basso rimestando lentamente finché si otterrà una crema densa e morbida. Versare un cucchiaio di fonduta sul fondo di ogni piatto di portata, adagiare sopra un involtino e servire immediatamente.



# P Murazzano

'espressione più autentica della tradizione contadina. Ogni venerdì il mercato settimanale di Murazzano raccoglieva le migliori formaggette prodotte sui bricchi di Langa. Rappresentavano il frutto del lavoro di donne tenaci e risolute. Erano loro a prendersi cura delle pecore, a mungere, a lavorare di caglio e di sale per preparare il formaggio. E sempre a loro spettava di portarlo al mercato, in un cesto coperto da un tovagliolo a quadretti. Si muovevano all'alba, a piedi o più raramente in corriera. Una veloce contrattazione, più spesso l'obbligo di accettare il prezzo imposto dai grossisti. Pochi biglietti che passavano di mano in mano, per una modesta provvista settimanale di zucchero e caffè, sale, olio, il necessario per sopravvivere in una terra avara. Un'immagine di fatica e di orgoglio, di grande dignità, che ci riporta alle pagine di Beppe Fenoglio.

"Viene proprio da Murazzano" si diceva nei negozi delle cittadine di pianura e di Torino per sottolineare la bontà di un formaggio fino ad allora venduto genericamente come "robiola". Nel 1982, in anni di maggiore cultura casearia e nuovi indirizzi di mercato, di rivincita, quando si dovette designare un nome, fu quasi scontato identificarlo con il territorio: Murazzano. Una scelta vincente che portò prima alla Denominazione di Origine e successivamente alla costituzione del Consorzio di tutela (1984) e alla DOP (1996).

Un'area di produzione che comprende oggi 50

comuni dell'Alta Langa cuneese, una lavorazione fatta ancora a mano utilizzando latte ovino in purezza o in percentuale non inferiore al 60%. Un allevamento non intensivo in cui domina la razza autoctona Pecora delle Langhe. Colline dai grandi spazi, pascoli dove si scontrano i climi del mare e della pianura padana: ecco il segreto di un prodotto di qualità.



# Come si produce

Formaggio grasso a pasta fresca prodotto con latte ovino o misto ovino-vaccino. La forma è cilindrica con facce piane leggermente orlate, del diametro di 10-15 cm, lo scalzo di 3-4 cm, il peso sui 300-400 gr. Privo di crosta esterna, quindi completamente edibile, è di colore bianco latte se fresco, con una leggera patina paglierina se più maturo. La pasta, morbida e consistente, ha sapore fine, delicatamente profumata e dolce nel Murazzano fresco, più intensa e talvolta piccante in quello stagionato.

Il latte, proveniente da due mungiture giornaliere, viene fatto coagulare mediante l'aggiunta di caglio liquido. La prima rottura è grossolana ("arancia"), la seconda porta a ottenere granuli di 1-2 cm ("nocciola"). Dopo 10-15 minuti si procede alla formatura della cagliata. Durante lo spurgo del siero si effettuano due salature, una per faccia. La maturazione si protrae per 4-10 giorni. Il formaggio Murazzano prodotto al 100% con latte ovino può portare in etichetta la menzione "Latte di pecora".





# C Irresistibile tentazione

A contraddistinguerlo sul mercato il marchio di colore blu, una "M" maiuscola stilizzata posta sulla faccia piana di una forma di formaggio a cui è stata tagliata una fetta. Una chiave di lettura insolita per riprendere la leggenda di un giovane pastore di Murazzano che, secondo un canovaccio comune ad altre storie medievali, riesce ad abbindolare il demonio senza dovergli cedere l'anima. Gli basta l'astuzia contadina e uno stratagemma. Alla fine recupera anche la forma di formaggio alla base dell'inganno, ma si accorge che ne manca una fetta: neanche il diavolo ha saputo resistere alla tentazione di assaggiare il Murazzano.

# C Sotto vetro

Pochi altri formaggi offrono un utilizzo tanto variegato, nato in un mondo che conosceva le stagioni e le lune. Una peculiarità è la maturazione in vasi di vetro chiusi ermeticamente, le tome 'n burnia. Le piccole forme di Murazzano vengono poste intere, al naturale, senza alcuna aggiunta e lasciate riposare per almeno trenta giorni. Più la crosta si rattrappisce, più sono cremose e pungenti. Da veri gourmet. Altri preferiscono aggiungere un pizzico di sale tra una formaggetta e l'altra, qualcuno le conserva tagliate a pezzi immerse in olio extravergine d'oliva che le ammorbidisce e peperoncino rosso per un sapore gagliardo. Ogni confezione ha la sua data di preparazione e di consumo consigliato.

Le forme più stagionate, ridotte a tocchetti e amalgamate quotidianamente in vasi di coccio con grappa o brandy, diventano il profumato Brus di Murazzano.



**Castelmagno** 

e Castelmagno, al centro della scena mondiale. A incoronarlo è il suo sapore, fatto di latte di montagna, di pascoli profumati, di una sapienza casearia che affonda le origini nel XII secolo. A questi si aggiunga il particolare microclima della

rimanere al buio. E come per tutti i miti, non man-

ca la leggenda a cui non sfugge l'accostamento tra

il toponimo Castelmagno, San Magno patrono del santuario e l'appellativo Magno riservato ai grandi.

Racconta la tradizione che un giorno lontano alcune

forme di Castelmagno giunsero sulla mensa impe-

riale di Aquisgrana. Un prelato originario della valle

Grana, forse il donatore, suggerì a Carlo Magno, che

si era limitato a gustare il bianco del cacio, di provare

anche la parte più scura, vicina alla crosta, benché di

aspetto meno invitante. Da allora il Castelmagno non

mancò più sulla sua tavola, complice la passione per

tutti i formaggi, specie se piccanti o erborinati. Quasi

una predestinazione a rafforzare quell'immagine di re

dei formaggi oggi conteso dai ristoranti di Tokyo e di

New York. La produzione è necessariamente limitata a garanzia di una qualità che gli è valsa il riconoscimento europeo DOP nel 1996 e il Consorzio di tutela

con apposito marchio, una "C" stilizzata che delinea

vette alpine: il Castelmagno, proprio perché così raro,

è uno dei formaggi più imitati. Da qui la necessità di

Ricetta

#### vallata adatto alla maturazione. Determinante è lusalata di castagnie e Castelhiagnio il ruolo della cantina, fresca e di giusta umidità. D'estate vengono aerate solo durante la notte e Ingredienti per 6 persone: 500 g di castagne fresono sempre schermate perché le forme devono

sche, 300 g di cavolfiore romanesco, 100 g di Castelmagno, 2 foglie d'alloro, 2 punte di basilico, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Levare la prima buccia alle castagne, gettarle per qualche minuto in acqua bollente e privarle anche dell'altra buccia. Lessarle in acqua salata con l'alloro, scolarle e sistemarle in una terrina. Dividere il cavolfiore in cimette, cuocerlo al vapore e aggiungerlo alle castagne. Eliminare la crosta al Castelmagno e tagliarlo a fettine sottili; metterne da parte la metà e unire le altre all'insalata. Cospargere di basilico sminuzzato, salare, insaporire con una macinata di pepe e condire con olio extravergine d'oliva. Mescolare delicatamente e

cospargere con il rimanente Castelmagno.

controlli severi a difesa del consumatore e degli stessi produttori. Un tale gioiello gastronomico, sempre a latte crudo, va salvaguardato con coraggio restando ancorati a un preciso disciplinare.

### Come si produce

È un formaggio a pasta semidura. Ha forma cilindrica a facce piane, crosta sottile, di colore giallo-rossastro, liscia, elastica e regolare che diventa scura e rugosa se stagionato. Il diametro è di 15-25 cm, lo scalzo 12-20 cm, peso della forma ai minimi di stagionatura 2-7 kg.

La pasta ha colore bianco perlaceo o bianco avorio e struttura friabile; nelle forme più stagionate si fa giallo dorata e può presentare in alcuni casi venature blu verdastre (erborinatura naturale) e struttura compatta. Il sapore è fine, delicato e moderatamente salato se fresco; con la stagionatura si fa saporito e intenso.

Si impiega latte crudo eventualmente parzialmente decremato proveniente da due mungiture giornaliere; la coagulazione si ottiene in 30-90 minuti. Caratteristica della tecnica di produzione è la doppia rottura della cagliata a distanza di più giorni, fino a ottenere grumi della dimensione di una nocciola. Dopo la fuoriuscita della maggior parte del siero, la cagliata è tagliata grossolanamente, posta in contenitori e coperta con siero proveniente dalle lavorazioni procedenti per un tempo variabile da tre a sei giorni. Viene quindi accuratamente macinata, talvolta salata, rimescolata per poi venire di nuovo riunita e compressa in apposite fascere cilindriche e sottoposta a pressatura e marchiatura. Le forme vengono poi avviate alla stagionatura, minimo due mesi, nel corso della quale, nei primi 2-3 giorni subiscono due salature, una per faccia.





#### CC Gli gnocchi al Castelmagno amati da Veronelli

"Di là da Cuneo, oltre Caraglio e Valgrana e Monterosso, sali la verde valle, da Pradleves, sempre più stretta, fino a farsi, per rocce che strapiombano, impietosa. Gli alpeggi, dopo la gola, si fanno immensi. Un'architettura spontanea, poveri muri nati con sapienza e amore, di un popolo antico, carico di cultura". A raccontare, negli anni Settanta, è Luigi Veronelli, giornalista e critico gastronomico, tra i primi a far conoscere al grande pubblico le ricchezze del territorio cuneese. Ne apprezza il cibo genuino, le osterie, la cucina occitana. L'attenzione è soprattutto per il Castelmagno, profumato di sentori d'erbe e fiori di pascoli alpini. A produrlo sono pochi montanari uniti dalla volontà di sopravvivenza. "Giunto a piena maturazione, ti assale ed esalta per denso odore e per gusto deciso e piccante. Consiglio l'acquisto in autunno e inverno".

Veronelli introduce uno stile innovativo e talvolta provocatorio, i suoi articoli fanno scuola. Con coraggio è vicino ai piccoli produttori, ne affianca le lotte. Alla sua penna, e probabilmente alla sua intuizione, la ricetta degli gnocchi al Castelmagno: "Faccio lessare gli gnocchi di patate, li sgocciolo con cura e li dispongo a strati in una pirofila imburrata: metto fra uno strato e l'altro pezzetti di Castelmagno. Cospargo l'ultimo strato di fiocchetti di burro, copro il recipiente e lo passo in forno ben caldo cinque minuti".





#### Come gustarlo

### C Occhio all'etichetta

Una fetta di Castelmagno a giusta maturazione, una pagnotta tonda di segale, scura e profumata, un bicchiere di vino corposo, il migliore della cantina. Null'altro. Ben lo sapeva Mario Soldati tra i primi ad aprire la strada della ricerca gastronomica: lo scrittore, schietto come la gente di queste valli, lo voleva solo "nature", il modo più antico per gustarlo. Oggi è frequente abbinarlo al miele o a un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche fogliolina di aneto. L'essenziale è che sia saporito, leggermente piccante ma non violento, come usava negli alpeggi dove si rispettavano ritmi e tempi naturali.

Versatile e completo, il Castelmagno si presta anche a variegati connubi in cucina. Lega molto bene con il riso, la patata, la pasta. La fonduta che se ne ottiene, di sapore deciso, si sposa a crespelle di farina di frumento o di grano saraceno, a verdure lesse, a flan di patate. Unica rinuncia sono le sottili lamelle di tartufo d'Alba perché il sapore già pregnante della trifola non lega con quello altrettanto deciso del Castelmagno. I "grandi" vogliono la scena tutta per loro. Il Castelmagno DOP può essere esclusivamente prodotto e stagionato nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, comuni da cui deve anche provenire il latte destinato alla trasformazione. Un autentico primato: è l'areale di produzione più piccolo come DOP. Può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna" quando l'area di produzione (origine del latte, trasformazione, lavorazione e stagionatura) è classificata come territorio montano. Se invece è prodotto e stagionato a una quota superiore ai 1000 metri di altitudine, può portare la menzione "d'Alpeggio". A variare è il colore dell'etichetta, blu nel caso di "Castelmagno prodotto della montagna", per il "Castelmagno d'Alpeggio".

Ogni etichetta reca una numerazione progressiva al fine di agevolare la tracciabilità.



# Toma Piemontese

'appellativo "Piemontese" di cui si fregia, un tutt'uno con il nome secondo la DOP del 1996, è l'espressione della sua origine, un arcipelago di realtà diverse che testimoniano però una medesima matrice. Una lavorazione legata dapprima agli alpeggi dell'arco alpino occidentale e poi, seguendo le mandrie nel periodo di svernamento, estesa alla pianura. Un'indicazione geografica ampia in cui si può leggere l'intera regione pedemontana: Toma di Val Casotto, Toma di Ormea, Toma del Pesio, Toma di Elva, Toma di Susa, Toma di Boves, Toma di Lanzo, Toma di Biella.

Un formaggio interclassista e di grande popolarità. Un cittadino del mondo, comune anche sul versante francese, savoiardo e valdostano. Se la medicina medievale sconsigliava al ceto nobile il cacio spongiosus e cavernosus, piccante e non ben stagionato, così non era per la Toma. "Ci sono cibi per villani e cibi per gentiluomini" sentenziava il medico Pantaleone da Confienza, in servizio alla corte dei Savoia, nella sua "Summa lacticiniorum" pubblicata a Torino nel 1447 e citava il detto comune: "Dato con parca mano, il formaggio è sano". Accompagnata a semplice pane casereccio, la Toma era il pasto dei contadini, ma si prestava anche, per la sua pasta morbida, dal sapore dolce e aromatico, a farcire le torte salate della cucina di casata. Un gusto tanto piacevole da far innamorare. "Calà da le montagne coi soldà pien d'aptit, diret a Roma, a l'à ancrosià la rasa per na tuma" diceva una canzone popolare per ricordare i soldati di Annibale che, attraversate le Alpi, preferirono

# Maschile o femminile?

La regola per i nomi di formaggio è chiara: vogliono il maschile. "Il formaggio Toma" dice il disciplinare DOP, un modo per dribblare il problema. Nel linguaggio familiare, schietto e immediato, la pratica si scontra con la grammatica. Stride all'orecchio piemontese. Secoli d'uso al femminile non si cancellano facilmente, come avviene per la Raschera e la Barbera. Gli stessi dizionari non hanno una scelta comune, equamente suddivisi tra entrambi i generi. Tanto vale accettare l'uso del luogo d'origine, concordemente al femminile: la Toma.

restare in Piemonte creando nuove famiglie con le donne del luogo. A metà Ottocento la marchesa Costanza d'Azeglio, nel suo soggiorno estivo al castello del Roccolo di Busca, esigeva che la Toma locale non mancasse mai in tavola. E tra gli ospiti figuravano Alessandro Manzoni, lord Palmerston, i principi Savoia.

Formaggio da tavola di forma cilindrica, prodotto in pezzatura da 2 a 8 kg di peso, diametro da 15 a 35 cm, scalzo da 5 a 12 cm. Si distinguono due tipologie.

Tipologia a latte intero: crosta elastica, liscia, di colore che va da paglierino chiaro a bruno-rossiccio a seconda della stagionatura; pasta bianco-paglierino con occhiatura minuta e diffusa; aroma delicato di panna e burro; sapore dolce e gradevole, leggermente acidulo.

Tipologia a latte parzialmente decremato: crosta poco elastica, di aspetto rustico e colore che va dal paglierino carico al bruno-rossiccio; pasta bianco paglierino con occhiatura minuta. Il sapore, intenso e armonico, si fa più accentuato con la stagionatura.

#### Come si produce

Tipologia a latte intero: al latte vaccino di una o più mungiture, portato a 32-38°C, si aggiunge il caglio. La lavorazione della cagliata, con doppia rottura, porta i granuli alla dimensione del chicco di mais o chicco di riso per il semigrasso. Raccolta in fascere, segue una prima pressatura, un periodo di spurgo e la salatura in salamoia o a secco. I minimi di stagionatura, nelle caratteristiche grotte o in ambienti idonei con un'umidità di circa l'85% e temperatura oscillante tra 6-10°C, sono compresi tra i 15 e i 60 giorni in base alla dimensione e al peso della forma. Non di rado si commercializzano Tome Piemontesi con oltre sei mesi di stagionatura.

Tipologia a latte parzialmente decremato: il latte, proveniente da almeno due mungiture successive, viene sottoposto a scrematura. La coagulazione avviene addizionando caglio di vitello a circa 32-35°C. La cagliata subisce due rotture, intervallate da una sosta per favorire lo spurgo, fino alla dimensione del grano di riso. I procedimenti di salatura e stagionatura sono identici a quelli della tipologia a latte intero.





# Grana Padano

Ventisette province, cinque regioni italiane come area di produzione, un primato che comprende Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Trentino Alto Adige. Il 50% coperto dalla sola Lombardia, alla provincia di Cuneo spetta il vertice in Piemonte.

Rinomato fin dal XII secolo, affonda le sue radici nella promozione culturale ed economica promossa dai monasteri cistercensi e benedettini, in epoche di profonde bonifiche, di disboscamenti, di diffusione dell'allevamento bovino e di prime forme di formaggio. Nasce come caseus vetus, cacio invecchiato, un formaggio a pasta dura che conserva i principi nutritivi del latte e acquista sapore con l'invecchiamento. Sarà l'aspetto granuloso della sua pasta a battezzarlo "grana", a sottolineare anche la peculiarità di "non filare" sciogliendosi. Il suo punto di forza in cucina dove è una presenza costante: offre sapore ai piatti, li impreziosisce, li rinforza. Un uso di giusta misura per lasciare spazio agli altri ingredienti. L'unico con cui lega poco è il pesce.

Una storia millenaria che si riscrive ogni giorno nel rispetto della tradizione e di una qualità rigorosamente verificata in tutta la filiera, dall'alimentazione dei bovini alla commercializzazione con il nome di Grana Padano DOP (1996), mai disgiunto

dall'aggettivo. I controlli più rigorosi, soprattutto durante la stagionatura, fatti da tecnici specializzati con il martelletto e l'ago di acciaio, sigillano il caratteristico marchio a rombi puntinati del Consorzio di tutela, inciso sull'intero scalzo in modo da rassicurare il consumatore anche nell'acquisto di piccole pezzature. Un ulteriore marchio d'origine è il quadrifoglio, impresso a fuoco su una sola parte della crosta, che segnala il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia e il mese di produzione. Una garanzia inequivocabile: solo le forme di assoluta qualità, senza cavità all'interno, di ottimo sapore e profumo della pasta, arrivano in tavola.



Come si produce

Prodotto di latte vaccino, semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, è formaggio da tavola, ma soprattutto da grattugia. Si presenta sotto forma cilindrica: il peso è compreso tra i 24 e i 40 kg. Ha crosta dura e oleata e pasta di colore paglierino; la struttura è finemente granulosa con frattura radiale a scaglie e occhiatura appena visibile. Il sapore è fragrante, intenso e delicato, in bocca ha consistenza friabile. Di buone caratteristiche nutrizionali, elevata digeribilità e assimilazione, è particolarmente adatto all'alimentazione dei bambini e degli sportivi. Il latte vaccino crudo, parzialmente scremato, viene posto in caldaie doppiofondo della capacità di 10 ettolitri e si aggiunge siero innesto. Si riscalda a 31-33°C con caglio di vitello in polvere. Dopo 10-12 minuti si procede prima alla rottura della cagliata con uno spino, fino a raggiungere la dimensione di un chicco di riso, poi alla sua cottura a 53-55°C e si lasciano depositare i grumi sul fondo della caldaia.

Da qui vengono raccolti in fascere dove rimangono per due giorni. Successivamente ha inizio la salatura che dura da 17 a 28 giorni. Il lungo e decisivo periodo della stagionatura, si compie in ambiente condizionato e non può durare meno di nove mesi. Il Grana Padano DOP "Riserva", la selezione di maggior pregio, arriva ad almeno venti mesi per un sapore sempre più ricco e pieno.





# Gorgonzola

n amore a prima vista, uno dei formaggi di area piemontese e lombarda più antichi e conosciuti, al terzo posto nella graduatoria di produzione ed esportazione dei DOP italiani. Fa parte degli erborinati, un termine che non ha alcuna etimologia tecnica o scientifica. È la semplice traduzione del lombardo *erborìn*, il prezzemolo, perché lo caratterizza proprio un "cuore" cremoso dalla pasta bianca o leggermente paglierina arabescata di verde e di blu. L'emozione forte è l'assaggio:

sapore dolce-piccante, profumo intenso e penetrante, un mix di forza e gentilezza al palato. Un protagonista della tavola, DOP dal 1996 e prodotto in due tipologie, Gorgonzola dolce, dalla consistenza morbida, e Gorgonzola piccante, pasta più dura e friabile, sapore deciso, che si presta a tanti abbinamenti. Si sposa a patate, polenta di mais, gnocchi e pasta. Con pere e noci si fa festoso.

### Racconta la leggenda

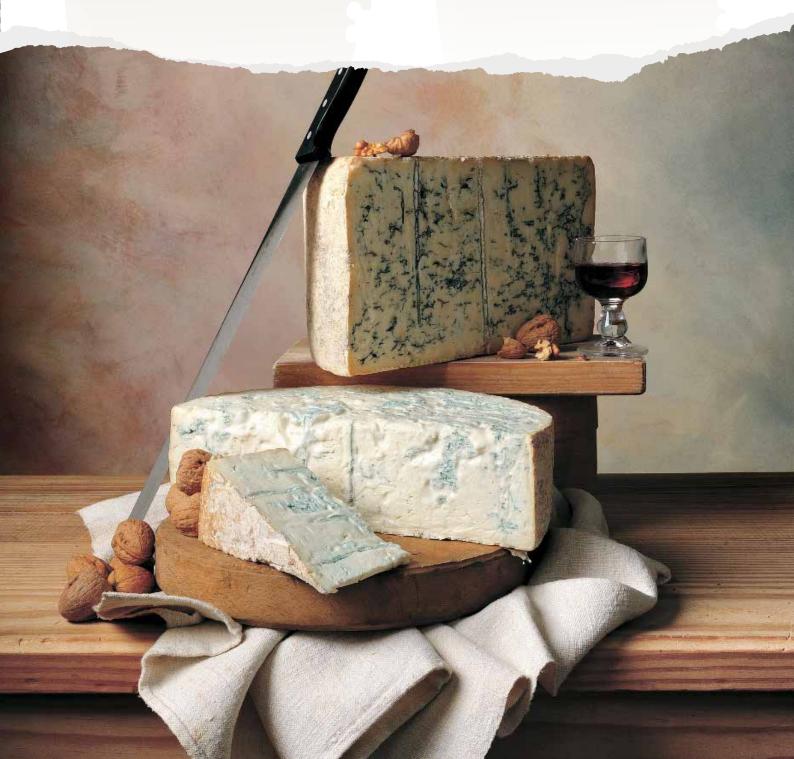
Battezzato "stracchino verde" o "di Gorgonzola" in onore all'omonimo paese dove transitavano le mandrie dirette dalla pianura agli alpeggi della Valsassina, alle spalle di Lecco, pare che il formaggio sia nato per la distrazione di un casaro. Durante una sosta il giovane dimenticò la cagliata ottenuta dal poco latte delle vacche stremate per il lungo viaggio, "stracche", in alcune fascere di legno. Al ritorno, a inizio autunno, ritrovò il formaggio coperto di una leggera muffa. Abituato alla parsimonia dei monti, lo volle assaggiare: non solo la pasta era screziata di sottili venature verdi bluastre, ma il sapore s'era fatto giustamente piccante e gradevole. La svista, che i crismi della leggenda impongono dovuta alla presenza di un'innamorata, si trasformò in un colpo di fortuna. Non restava che festeggiare con il banchetto di nozze. E qui il cerchio si chiude: ecco nascere una nuova tipologia di formaggio, apprezzata e prodotta nelle province piemontesi di Novara, Cuneo, Vercelli, Biella, Verbano-Cusio-Ossola e nel territorio di Casale Monferrato e in diverse province lombarde. Per il nome non ci sono dubbi, Gorgonzola, il luogo galeotto della storia d'amore.

#### Come si produce

Formaggio di latte vaccino intero, a pasta cruda, molle ed erborinato. La forma è cilindrica con peso tra i 6 e i 13 kg. Ha crosta ruvida e rossiccia; la pasta è di colore bianco o paglierino, screziata di verde bluastro per sviluppo di muffe.

Aromi intensi e pungenti nel Gorgonzola "piccante", quello "dolce" presenta sensazioni olfattive più delicate. Alto il contenuto minerale e vitaminico.

Il latte vaccino intero, di una sola mungitura, generalmente pastorizzato, viene addizionato di fermenti lattici e spore di penicilli. È coagulato a 28-32°C, previa aggiunta di caglio di vitello. La rottura della cagliata è grossolana; quindi viene posta in fascere dove completa lo spurgo del siero. Le forme sono poi salate e trasferite alla stagionatura. Dopo 3-4 settimane vengono forate su tutte le facce per favorire l'ossigenazione e lo sviluppo delle spore. La stagionatura avviene in apposite celle frigorifere a temperatura costante di circa 2-7°C, a umidità controllata, per un periodo che va da 50 giorni, per il tipo dolce, a oltre 80 per il tipo piccante.





# C Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

ono 341 i prodotti riconosciuti dalla Regione Piemonte come "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo. Categorie omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali e per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Un elenco da aggiornare periodicamente, previsto dal Decreto Legislativo n.173 del 1998, che si affianca, senza sovrapporsi, alle certificazioni DOP e IGP. Ne fanno parte formaggi, ortaggi, frutta, carni

e salumi, condimenti, paste fresche, prodotti di biscotteria e pasticceria, grassi, preparazioni di pesci, prodotti di origine animale, bevande analcoliche, distillati e liquori, ognuno con una specifica carta d'identità che ne evidenzia le caratteristiche. La peculiarità è che ogni prodotto ha una tradizione produttiva storica, espressione di cultura e di identità locale. Una sicurezza in più di qualità e di gusto. Nella categoria "Formaggi" la provincia di Cuneo vanta 17 tipologie, 4 in quella "Prodotti di origine animale".

#### **Formaggi**

Bëggia Boyes Caprino Lattico Piemontese Caprino Presamico Piemontese Gioda Nostrale d'Alpe **Paglierina** Robiola d'Alba Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese Sola (Sora o Soera) Toma di Celle Toma di Elva (Caso di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso) Tomino del Bot Tomino delle Valli Saluzzesi Tomino di San Giacomo di Boves **Toumin dal Mel** Tuma di Bossolasco

#### Prodotti di origine animale

Brus Brus da Ricotta Seirass di siero di pecora Seirass stagionato



# Bëggia

Alla base c'è il latte di pecora Frabosana-Roaschina, una razza che ha segnato la storia della montagna cuneese. Un allevamento in alpeggio durante l'estate, di fondovalle nei mesi freddi. Il centro era Roaschia, un paese di pastori. Da sempre abituati a muoversi, a commerciare, a vivere sul *cartun*, una sorta di casa mobile che li portava d'inverno verso la pianura per sfruttare i pascoli lasciati a riposo dai contadini. Molti si spingevano anche lontano, su quelle strade già percorse dai padri: Torino, Pavia, Alessandria. E se qualcuno apriva una latteria in città, i formaggi erano sempre quelli di Roaschia a base di latte di pecora: Bëggia, Seirass, Robiola, Brus, Sola.

#### Il gergo dei pastori

Tenaci e intraprendenti, orgogliosi della loro terra, ne tramandano il gergo. È il vocabolario dei pastori, una sorta di iniziazione, comodo per parlare in libertà nelle transazioni alla presenza di estranei. L'uovo è avucat o lumàssa perché ha il guscio, il pane gramùn, la polenta palùca, piciurèt la ricotta. Nel linguaggio girovago è meglio intendersi al volo: gruppa (carabiniere), camallu (garzone), bariasu (marito), tubera (donna), èmmi (biglietto da mille lire), parpusey (gendarmi francesi), maïetta (ragazza). In primavera il rito del ritorno con gli ultimi agnelli e la rimpatriata per la festa di san Bernardo, il 20 agosto. In tavola salumi (màllu), coniglio (perru), vino (cimöl), caffè (chèina bassa).

#### **Caratteristiche**

Formaggio di latte ovino, crudo e intero. La forma è cilindrica con diametro da 15 a 25 cm, scalzo da 4 a 5 cm, peso da 1 a 2 kg. La pasta semimorbida e compatta, di media consistenza, ha colore bianco con crosta liscia. Il sapore è dolce e delicato, dal sentore di latte ovino con richiami alle essenze foraggiere di montagna.

#### Come si produce

Si impiega latte crudo di una o due mungiture. Portato a temperatura di 35°C, viene aggiunto il caglio in quantità sufficiente per ottenere in circa un'ora un coagulo ben compatto e sodo. Seguono due rotture separate da una breve sosta: il granulo finale deve avere la dimensione di un chicco di riso. Si procede alla raccolta della cagliata sotto siero con estrazione manuale direttamente nelle forme. La salatura è di norma manuale con sale fino o grosso oppure effettuata, come avveniva in passato, in contenitori in legno. Stagionatura su assi, avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno, di almeno 30 giorni.

## Boves

o stesso stemma di Boves riporta un bue, a ricordo del nome di origine latina. Un animale possente e pacifico, da lavoro. Nessun atteggiamento rampante o di sfida. Celebra piuttosto la vocazione agricola del territorio alle pendici della Bisalta, la montagna simbolo del cuneese. Coltivi che si alternano a boschi e pascoli, un allevamento bovino, ma non mancano agnelli e capre, alla base di un'antica produzione casearia indirizzata al consumo familiare o al mercato locale. Lo testimonia il culto di san Magno, il protettore del bestiame, raffigurato su tante cappelle campestri e piloni. Una storia di lotte per i diritti di pascoli con le comunità confinanti e di leggende. Il racconto orale tramanda che sarebbe



stata la regina Giovanna d'Angiò a insegnare alle donne a preparare il burro e il formaggio. Un mito duro a morire anche dopo la sua cacciata, ancora presente in alcuni toponimi. Una tradizione che ha dato vita a due formaggi, il Boves e il Tomino di San Giacomo, l'omonima frazione sul torrente Colla, che per il loro profumo e sapore sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Piemonte, PAT. Entrambi, uno di consumo stagionato, l'altro esclusivamente fresco, hanno una produzione soprattutto di ambito familiare.

#### Caratteristiche

Formaggio grasso, di latte intero crudo vaccino, in estate miscelato con quello di pecora o capra al 50%. La forma è cilindrica con diametro di 13-15 cm, scalzo di 5 cm, peso tra 0,7 e 1,2 kg. La consistenza della pasta, morbida ed elastica, diventa dura e compatta se lasciata maturare per qualche tempo. Il prodotto fresco ha fragranze di latte e di burro, se stagionato modifica le caratteristiche organolettiche e acquista sapore e profumi più marcati. Da preferire le forme primaverili o estive quando l'alimentazione del bestiame si basa su foraggio fresco.

#### Come si produce

Al latte, scaldato a 30°C, si aggiunge il caglio e si attende per circa un'ora e mezza. Successivamente si frange la cagliata a chicco di riso. Dopo 15 minuti di riposo si estrae una parte del siero per scaldarlo sino a 40°C e, poi, rimetterlo nella caldaia. La cagliata viene depositata in fascere; le forme sono leggermente pressate con le mani e salate. Dopo 24 ore il prodotto è pronto per una stagionatura di almeno 30 giorni.

# Tomino di San Giacomo di Boves

#### Caratteristiche

Formaggio di pronto consumo, a pasta molle, di colore bianco crema e privo di crosta. Prodotto con latte vaccino intero, in alcuni periodi dell'anno con latte misto di pecora o capra. Le forme sono piccole e tonde, di circa 100 grammi, con le caratteristiche scanalature dovute alla paglia su cui viene poggiato.

### Come si produce

Il latte vaccino, miscelato in primavera con quello di capra o pecora, viene fatto coagulare a 35°C con caglio. Dopo circa un'ora e mezza si esegue la rottura della cagliata a nocciola. Si lascia depositare la massa sul fondo e, poi, la si trasferisce in fascere. Dopo una breve attesa i tomini vengono rivoltati, salati e dopo due giorni sono pronti al consumo.



# **Brus**

n termine intraducibile in italiano. Deriva da "bruciare", la sensazione vigorosa che avvampa la bocca all'assaggio. Si può anche scrivere *brôz* o *bruz* a seconda delle zone di produzione, nei vocabolari piemontesi è sempre *bross*. Nell'alta valle Tanaro, al confine con l'entroterra ligure, diventa *bruzzo*, ma resta di fuoco. L'aroma è pungente, il profumo stuzzicante: tra i bricchi di Langa si ironizza dicendo che trapassa perfino il vetro del vasetto in cui è conservato. "Solo l'amore è più forte del *bross*" sentenzia la saggezza popolare. E non manca il motteggio ironico: "Un formaggio esplosivo, che ha bisogno di un appassionato artificiere". In realtà più che un formaggio il Brus è un amal-

In realtà più che un formaggio il Brus è un amalgama di tanti formaggi ridotti a crema. Una storia antica, fatta di sobrietà e parsimonia. Nel medioevo era noto come *brocius*, *brosus*, *broxius* o *brucius*, da lasciare a bocca aperta solo a leggerli. "Una spe-

cie di cacio fortissimo, fatto con altro cacio vecchio ed assai fermentato, impastato con acquavite, burro e altre droghe, che poi si chiude e si conserva in iscatolette" lo definisce il "Gran Dizionario piemontese italiano" di Vittorio di Sant'Albino del 1859. Nel comune parlare delle *merende-sinoire* "l'infernale mantecato, da far resuscitare un morto".

Il suo regno è la tavola d'autunno, un tutt'uno con l'emblema della gastronomia cuneese, la soma d'aj. Considerato da sempre il formaggio dei poveri perché una piccola quantità è companatico per tante pagnotte, valorizza in modo splendido le micchette soffregate d'aglio e velate di extravergine d'oliva e sale. Ai più raffinati si consiglia di passarle un attimo in forno e accompagnarle a grappoli d'uva Moscato o Dolcetto appena raccolti. Fuori stagione, con una buona etichetta di Nebbiolo o Barbera, sono pasto senza eguali.

#### L'arte del riciclo

Nato per recuperare ogni avanzo e dare nuova dignità agli scarti di lavorazione e alle forme imperfette - un denominatore comune della parsimoniosa gastronomia della montagna piemontese che un tempo riciclava anche le croste - il Brus varia da zona a zona, anzi da famiglia a famiglia. I vari tipi di formaggio, ridotti in scagliette o grattugiati, vengono deposti in vasi di terracotta o di vetro assieme a una piccola quantità di latte fresco per ammorbidirli, s'impasta e si lascia fermentare per alcuni giorni in luogo fresco e buio rimestando spesso. Vanno bene il Nostrale d'Alpe, il Raschera, il Bra; in Langa è più frequente l'uso di Robiole magre. Raggiunta la giusta cremosità e il caratteristico aroma pungente, si blocca la fermentazione con grappa, acquavite, cognac. Qualcuno usa anche buon vino bianco secco per un sapore meno pregnante. Altri per rinvigorirlo ancora, come se ce ne fosse bisogno, vi aggiungono pepe, semi di paprica, aglio o rosmarino. Poi, sempre coperto da un canovaccio, si lascia maturare a lungo secondo precisi riti scaramantici: mai iniziare la lavorazione nei giorni di luna calante, mai rimestare in senso antiorario o con rotazioni che non siano multiple di tre.

Al compimento della settima settimana il miracolo gastronomico è fatto, una vera sferzata di energia e di vitalità, da amare d'istinto, consapevoli che ogni donna ci metteva un pizzico di fantasia e il tocco segreto per renderlo "unico" per il suo uomo. E vantarsi di mangiare ancora il Brus, come fa il conte Pioletto nell'omonima commedia di Carlo Giambattista Tana, ambasciatore piemontese a Madrid nel 1675, assumeva tante sfaccettature maliziose.



# Gioda

a sua storia non potrebbe essere più intrigan-⊿te. A inventarlo fu Alessandro Gioda, dal 1904 al 1937 direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Mondovì, poi del Comizio Agrario. Una vita dedicata a promuovere l'agricoltura cuneese e la cooperazione per introdurre nuove tecniche e conoscenze. Si occupò di cantine sociali e di allevamento del bestiame, di arte casearia. Nel 1910 fu promotore instancabile della 1° Fiera del Bue grasso di Carrù. A lui si deve la ricetta del formaggio battezzato Gioda in suo onore, salvata per l'intervento di Lorenzo Ciocca di Roccaforte Mondovì, l'ultimo produttore. La novità, nel panorama delle Tome di montagna, era la semicottura, una tecnica che l'avvicinava alla Fontina valdostana o alla Toma della val d'Ossola.

Una ricetta ripresa da qualche anno secondo le tecniche tramandate dal prof. Gioda. Un lavoro rigoroso nella ricerca della qualità, una lavorazione a base di latte munto in zone montane del cuneese. Per questo, nel 2001, è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Diffuso in tutto l'areale del Comizio Agrario di Mondovì, fino ai confini della Liguria, nelle valli della Bisalta e del Pesio, con latte vaccino crudo, il Gioda offre un gusto delicato e gradevolmente saporito che sa di panna, latte e nocciola. Ottimo come formaggio da tavola, è altrettanto valido in cucina. Per la sua consistenza morbida, si presta a torte salate, sformati, risotti, soufflè. In fonduta, con il tocco del tartufo bianco d'Alba o di quello nero del Monregalese, è una vera scoperta.

#### **Caratteristiche**

Formaggio di latte vaccino intero. Ha forma cilindrica di circa 2 kg di peso, facce piane con impresso il marchio Gioda, diametro di 18-22 cm, scalzo diritto di 6-8 cm. La pasta è cremosa, bianco latte o paglierino tenue, con occhiature sparse e irregolari; crosta sottile e piuttosto ruvida, di colore cinerino. Offre un gusto delicato e moderatamente saporito, stagionatura minima di 60 giorni.

#### Come si produce

Al latte vaccino intero, scaldato a 30°C in estate e 32°C in inverno, si aggiunge caglio liquido per provocare la cagliata che successivamente viene rotta con la lira fino a ottenere dei cubetti uniformi grandi come noci. La cagliata subisce poi una semicottura molto lenta per consentire lo spurgo del siero. Dopo 20 minuti di riposo si estrae e si lascia scolare in un canovaccio di tela. La pasta viene inserita negli stampi e compressa manualmente. Segue una pressatura per 12 ore con un peso di 50 chilogrammi. A questo punto il formaggio, estratto dalle fascere e sottoposto a una salatura leggera, è pronto per la stagionatura.



# Nostrale d'Alpe

na grande famiglia con leggere differenze da produttore a produttore, ognuno con il "suo" Nostrale. Qualcuno vi aggiungeva piccole percentuali di latte di pecora, altri di capra. Dipendeva dalla disponibilità dell'allevamento nelle malghe, localmente i gias. A mutare era talvolta anche il nome, il familiare Nostrano.

Una tradizione viva e radicata nella cultura locale. Il Nostrale d'Alpe è il classico formaggio dei pastori nato negli alpeggi estivi, al di sopra dei 1500 metri di altitudine. Sono loro i maestri caseari della mon-

tagna, sono loro che contribuiscono da generazioni a perpetuare e diffondere la trasformazione del latte. In gioco, oltre alle caratteristiche organolettiche del latte impiegato che mantiene intatti aromi e sapori delle erbe dei pascoli in quota, c'è una perizia tramandata di padre in figlio. Una lavorazione che affonda le radici nel medievale caseus vacharinus già citato negli statuti di molte comunità come principale prodotto di commercio. Una pratica legata alla transumanza ancora oggi diffusa in provincia di Cuneo, con i suoi riti antichi e immutabili.

### ll padre di tutti i formaggi

In dialetto era ël formagg, il formaggio per eccellenza, anzi il padre di tutti i formaggi. La zona di produzione non potrebbe essere più ampia, dalla valle Po alla valle Maira, dal Monregalese alle valli Gesso e Stura. Proprio per questo nel 2011, su iniziativa della Provincia di Cuneo, in collaborazione con Agenform Istituto lattiero Caseario di Moretta, è nato un progetto di valorizzazione e tracciabilità del prodotto.

L'atto formale è stato l'istituzione di un'associazione di tutela, l'Associazione Produttori Formaggio Nostrale d'Alpe, contraddistinta da un preciso disciplinare nato dalla volontà dei soci, tutti margari che ogni estate salgono negli alpeggi con le loro mandrie. Poche regole per coniugare esperienza e tradizione, per definire criteri e strade di sviluppo in un'ottica unitaria: alimentazione degli animali a base di sola erba da pascolo, utilizzo di latte proveniente esclusivamente da capi "monticati", allevati cioè in alpeggio, tracciabilità obbligatoria, registrazione giornaliera della produzione con data sullo scalzo di ogni forma, stagionatura di almeno 35 giorni. Precisi paletti anche per il periodo di produzione: da san Giovanni (24 giugno) a san Michele (29 settembre), date che tradizionalmente segnano l'inizio e la fine dell'alpeggio. Non manca un marchio di identificazione, una "N" con orecchie e corna di bovino di razza Piemontese, e il nome dell'alpeggio.

Secondo il disciplinare dell'Associazione Produttori, tutte le forme di Nostrale d'Alpe devono riportare impressi, su una faccia, il marchio e il nome dell'alpeggio di origine. Se prodotto con latte proveniente interamente da bovine di razza Piemontese, può fregiarsi della menzione aggiuntiva, valorizzata sull'etichettatura cartacea, "di pura razza Piemontese".

Una strada aperta. E l'occasione migliore per godere di un prodotto di tale qualità, e soprattutto per scoprire il lavoro prezioso dei margari, è salire direttamente in alpeggio. Un mondo di forte autenticità, schietto e disponibile all'incontro. Un'emozione alla portata di tutti, per dare futuro a una storia concreta e carica di tradizione. Itinerari su www.casarecasari.it

### Come si produce

Formaggio di latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio. Presenta forma cilindrica, con diametro da 25 a 40 cm, scalzo non tanto alto e leggermente convesso, peso da 3 a 8 kg. La crosta è sottile ed elastica, di colore grigio-paglierino nel tipo giovane; dura, spessa e di colore bruno in quello stagionato. A variare sono la pasta e il gusto: morbida e netta al taglio, con piccole occhiature, sapore dolce e aromatico nel tipo fresco; compatta e granulosa, di colore paglierino più o meno carico, sapore più intenso e debolmente piccante in quello maturo.

Il latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, si scalda fino a una temperatura di circa 30°C, si aggiunge caglio liquido di vitello e si lascia coagulare in 30-40 minuti. Dopo la rottura della cagliata con la spannarola fino alla dimensione di un chicco di mais o di una nocciola, il procedimento prevede una sosta in caldaia di 5-10 minuti e in alcuni casi una cottura con fuoco a legna a 40°C per 60 minuti. Successivamente la cagliata, avvolta in teli, viene estratta e sottoposta a pressatura con torchio meccanico o pesi. Segue la salatura a secco con sale grosso o in salamoia. Stagionatura minima di 35 giorni per il tipo fresco, fino a sei mesi per quello stagionato.





# C Paglierina

a sua denominazione nasce dall'antica usanza di farla maturare sui graticci di paglia che offrono alla crosta una curiosa quadrettatura ricoperta da muffa biancastra. Un sorta di merlettatura naturale a contatto con gli steli secchi del frumento, in concomitanza con i giorni della mietitura. E qualche filo di paglia restava attaccato in superficie, un'immagine rustica che valeva più di un certificato d'origine. Per tutti divenne la toma'd la paja da cui si originò il termine Paglierina nato

nel 1891 per iniziativa di Cesare Quaglia, casaro a San Francesco al Campo, nel basso Canavese. Un formaggio prodotto tutto l'anno nelle province di Cuneo e di Torino. Generalmente di latte vaccino intero, è talvolta preparato con piccole aggiunte di quello ovino e caprino. Interessanti le caratteristiche gusto-olfattive che acquisiscono, con il procedere della maturazione, sapore e profumo pieni, con sentori di nocciola e di fungo.

#### Omaggio ai pajarin

Mietitura e trebbiatura, come la fienagione e la vendemmia, erano momenti corali della comunità contadina. Giornate intense, dure, ritmate dal sole. La più faticosa era la "campagna" al seguito della locomobile a vapore per battere il grano, dal 5 luglio al 15 settembre, prima in pianura poi sui bricchi di Langa. Una squadra di cinque persone, due alla trebbia e tre imboccatori, i pajarin, pantaloni blu e fazzoletto al collo per ripararsi dalla polvere. Si aggiungevano i vicini di casa e i parenti in un lavoro senza soste, esclusivamente maschile: ci si riposava a turno, la paglia per cuscino.

Punto d'onore di ogni cascina era offrire un pasto su cui si calibrava il ruolo sociale del padrone di casa. Più il piazzamento era grande, più importante era il menu, paragonabile a quello delle nozze. Si abbondava in brodo, talvolta allungato con un bicchiere di vino, per togliere l'arsura del caldo e della fatica. In onore al detto "La bocca non è sazia se non sa di vacca" si chiudeva con un vassoio di Paglierine, le tome fatte asciugare sulla paglia. La maestria delle donne era calibrare i tempi di stagionatura e meritare l'applauso.

#### **Caratteristiche**

Formaggio molle, a pasta cruda, ad acidità naturale e rapida maturazione. Presenta forma cilindrica con diametro di 10-18 cm, scalzo molto lieve, di 1-2 cm, peso tra 150-400 grammi. Nei formaggi freschi la pasta è burrosa e morbida, senza occhiature, di colore bianco o paglierino, di odore piacevole di latte appena munto; in quelli maturi è più compatta e fondente in bocca, di colore giallo e odore leggermente pecorino. Anche il sapore muta: da fine e delicato a piuttosto aromatico e piccante nelle forme più stagionate.

#### Come si produce

Al latte vaccino scaldato a 38-40°C si aggiunge il caglio e si lascia coagulare per 15-20 minuti. Con la spannarola si frange la cagliata in dimensioni pari a una noce. Una volta estratta, viene lasciata spurgare del siero nelle forme traforate e messa a "stufare" in un ambiente umido a 25°C per circa sette ore. Si procede alla salatura in salamoia o a secco. La stagionatura, oggi in cella frigo su griglie in acciaio inox che sostituiscono le stuoie di paglia utilizzate in passato, dura 10-20 giorni.



### Tuma di Bossolasco

e tariffe doganali parlano chiaro: fin dal XII secolo le Robiole di Langa trovano ampio mercato in tutta l'area pedemontana. Negli Ordinati di Bra del 1371 pagano un pedaggio di due soldi e due denari la libbra, circa il doppio rispetto ad altri formaggi o alla carne di manzo. Piacciono e la produzione è poca, per lo più destinata al consumo familiare e al commercio locale. Sono il companatico più usuale, con fave, rape e cipolle, nel ceto contadino. Dogliani, Bossolasco, Murazzano, Ceva, Mondovì sono i principali centri di raccolta. Un affare di donne. Lo sottolineano anche i compilatori dell'Inchiesta Jacini sulle condizioni dell'agricoltura nel 1877: "Le contadine delle Langhe sanno tutte, chi più, chi meno, confezionare le caciule con latte di pecora ed a questa operazione attendono esclusivamente loro, gli uomini non si immischiano". Si sarebbero sentiti sminuiti: prerogativa maschile era la cura della terra, l'allevamento dei bovini, la viticoltura.

Nella preparazione dei formaggi le donne sono maestre. Si ingegnano, provano e riprovano, comparano i risultati. Una sfida per ovviare a disposizioni di legge sulle percentuali di grassi, per venire incontro a una più esigua presenza di pecore di Langa. Negli anni alle formaggette di latte di ovino in purezza subentrano quelle di latte misto, prodotte tutto l'anno. E proprio Bossolasco, il suggestivo paese delle rose amato da pittori e letterati, dà il nome alle tipiche Tume, note anche come "Robiole di Bossolasco".

Un formaggio grasso, a pasta cruda, ottenuto con miscela di latte ovino e vaccino, crosta completamente edibile. Le migliori sono quelle del periodo estivo-autunnale quando l'alimentazione degli animali si basa su foraggio fresco. Ottime come prodotto da tavola, fresco o stagionato a lungo in vasetti di vetro. Sono le *Tome forte*, vanto della cucina locale.

#### Caratteristiche

Robiole di colore variabile dal bianco al giallo paglierino in base alla stagionatura. Prodotte in pezzatura di 250-350 grammi, hanno forma cilindrica a facce piane con diametro di 12-14 cm e scalzo convesso alto 3-4 cm. La pasta, di struttura morbida e leggermente friabile, presenta una rada e fine occhiatura. Il sapore dolce e delicato diventa abbastanza pronunciato e aromatico, con sentori erbacei, nel prodotto stagionato.

### Come si produce

Il latte crudo intero di vacca, miscelato a percentuali di latte di pecora, è scaldato a 30-34°C. Si aggiunge il caglio e si attende per mezz'ora. Dopo un primo taglio a croce della cagliata, si passa alla rottura con lo spino fino alle dimensioni di una nocciola. Segue una sosta di 5-10 minuti, poi l'estrazione e la messa in stampi. Si effettuano tre rivoltamenti e la salatura a secco sulle due facce. Il formaggio rimane nelle formelle per due giorni poi è fatto asciugare e maturare su stuoie per 5-15 giorni intervallati da uno o due lavaggi.



### Robiola d'Alba

a stessa scelta è un'arte. Bianche e rotonde, ⊿agli occhi del profano appaiono tutte uguali. Ognuna ha però la sua consistenza, il suo profumo. Per non parlare del sapore: dolce e delicato, dai sentori di latte nel prodotto fresco; pieno e intenso, talvolta piccante, in quello stagionato. Raschiando leggermente la crosta delle forme più mature, rugose e talvolta velate da leggere muffe che non penetrano però nel formaggio, l'aroma aumenta conferendogli una sfumatura che ricorda il tartufo. Gli esperti usano un ferretto scanalato, una sorta di sonda con cui si estrae dal centro un frammento di pasta. Si annusa, si degusta lentamente, si richiude il buco sottile con una zeppa. "Assaggiammo forse venti robiole prima di sceglierne una: fu quasi una cerimonia sacra. Dall'assaggio si può capire l'origine del formaggio, il periodo della sua fattura, la qualità dei pasco-

li" dice la testimonianza dello scrittore Carlo Levi al mercato di Alba. Un'area di provenienza che si estende oggi a cavallo tra Piemonte e Liguria. In provincia di Cuneo può essere prodotto in 99 comuni del territorio albese e della Langa monregalese. A variare è anche il consumo: in nome della freschezza si preferiscono formaggette di pochi giorni, leggermente acidule, da gustare abbinate a una macinata di pepe, a un filo d'olio extravergine d'oliva o all'impareggiabile cognà di frutta autunnale, cotta a lungo con mosto di uve Dolcetto o Nebbiolo. Ottime al naturale, non mancano versioni innovative riconducibili ai prodotti del territorio: Robiole d'Alba aromatizzate al tartufo, al peperoncino, all'erba cipollina.

#### Curiosità

Il nome Robiola riporta a due etimologie differenti: c'è chi lo ascrive al comune di Robbio, in Lomellina, altro centro di ottime Robiole, chi lo fa derivare al latino ruber, da cui rubeola, per la colorazione rossiccia, tendente al giallognolo e al sottobosco, che assume la crosta con la maturazione. Originariamente i periodi di stagionatura erano decisamente più lunghi arrivando a toccare i dodici mesi come suggerisce Pantaleone da Confienza nel 1477. "Dopo questo tempo sono più ricche di qualità nutritive e si digeriscono più facilmente" scrive citando le Robiole delle terre dei marchesi del Monferrato, a cui Alba è in quel periodo sottomessa, di Cerretto e Ceva. Una questione di gusti e anche di latte: a prevalere erano i caci di latte ovino mentre oggi la produzione si orienta su quello vaccino.

#### **Caratteristiche**

### Come si produce

Prodotta con latte vaccino, ha forma cilindrica, scalzo convesso, peso tra 250 e 400 grammi.

La pasta, bianca o leggermente paglierina, presenta una struttura fine, friabile con qualche distacco e micro occhiatura.

Il profumo, gradevole nel prodotto fresco, diventa pungente in quello stagionato. Le Robiole fresche sono prive di crosta, quindi completamente commestibili; in quelle stagionate, la crosta può essere rugosa e di colore rossiccio. Al latte vaccino di una o due mungiture possono essere aggiunte modeste quantità di latte ovino o caprino. Si riscalda a una temperatura tra i 30-35°C e si aggiunge il caglio liquido. La rottura della cagliata si effettua con due tagli piuttosto grossolani, a noce o a nocciola. Dopo breve riposo viene messa in fascelle per lo spurgo, segue la salatura a secco o in salamoia. La maturazione va dai tre ai cinque giorni, oltre un mese per le Robiole stagionate.

finger food e inserire in ognuno un pezzo di sedano. Tenere in fresco fino al momento

di servire.





Sola

ola, o anche Sora o Soera nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte. Un formaggio che affonda le radici nella tradizione degli alpeggi di area monregalese, fra il Tanaro e il Vermenagna, con epicentro Ormea e la Valcasotto. A base di latte misto secondo la disponibilità della mungitura giornaliera: era usanza dei margari allevare insieme alle vacche qualche pecora e capra. La sua stagione va da luglio a ottobre.

Curiosa la forma, quadrata dagli angoli arrotondati, perché ottenuta con una tela di canapa, la *rairola*, senza l'ausilio di stampi rigidi. A volte, nella lavorazione artigianale, sulla superficie della forma resta impressa l'impronta del nodo stesso della tela. Un tempo se ne facevano forme anche più piccole, simili alla Robiola di Langa. "Un formaggio fabbricato

specialmente nelle Alpi dell'alta valle Tanaro. Piccole forme quadrate di 12-15 cm di lato, pesano ciascuna dai 400 ai 700 grammi con una produzione di circa 100 quintali quasi totalmente venduta nella riviera ligure" scrive Corrado Paci in uno studio sui pascoli alpini della provincia di Cuneo del 1928. Un concetto ripreso nel 1971 da Luigi Veronelli: "La Soera di Viozene, di solo latte di pecora, ha tipico gusto dolceamarognolo, fragrante, con "pizzico" accentuato, e caratteristico, molto personale".

La produzione attuale prevede forme dai 2 ai 4 chilogrammi di peso, con scalzo sottile e crosta che con la maturazione si ispessisce facendosi scura e irregolare. Ricorda un po' la suola delle scarpe, in dialetto sola o sora, e nella credenza comune il nome del formaggio deriverebbe proprio da lì.

#### I Sola di Langa

Vicoforte, Dogliani, Alba, Murazzano, Santo Stefano Belbo. Ogni campanile aveva la sua fiera annuale, un punto di riferimento per il mondo contadino. Attirava commercianti di bestiame e bancarelle di chincaglierie, imbonitori e venditori di unguenti miracolosi, cantastorie. File di carri portavano all'alba barilotti di vino e formaggi d'alpeggio, dalla Liguria giungevano acciughe sotto sale, olio d'oliva, capperi. Il paese del Bengodi agli occhi dei bambini: zucchero filato, torrone, croccante di nocciole. Erano giorni di commerci e di scambi, di contratti da siglare. E non mancavano i giochi d'osteria: la bestia, il sette e mezzo, la morra. Qui nasceva il nomignolo "Sola" per chi sapeva sfruttare le situazioni. Scaltro e attento, un "dritto" agli occhi popolari. "E poi interminabili partite al biliardo con il "Sola" di turno che perdeva alcune partite con il compare, fin che tirava dentro uno sceso dalle colline e lo pelava" è il ricordo dello scrittore Giorgio Bocca. Personaggi curati nell'aspetto e chiacchierati, sulla bocca di tutti. Una relazione con l'omonimo formaggio? Probabilmente una semplice casualità legata al nome misterioso. L'aspetto severo della sua crosta cela un sapore ora dolce e fragrante di erbe, ora pungente. Da scoprire con curiosità. Anche lui, il formaggio Sola, come il suo compare, al centro

dell'attenzione. "Tanto buono che fa parlare" è la colorita espressione di Langa.

### Caratteristiche

#### Come si produce

Formaggio misto prodotto con latte ovino e vaccino. La forma è generalmente quadrata con peso che varia da 2 a 4 kg. La crosta, nel prodotto fresco, è di colore paglierino che volge al bruno nel prodotto maturo. La pasta, grassa e morbida con leggere occhiature, è bianca, tendente all'avorio nelle forme più mature, soprattutto se di latte di capra. Sapore dolce e fragrante se fresco, tendente al piccante con la stagionatura.

Il latte di pecora o capra, con piccole aggiunte di latte vaccino, è portato a coagulazione con l'aggiunta di caglio previo riscaldamento a 30-36°C. La rottura della cagliata è grossolana; una volta separata dal siero, viene raccolta in un telo per essere impastata, poi sottoposta a pressatura. Salate a secco, le forme di Sola richiedono una stagionatura di circa un mese in estate e due in inverno.





### C Toma di Celle

<sup>1</sup>elle Macra, un nome significativo. Sanziona la consuetudine medievale di battezzare celle i piccoli nuclei dove i conversi dei monasteri portavano le greggi al pascolo. Un punto di appoggio sia nella cure delle anime sia nelle attività silvo-pastorali. Nello specifico una dipendenza dell'abbazia benedettina di San Costanzo al Monte, vicino a Dronero. E proprio un arbitrato sui diritti di pascolo, datato 1277, è il primo documento relativo alla storia del paese. La sentenza riguarda l'usufrutto dei pascoli di grange Martini ai confini con la comunità di Castelmagno che, avendo perso la causa, è costretta al pagamento di alcune forme di formaggio, come canone annuo, a beneficio del Marchese di Saluzzo. Una conferma del proverbio "tra due litiganti il terzo gode". Una tradizione che fa di Celle un rinomato centro di produzione. "Il territorio gode di pascoli

eccellenti per cui allevasi numeroso bestiame che produce caci pregiati e burri di cui si fa attivo commercio" si legge ne "La provincia di Cuneo", edizione Paravia, del 1895. Le Tome sono vendute "nude", portate al mercato avvolte semplicemente in un canovaccio di canapa. La crosta è completamente edibile e basta una leggera passata con la lama del coltello per eliminarla. Più che una crosta è una patina quasi inesistente. Hanno gusto pieno e delicato, da portare in tavola fresche. Si consumano con una macinata di pepe e sale, l'olio è già un lusso anche se in valle prospera da sempre la tradizione degli acciugai ambulanti che, con i loro carretti carichi di barilotti di acciughe sotto sale, giravano i mercati dell'Italia del nord. Al ritorno è festa grande, ieri come oggi, con Tome e bagnet verde, la profumata salsa a base di prezzemolo, acciughe, olio e aglio tritati finissimi.

#### **Caratteristiche**

Formaggio fresco, di latte vaccino intero. Ha forma cilindrica con facce di 20-25 cm di diametro, leggermente spioventi sullo scalzo basso e convesso; il peso è di circa un chilogrammo. La crosta è inesistente, umida e sierosa da giovane; con l'invecchiamento si trasforma in una patina vellutata. La pasta è bianca e compatta con fine occhiatura. Il sapore per dolcezza e delicatezza ricorda il latte di partenza.

#### Come si produce

Al mattino il latte appena munto è miscelato con quello parzialmente scremato della sera precedente. Si scalda a 38°C e si aggiunge il caglio. Trascorsa un'ora, si frange la cagliata grossolanamente a nocciola e si mette in fascere a scolare per 12-20 ore. Una volta estratta, si lascia sulle tele per altre 24 ore: la Toma è pronta per il consumo fresco. Volendo si può prolungare la stagionatura per una settimana cambiando il telo ogni giorno.



### C Toma di Elva

n formaggio di tradizione casalinga, toumo de caso in occitano. La sua terra d'elezione è il comune di Elva, in alta valle Maira. In relazione ai capi presenti nella stalla, spesso si impiegano cagliate di diverse giornate o il latte di più mungiture, in pratica quello avanzato dopo l'allattamento dei vitelli, conservato in cantina e caratterizzato da una certa acidificazione. Come in tutte le lavorazioni artigianali, ogni forma è un mondo a sé. Se consumata fresca, la Toma di Elva ricorda il sapore del Bra e del No-

strale d'Alpe, con fragranze d'erbe di montagna; se maturata a lungo colora di leggere chiazze bluastre la pasta e acquista un gusto più marcato. Stagionata in ambienti naturali, ricchi di flora autoctona, assomiglia sempre di più al Castelmagno, il parente di prestigio prodotto nella vicina valle Grana. Dal 1989 la produce il Caseificio Cooperativo Elvese, in borgata Serre, che lavora solo latte dei pascoli d'alta quota. Un progetto ambizioso per frenare l'esodo dalla montagna dei decenni scorsi.

#### Nella bisaccia dei caviè

Toumo de caso e gnocchi non mancavano al pranzo comunitario di San Pancrazio, il 12 maggio, per festeggiare il rientro a casa dei caviè, i raccoglitori di capelli che in autunno da qui partivano alla ricerca di trecce da tagliare nell'Italia del nord. Molti ne infilavano una forma nella bisaccia, companatico e compagnia nel lungo viaggio. Da lì in poi sarebbero state mani femminili, le stesse che preparavano le Tome, a procedere alla cernita e alla lavorazione dei capelli, a mazzettarli e lavarli, pronti per essere trasformati in parrucche per la Camera dei Lord o per le attrici del cinema muto.

#### **Caratteristiche**

Formaggio di latte vaccino crudo parzialmente scremato. La forma è cilindrica, con diametro di 20 cm e scalzo di 15-20 cm, peso da 2 a 6 kg. La pasta, di colore giallo, presenta un'occhiatura rada e minuta. La crosta, nel prodotto fresco, è sottile ed elastica, talora ricoperta da un velo di muffa di colore cinerino; in quello stagionato è piuttosto spessa e rugosa.

#### Come si produce

Al latte, scaldato a 35°C, si aggiunge il caglio. Si attende un'ora e si procede a due rotture della cagliata a distanza di cinque minuti: la prima a noce, la seconda a chicco di mais. La massa è eventualmente sottoposta a un breve riscaldamento per ottenere un prodotto più asciutto, poi è estratta con teli. A questo punto si ripete il ciclo per altre 5-10 volte, eseguendo la lavorazione in giorni successivi in base alla disponibilità di latte finché la quantità di cagliata ottenuta risulta sufficiente. La pasta, sbriciolata finemente con le mani e mescolata per ottenere una massa unica, viene salata, deposta in fascere e sottoposta a pressione. Stagionatura da uno a dodici mesi.



### Toumin dal Mel

ormaggio crudo, a pasta molle, che matura in circa una settimana. Viene prodotto tutto l'anno con latte vaccino ed eventuali aggiunte di caprino non oltre il 10%. Il profilo gusto-olfattivo va dal dolce e delicato, nelle forme fresche, al sapore pronunciato in quelle lasciate maturare per diversi giorni. I migliori sono quelli che hanno la parte interna morbida, di pasta uniforme, senza bollicine d'aria. Ecco le credenziali per il suo debutto nel mondo dei gourmet.

Una tradizione che affonda la storia nei caci prodotti in tutta la valle Variata, ma che alla fine dell'Ottocento si avvale di un'intuizione vincente: ridurlo a forme più piccole e cremose, facilmente trasportabili sugli impervi tratturi del tempo. Se il comune di Frassino ne vanta la paternità, la commercializza-

zione rinvigorisce il mercato di Melle da cui prende la denominazione: Toumin dal Mel. Un successo di qualità e di mercato che lo ha portato alla registrazione nell'albo dei PAT della Regione Piemonte e alla costituzione nel 2007 di un Consorzio di tutela con procedimento in corso per il riconoscimento DOP. E quando a Sampeyre è tempo di Baio, l'appuntamento di carnevale per ricordare la cacciata dei saraceni, è festa grande per l'intera comunità. Un canovaccio scherzoso e sempre rinnovato di abà e cavalier, sapeur, sarazine, moru, lou viei e la vieio, ognuno portatore di precise simbologie e tradizione. Il tempo per la tavola è poco, ma non mancano le ravioles, i tipici gnocchi di patate impastati con i Toumin dal Mel, morbide e profumate di burro e salvia.

#### Una storia al femminile

Succede spesso nell'arte casearia, e non solo per il Toumin dal Mel. Gli studi di Gianpiero Boschero hanno appurato che i Tomini provengono dalla borgata Vitoun di Frassino. Il merito dell'invenzione spetta a due giovani donne originarie di Sampeyre, Domenica Maria Testa e la nipote Anna Viano, andate spose a distanza di pochi anni rispettivamente ad Antonio e Bartolomeo Tarditi. La montagna del 1890 non forniva che misere risorse; faceva eccezione il burro, sottopagato per l'eccedenza di produzione. Domenica e Anna, donne decise, vero "anello forte" della famiglia come direbbe Nuto Revelli, non si persero d'animo e, dopo aver convinto i mariti, ne cessarono la produzione per disporre di latte intero da destinare a Tomini dalle forme piccole e cremose.

Un'intuizione vincente: in pochi anni il nuovo tipo di formaggio si diffuse in buona parte delle frazioni di Frassino e di Melle. "Aq'le Vitoune soun empesta al diaou (quelle donne ne sanno una più del diavolo)" fu il commento della gente, ma poiché per la mentalità dell'epoca restavano "forestiere", non ebbero il dovuto riconoscimento. La commercializzazione era però avviata e Melle divenne il centro principale di raccolta e di vendita.

#### Il mercato di Melle

Lou Toumin dal Mel, na labrario coum'acò, I tomini di Melle, che leccornia. Prima che spuntasse il sole sulla piazza di Melle asini, muli, gerle e ceste giungevano da tutte le parti, e un fitto parlottare occitano si spargeva dappertutto. I cestini dei tomini andavano a disporsi uno vicino all'altro sul muretto del Bedale, e lì in un grembo bianco di tovaglioli lasciavano vedere le piccole lune bianche. In un niente i tomini si spostavano dai cestini dei montanari a quelli dei negozianti, prendevano le vie di Saluzzo di Cuneo, e il mercato dei latticini era bello e finito.

Tavio Cosio, scrittore e poeta, "L tò Almanach", 1980

### **Caratteristiche**

Come si produce

Forma cilindrica, con diametro di 10-12 cm, scalzo molto convesso di 1-2 cm e peso di 150-200 grammi. Il prodotto fresco, bianco latte, è privo di crosta; quando è stagionato si forma una crosta di colore bianco porcellana opaco, ricoperta da un sottile strato di muffe bianche, completamente edibile. La pasta presenta una tessitura fine, senza occhiature, e talvolta fenomeni di proteolisi verso l'esterno quando il formaggio matura a lungo. Il gusto è dolce, debolmente acido e poco salato nelle forme fresche, più pronunciato e personale nel Tomino stagionato che profuma di muschio e sottobosco.

La sua peculiarità è la coagulazione del latte intero appena munto con aggiunta di una quantità di caglio non troppo elevata. La cagliata viene lasciata riposare per un tempo variabile tra i 25 e i 60 minuti a temperatura ambiente, a volte riscaldata debolmente. Rotta in pezzi grossi e separata dal siero, è raccolta nelle apposite forme per favorire un ulteriore spurgo. La maturazione avviene su tele di fibra naturale da sostituirsi periodicamente ed è durante questa fase che il Tomino affina le sue caratteristiche. Di fondamentale importanza il locale di stagionatura a temperatura costante.





### C Tomino del Bot

ormaggio fresco prodotto tutto l'anno nella bassa valle Varaita e nel vallone di Valmala. Una tradizione un tempo legata all'autoconsumo. In valle si preferiva utilizzare il latte nella produzione di burro destinato ai mercati di Venasca, Barge e Sanfront, a tutto vantaggio dei grossisti che imponevano i prezzi. Proprio per questo Giovanni Eandi, in una "Statistica di Saluzzo" del 1833, invitava gli allevatori a nuovi orientamenti produttivi: "Sarebbe bene vedere i nostri lattaj e pecoraj più inclinati a migliorare i metodi di fabbricazione de' formaggi: la bontà de' pascoli, quella de' fieni della pianura dovrebbero spingerli verso i necessarj perfezionamenti, e questi riuscireb-

bero se non volessero nello stesso tempo ricavare butirro, pratiche che danno discredito ai cacj freschi, tome, già tanto saporiti e celebrati". Un indirizzo recepito negli anni a seguire, sull'esempio di altri centri di valle, primi fra tutti Frassino e Melle.

Una produzione che si specializza e incontra il favore del pubblico con le piccole forme messe ad asciugare sulla paglia di segale a conferire le caratteristiche striature trasversali. "I tomini fabbricati anche in inverno nei paesi di fondovalle costituiscono un buon formaggio da tavola apprezzato nelle città" annota la Subalpina nel gennaio 1928.

#### Tomin elétrich

Una testa d'aglio, peperoncino piccante, salvia e timo selvatico tritati finemente. Si scioglie del sale in aceto di vino rosso e si emulsiona con olio extravergine d'oliva. Si unisce il trito e si profuma con noce moscata. Non resta che ricoprire i tomini freschi aggiungendo una macinata di pepe. Poche ore e si avrà un sapore sorprendente: i cuneesi non hanno dubbi, addirittura "elettrico".

#### Caratteristiche

La forma, cilindrica e regolare, ha un diametro di circa 10 cm. L'altezza dello scalzo, inizialmente di 5-7 cm, è destinata a calare a 3-4 cm con la stagionatura così come il peso, circa 300-400 grammi. La pasta è molle, bianca nel prodotto giovane mentre nel prodotto maturo diventa più dura e compare una crosta colore giallo-crema. Il sapore ricorda il latte fresco poi, man mano che passano i giorni, il Tomino acquisisce gusto sapido e profumo pronunciato.

#### Come si produce

Il latte vaccino della mungitura mattutina è stoccato per 24 ore poi si elimina la panna di affioramento. Successivamente è scaldato a 30-35°C, si unisce il caglio e si mantiene a temperatura costante di 17-18°C per due o tre ore. Si rompe la cagliata nella dimensione di una noce e, dopo aver eliminato il siero, si estrae per deporla in fascere avendo cura di mescolarla per facilitare lo spurgo. La salatura è eseguita in pasta. Dopo 18 ore si pone il prodotto su assi coperte da un telo di canapa, rigirandolo una volta al giorno. Si può gustare dopo tre giorni dalla preparazione, stagionatura di oltre un mese per utilizzo da grattugia.



### C Tomino delle Valli Saluzzesi

ormaggio di piccole dimensioni, freschissimo, a pasta morbida. Da consumarsi nella stessa giornata di acquisto, o al limite il giorno successivo, per apprezzare la dolcezza del latte appena munto di cui mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche. Una filiera corta. Umido e di leggera consistenza, si scioglie letteralmente in bocca. Lo caratterizza la "puntinatura" in rilievo dovuta alla forma delle fascere bucherellate.

Tipico prodotto di cascina, un tempo destinato al mercato locale per la facile deperibilità, viene oggi prodotto tutto l'anno con latte intero vaccino nell'area pedemontana saluzzese, nei comuni di Bagnolo e Barge. Grazie alla buona domanda commerciale, è presente anche in molti caseifici del cuneese.

Formaggi esclusivamente da tavola, secondo un'a-

bitudine sempre più affermata, i Tomini vengono proposti come antipasto aromatizzati con erbe e olio d'oliva. In fondo lo stesso uso contadino che prevedeva solo pepe da macinare al momento. Molto apprezzati nelle botteghe di Torino, piacevano anche alla corte dei Savoia. Per averli freschissimi, nel 1798, era stato assunto un casaro di fiducia, Giovan Battista Scaravatti, con un contratto in esclusiva: li doveva preparare solo per la tavola del re. Poi la storia ci mise lo zampino: con l'arrivo dei francesi e l'esilio in Sardegna di Vittorio Emanuele I, l'uomo restò senza lavoro. A ricompensarlo ci pensò lo stesso Napoleone che nel 1806 gli fece assegnare una pensione. Che anche lui, oltre a gradire le lamprede e i grissini di Torino inviati settimanalmente a Parigi, avesse assaggiato i Tomini?

#### Caratteristiche

Ha forma cilindrica regolare, con diametro tra 6-8 cm, scalzo di 3-6 cm, un peso che oscilla tra 100 e 200 grammi. La pasta è bianca, lucida, cremosa e relativamente elastica, priva di crosta.

#### Come si produce

Il latte vaccino intero, un tempo lavorato crudo, oggi pastorizzato, viene scaldato a 32-35°C. Si aggiunge il caglio liquido e il sale. Dopo circa un'ora si rompe la cagliata con tagli longitudinali a distanza di 4-5 cm. Si procede successivamente a una leggera agitazione della cagliata e a una nuova rottura con tagli trasversali di 4-5 cm. Le forme sono poste in fascere, poi rivoltate e messe a scolare per 12-18 ore.



### CC Seirass di latte o Ricotta piemontese

conoscerlo come Seirass o Sairass sono in pochi, tanta è la forza dell'omologazione che lo vuole Ricotta piemontese per tutti, ma ha una sua personalità, da ribadire non solo nel nome. Un etimo incerto, forse riconducibile al francese serai o seret o al savoiardo serac, o più probabilmente al latino serum, siero rappreso di facile digestione. Largamente usato fin dal medioevo in tutta la tradizione casearia italiana dove ogni località ha una sua variante. Ha colore bianco candido, consistenza leggera e grana finissima. La forma è conica, dovuta alle tasche di tela in cui si fanno scolare i fiocchi di cagliata, con un diametro di 20 cm di base e 30 cm di altezza. Il peso oscilla tra 1-1,5 kg. Il sapore è lattico, dolce, delicato e molto gradevole con sentori aciduli.

La preparazione è semplice. Al latte intero, portato a temperatura di 30°C, si aggiungono caglio, sale e si aumenta la temperatura sino a 75-80°C. Si miscela continuamente sino all'affioramento dei fiocchi. Successivamente la cagliata, a freddo, viene sbattuta al fine di provocare la rottura di eventuali grumi. In ultimo si procede all'insaccamento nei coni di tela. La tradizione cuneese lo preferisce fresco, al massimo entro due o tre giorni dalla produzione con l'avvertenza di tenerlo sempre in frigorifero, mai surgelato. Di largo utilizzo anche in cucina per i ripieni dei ravioli di magro, gli gnocchi di spinaci o le tipiche balotte di carnevale, speziate di cannella e fritte nell'olio.

# C Seirass di siero di pecora

il classico Seirass di produzione estiva ottenuto dal siero di latte ovino e/o vaccino. Si presenta bianco e asciutto, compatto, di forma tondeggiante più o meno regolare. Ha un diametro di 10-20 cm e un'altezza di 8-15 cm; il peso oscilla tra 0,5 e 1 kg. La pasta è fine, morbida, fusibile in bocca, a struttura grumosa. Il sapore è dolce e profuma di latte fresco. Il siero, residuo della produzione di altri formaggi, è salato e sottoposto a riscaldamento. Raggiunta una temperatura di 40-50°C, si aggiunge

una piccola percentuale di latte intero crudo di pecora o di capra, circa il 10%, e si porta a 90-100°C. Si mescola energicamente e si procede alla rimozione della massa di particelle di cagliata rimaste in sospensione. I fiocchi di ricotta sono messi in teli di sgrondo che vengono appesi e lasciati scolare per 12-24 ore a 20-25°C. Il basso contenuto di grassi lo rende facilmente digeribile. Rientra nei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte, categoria "Prodotti di origine animale".



### C Seirass stagionato

In alpeggio qualche forma di Seirass era destinata talvolta alla stagionatura, un modo per sfruttare al massimo le risorse e smaltire gli eccessi di produzione. Le teste di ricotta tondeggianti, di circa 600-900 grammi, opportunamente salate e avvolte in teli, erano messe a maturare in luogo ventilato; qualcuno le conciava con erbe aromatiche di cui era ricca la montagna: timo, cumino, origano, rosmarino. Altri, ma nel cuneese capitava

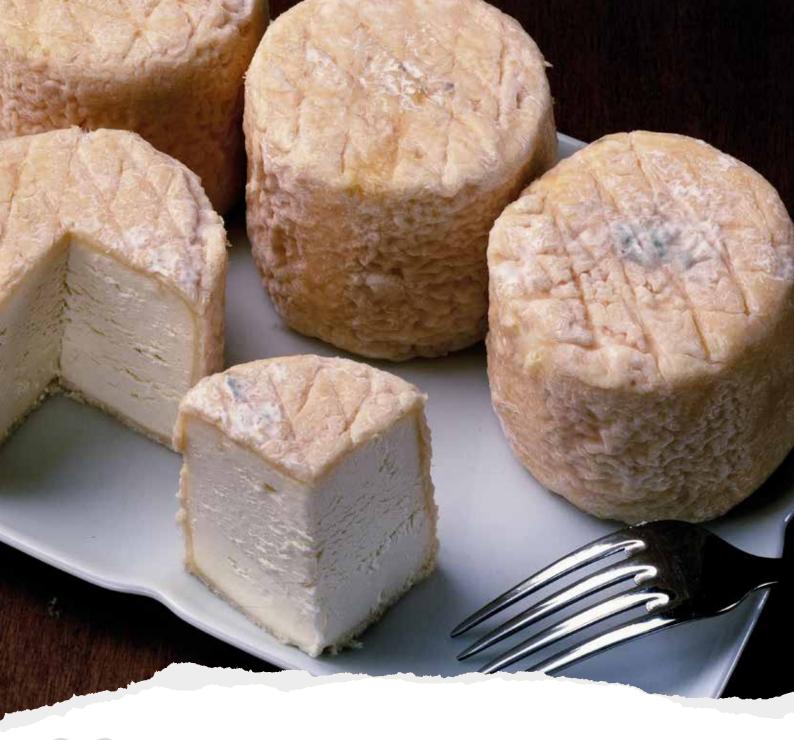
di rado, le affumicavano leggermente con legno di ginepro. Una volta lavorato, il prodotto restava asciutto e compatto, assumendo sapori forti e leggermente amarognoli. Facile al trasporto e alla conservazione, era prezioso companatico per l'inverno. Ottimo anche da grattugia. Rientra nei PAT della Regione Piemonte, categoria "Prodotti di origine animale".

### C Brus da Ricotta

n'alternativa al classico Brus da latte. Pronunciato e deciso nel sapore, altrettanto gagliardo nel profumo, ha un gusto meno penetrante perché non è mai prevista l'aggiunta di alcolici o di grappa. "Conosce solo il latte", si scherza offrendolo su una fetta di pane di segale e un filo d'olio d'oliva.

Si parte da ricotte di pochi giorni impastate fino a ottenere una consistenza morbida e omogenea, insaporita di peperoncino e pepe nero tritati grossolanamente. Si procede come per un comune Brus

per circa un mese, lasciandolo maturare a temperatura di 8-10°C con continui apporti di ricotte "giovani". L'essenziale è mantenere la pasta sempre cremosa rimestandola ogni giorno, in senso orario, con l'aggiunta di un goccio di latte. Rientra nei PAT della Regione Piemonte, categoria "Prodotti di origine animale".



# e Caprini

elle zone più impervie della montagna, della capra tutto era prezioso, in particolare il latte consumato quasi totalmente fresco, spesso unica fonte di sostentamento. Per la sua composizione molto simile a quello materno, ricco di grasso e caseina, ma povero di lattosio e facilmente digeribile, era consigliato a lattanti e malati. Se ne ricavavano anche formaggette d'uso locale, genericamente definiti tome o tumin 'd crava. Lo testimoniano gli affreschi del 1471 che ornano le pareti della Madonna del Brichetto, appena fuori dall'abitato di Morozzo. Uno spaccato di vita pastorale curioso, opera di Giovanni Mazzucchi, dedicato alla mungitura e alla lavorazione del latte di capra. Un mondo che si modifica poco nei secoli, con

i suoi ritmi e le sue usanze a cui sono riservati i pascoli più alti e dirupati, sui picchi dove non possono inerpicarsi i bovini. Solo di recente la "passione della capra" ha contagiato il settore caseario in una produzione sempre più qualificata in grado di offrire una possibilità di reddito integrativo alle aree marginali della montagna. Un'inversione di tendenza legata al mercato. I formaggi caprini, per le loro caratteristiche organolettiche, sono stati rivalutati da un consumatore attento, in grado di apprezzare anche gli altri derivati, dalla ricotta allo yogurt, dai gelati allo stesso latte, leggermente untuoso e dolce. Una famiglia estremamente eterogenea che nei PAT della Regione Piemonte si identifica in due tipologie.



### CCaprino Lattico Piemontese

Formaggio fresco di piccola pezzatura, da 50 a 200 grammi, ricavati da latte intero di capra. La caratteristica, da cui deriva anche il nome, è la tecnologia produttiva riconducibile alla lavorazione acidopresamica o lattica: il latte crudo è acidificato, con impiego di siero della precedente lavorazione, per almeno 12 ore. Dopo una piccola aggiunta di caglio, è lasciato coagulare per 18-24 ore a temperatura di 20-25°C. La cagliata viene estratta senza rotture e posta in formelle, il primo passaggio di una lavorazione diversificata in base al prodotto che si vuole ottenere, da consumo fresco o stagionato. La forma cilindrica, con scalzo piuttosto alto, presenta pasta di color bianco niveo, finemente granulosa e priva di occhiature. Nel prodotto giovane gusto e profumi ricordano la fragranza del latte di capra e si accompagnano ai sentori acidi di fermentazione lattica; in quello stagionato si evidenziano spiccate note irciniche dovute a un gliceride proprio del latte.

### CCaprino Presamico Piemontese

Sono i caprini tradizionalmente presenti sul territorio cuneeese, i tumin 'd crava, a base di latte crudo di capra, talvolta miscelato a piccole quantità di ovino o vaccino. La lavorazione è di tipo presamico. Il latte vene portato a 30-35°C con aggiunta di caglio; seguono le fasi di coagulazione, rottura della cagliata in modo grossolano, estrazione e messa in forma, salatura a secco o raramente in salamoia. La stagionatura varia da una settimana a due mesi.

Hanno forma cilindrica, con diametro di 8-12 cm e scalzo di 3-6 cm, in pezzatura da 200 a 300 grammi. La pasta, morbida e compatta, priva di occhiature, è di colore bianco niveo se prodotta con latte di capra in purezza, assume una tonalità giallo paglierino se misto. Il profumo e il sapore, più marcati nel prodotto stagionato, ricordano il latte caprino pur rimanendo dolci e delicati, mai spiccatamente ircini.





# C Decalogo per il gourmet

- In mancanza di apposite dispense e cantine, conservare il formaggio nella parte meno fredda del frigorifero, ma toglierlo almeno un'ora prima del consumo.
- Evitare di metterlo sotto vuoto: il formaggio è un prodotto vivo, va lasciato respirare. Meglio un canovaccio di tela bianca leggermente umido, al massimo una pellicola aderente o un foglio di alluminio. Ogni tipologia va incartata separatamente per evitare trasmissioni di aromi e muffe. Mai conservarlo nel congelatore.
- La temperatura ottimale per apprezzare pienamente le fragranze organolettiche varia dai 15° ai 17°C.
- Il formaggio fresco deve essere tenuto lontano dalle correnti d'aria e al riparo dal sole perché si essicca facilmente.
- Portando un formaggio in tavola, presentarlo sempre con la crosta: se necessario, provvederà il singolo commensale a eliminarla.
- Al momento di porzionarlo, fare un'incisione netta con minima compressione. Il formaggio non va segato, ma resecato con arte.
- Pulire sempre la lama dopo ogni taglio, nel caso inumidirla per ridurre l'attrito.
- Il formaggio va grattugiato al momento dell'utilizzo perché sia fragrante. Il segreto degli chef è metterlo in terrina con la pasta appena scolata: aiuterà ad assorbire meglio il sugo.
- Infine la crosta: va mangiata o no? Una questione di gusto e di armonie. Scartata quella dura o non edibile, può essere un piacevole completamento di sapore e profumo. Una sorta di demarcazione tra intenditori e neofiti.
- Servire i formaggi su un vassoio di legno, vimini, vetro o ceramica, mai sul metallo che ne potrebbe alterare il sapore.





# CL'arte di tagliare

A tanta varietà di formaggi corrispondono tipi di taglio diversi. Regole dettate dall'esperienza e dal bisogno di rispettarne le caratteristiche organolettiche, ma anche di armonia e di giuste simmetrie per l'occhio. Si parte dalla forma.

Forme cilindriche di grandi dimensioni, a pasta soda: si tagliano a fette triangolari che vengono a loro volta tagliate trasversalmente. Se lo scalzo è molto alto, conviene tagliare prima la forma a metà nel senso dell'altezza. Forme cilindriche basse, a pasta molle: si tagliano a fette triangolari

Forme tonde piccole: si tagliano a metà e poi a liste parallele in modo da poter avvicinare le parti avanzate e impedire che il formaggio coli.

Forme con faccia quadrata, a pasta compatta: si tagliano a porzioni triangolari in modo che ognuna abbia pasta e crosta in uguale proporzione.

Caprini di piccola dimensione: si lasciano interi, al massimo tagliati a metà.

*Grana Padano*: richiede un taglio geometrico. Si taglia prima in verticale a metà poi orizzontalmente e, dividendo sempre di due in due, la forma viene ridotta in spicchi sempre più piccoli.

### C A filo di lama

Mano ferma, conoscenza del taglio e coltello appropriato. I criteri di scelta sono importanti: lunghezza della lama, impugnatura, foggia. Ogni formaggio richiede il suo coltello.

Per i formaggi a pasta morbida e cremosa e per quelli freschi, senza una propria forma, vanno bene le spatole: sono l'ideale per trasferirli dal contenitore al piatto. Per quelli cremosi, a pasta molle ma con forma definita, è consigliabile il filo di metallo teso da un archetto: la pasta, resecata con minor attrito, non presenterà abrasioni o slabbrature.

Le paste molli, ma compatte e asciutte, richiedono un coltello leggero e flessibile, a lama lunga e sottile, per poter incidere la pasta senza farla appiccicare o lacerare. Un coltello di lama più strutturata, sottile per tagliare e forte per sopportare lo sforzo del taglio, è l'ideale invece per le paste dure e semidure. Talvolta può essere necessario aiutarsi con le due mani, una sul manico e l'altra all'estremità della lama. Per questo sono nati appositi modelli a doppia impugnatura: permettono di agire con forza su tutta la lama a vantaggio del taglio, deciso e perfetto. Sono indispensabili per le forme più stagionate. Una caratteristica tutta sua, impugnatura a pomello, lama corta e appuntita, a mandorla, è riservata al coltello per il grana. Si conficca bene nella forma e, facendo leva, la apre con facilità per mantenere intatta la struttura e la naturale granulosità.



### C L'assaggio dei formaggi

I formaggio è prodotto alimentare molto complesso, in quanto fatto soprattutto di acqua, grassi, proteine che sono composti facilmente degradabili e mutevoli. Quindi l'assaggiatore si trova di fronte ad un prodotto mai uguale a sé stesso nel corso della sua più o meno breve vita.

La temperatura ideale per l'assaggio dei formaggi varia dai 15 ai 18 C°.

L'Onaf ha redatto una metodica d'assaggio dei formaggi che ci aiuta a diventare giudici neutrali. Strumento di applicazione di questa metodica è la scheda Onaf che individua alcuni descrittori sensoriali mediante i quali si mette in evidenza lo spettro organolettico del formaggio in esame, preceduti da alcuni indicatori relativi alla denominazione, alla categoria e alle note di presentazione per meglio localizzare lo stesso campione in assaggio.

L'assaggio di un formaggio deve seguire alcune regole fondamentali per rendere oggettiva la prova. Innanzitutto il campione in esame, nella sua forma intera o porzionata, deve essere il più possibile leggibile, ovvero deve essere provvisto di etichetta, di marchi o di loghi o comunque di diciture anche impresse sulla crosta che permettano la maggiore rintracciabilità.

Dopo aver definito denominazione e categoria del formaggio e quanto si conosce relativamente a stagionatura/affinamento, tipo di latte, tipo di caglio, ecc., con la valutazione visiva si entra nell'assaggio vero e proprio. Si esaminano la forma e la pezzatura, lo stato ed il colore della crosta, la presenza dei marchi.

A seguito della porzionatura si osservano il colore della pasta, caratteristiche di pasta, la crosta e la sottocrosta.

Terminata la valutazione visiva, si procede alla valutazione della struttura della crosta e della pasta mediante la vista e i polpastrelli delle dita.

Per la valutazione olfattiva è necessaria la massima tranquillità ambientale.

• Si annusa il formaggio per qualche secondo individuando inizialmente l'intensità complessiva dell'odore. L'olfazione viene eseguita sulla pasta, lontano dalla crosta. Se la crosta è edibile, si annusa anch'essa.

• Si passa quindi a scomporre l'odore nelle sue diverse componenti e a descriverlo il più compiutamente possibile utilizzando gli appropriati descrittori olfattivi.

Si passa infine alla valutazione in bocca. Quando il campione è nella bocca vengono percepiti contemporaneamente:

- i sapori (dolce, salato, acido, amaro), rilevati principalmente dalla lingua;
- gli aromi che vengono percepiti dal naso tramite la via nasofaringea che collega la bocca con le narici (via retronasale).

Si addenta una piccola porzione (5-8 grammi) di formaggio e la si mastica lentamente, immettendo aria dalla bocca e facendola uscire dal naso, cercando di individuare le sensazioni che a poco a poco si sviluppano. Si inizia dal cuore della pasta per giungere al sottocrosta ed eventualmente alla crosta quand'essa è edibile.

La valutazione degli aromi che si sprigionano in bocca durante la masticazione coinvolge la percezione "retronasale" e comporta l'impiego dei descrittori di tipo olfattivo. Le papille tattili della bocca, anche grazie al movimento masticatorio, rilevano la struttura del formaggio.

In bocca la consistenza del formaggio è costantemente modificata dalla masticazione e dalla saliva per cui la struttura va valutata nelle prime fasi della masticazione.

Dopo la deglutizione del formaggio si percepiscono la persistenza (permanenza valutata in secondi di una o più percezioni gustative già identificate durante la masticazione) e retrogusto (presenza di natura qualitativa di una percezione gustativa che rimane al termine dell'assaggio e che può essere del tutto nuova).

Alla fine dell'assaggio faremo la sintesi delle sensazioni sensoriali percepite. Essa ci permetterà di valutare l'equilibrio ovvero l'armonia gusto-olfattiva e tattile del formaggio. Persistenza e retrogusto ci aiuteranno a definire questa armonia, in altre parole la qualità del gusto.



# C I vini del formaggio

ormaggi e vino, due eccellenze della provincia di Cuneo che vanno a braccetto. Ogni tipologia con un suo compagno d'elezione, per affinità, territorio o contrasto. Spesso è proprio l'accostamento inedito, un po' ardito, a esaltare una fragranza, a darle fuoco. Un rapporto indipendente: regole troppo vincolanti non hanno ragione d'esserci. Lo stesso Luigi Veronelli, un personaggio che ha dedicato la vita al vino, lasciava spazi aperti: "Con i formaggi a pasta fresca o fusa: bianchi o rosati, secchi od abboccati, passanti; con i formaggi pecorini freschi, non sta-

gionati: bianchi o rossi leggeri, freschi e vivaci; con i formaggi pecorini stagionati: rossi contegnosi asciutti ed eleganti; con i formaggi piccanti: bianchi o rossi da meditazione".

Un abbinamento in cui nessuno dei due deve prevaricare. L'obiettivo è esaltare il sapore, sottolinearlo, sollecitare le papille in un gioco infinito. Gusti e profumi che si intersecano, evolvono e mutano a seconda delle stagioni, dei luoghi e delle lavorazioni. Un piacere personale, e come tale va vissuto e rispettato.

#### Puntiamo al territorio

Buona regola resta sempre l'abbinamento di territorio, una sorta di denominazione d'origine dei cibi: una Robiola d'Alba con un vino di Langa, un Toumin dal Mel con un bicchiere di Pelaverga Colline Saluzzesi. Un patrimonio in cui concorrono usi, costumi, tecnologie particolari.

Carta dei vini alla mano, l'itinerario nasce spontaneo, scavalca bricchi e colline di Langa, risale le valli alpine, si ristora all'ombra di una frasca d'osteria. Partendo dai formaggi freschi, a pasta molle e delicato aroma di latte, e dal Seirass, di profumo e acidità sapida, si possono ipotizzare vini bianchi giovani e fruttati, anche vivacizzati da qualche bollicina, come Roero Arneis, Roero Favorita, Langhe Chardonnay mentre per Toma Piemontese, Robiola di Bossolasco, Paglierina e Murazzano entra in scena il Dolcetto nelle sue diverse tipologie. In genere lo si preferisce fresco, d'annata, secondo l'uso contadino: "Euv d'un'ora, pan d'un dì, vin d'un ann (uovo di un'ora, pane di

un giorno, vino di un anno)".

Bra duro, Raschera, Nostrale d'Alpe, Sola, soprattutto se stagionati, privilegiano vini più complessi: vanno bene quelli asciutti, di un bel colore rubino, ad esempio Barbera d'Alba o Nebbiolo d'Alba, tutti fruttati e di carattere, con alcuni anni di maturazione in botte. Il Gorgonzola e il Brus possono offrire spazi diversi, ottimi con i rossi di buon corpo, reggono bene anche il Passito di Moscato dal profumo pulito e fragrante. Il tripudio di note piccanti, tipiche dei due formaggi, trova il giusto equilibrio nella dolcezza del vino. Insieme si armonizzano e si completano.

A chiudere per il re Castelmagno e tutta una corte di formaggi stagionati d'alpeggio, talvolta erborinati e dall'aroma penetrante, ci vogliono comprimari di pari dignità. Superlativi il Barolo e il Barbaresco, di fascino assoluto e inimitabile.



# C La Cooperazione

a storia della cooperazione nel settore lattie- ⊿ro-caseario sul territorio provinciale ha origine già all'inizio del XX secolo quando i Comizi Agrari di Cuneo e di Mondovì promossero alcune latterie sociali in val Grana, valle Stura e valle Ellero. Realtà che, a causa degli eventi bellici, sfortunatamente ebbero breve durata. Per vedere ricomparire e sviluppare la cooperazione lattiero-casearia nella provincia di Cuneo si deve andare al secondo dopoguerra, quando vennero promosse le aggregazioni tra produttori soprattutto per far fronte al massiccio esodo dalle vallate alpine. Nel febbraio del 1950 si tenne a Ponte Marmora un simposio per riflettere sulle possibilità di rinascita dell'economia montana. Per dare risposte alle problematiche emerse da questo importante momento di confronto, la Camera di commercio di Cuneo istituì l'Ufficio per la montagna che nel 1952 modificò il proprio nome in "Azienda autonoma studi ed assistenza alla montagna", diretto da un infaticabile promotore di cooperazione, Gian Romolo Bignami, figura che permise la rinascita della cooperazione casearia nel territorio cuneese.

A partire dalla metà degli anni '50 la provincia di Cuneo può dunque vantare, a fianco di rinomate industrie casearie di privati industriali, una serie di cooperative lattiero-casearie che riuniscono numerosi allevatori e che presidiano territori di grande pregio paesaggistico.

La produzione di formaggi DOP del territorio si affianca anche, nel lavoro quotidiano delle cooperative, alla ricerca di produzioni casearie che vadano a riproporre storiche ricette.

Le cooperative sono associate ai tipici formaggi Castelmagno DOP, Raschera DOP, Toma Piemontese DOP e Bra DOP, nonché ad altre produzioni casearie che ricordano nei nomi paesi e montagne del cuneese e portano nelle tavole di chi sa apprezzarli profumi e sapori di un sapere, di una cultura, di una civiltà ricca di storia come le terre che la ospitano.



# CUna filiera strutturata

n provincia di Cuneo si concentra circa la metà della produzione piemontese di latte, non solo vaccino ma anche ovino e caprino, raggiungendo i 490 milla tonnelate grazie all'attività di oltre 1.250 imprese, per la maggior parte di medie-piccole dimensioni, ubicate sia in pianura sia nelle zone pedemontane e montane. Molti sono gli allevamenti che producono internamente foraggi conservati, fieno e insilati garantendo così la rintracciabilità delle materie prime e delle tecniche utilizzate nel ciclo produttivo, oltre che un'alimentazione dei capi funzionale agli elevati standard qualitativi del latte cuneese.

Dopo le operazioni di mungitura, ormai svolte comunemente con mungitrici meccaniche, il latte viene stoccato negli allevamenti in apposite cisterne di raccolta e successivamente trasportato in stabilimenti dove viene monitorata la qualità nutritiva e igienica.

Molti allevatori hanno, inoltre, sviluppato forme di vendita diretta per mezzo di distributori automati-

ci che erogano latte crudo, posizionati in azienda o anche in città. Nei centri di raccolta cuneesi circa il 20% di tutta la produzione di latte viene destinato come tale al consumatore, dopo essere stato sottoposto all'azione del calore per prolungarne la conservabilità e a eventuali azioni di scrematura. Negli stabilimenti di trasformazione viene eseguita invece la caseificazione, processo attraverso il quale si producono le numerose e differenti tipologie di formaggi freschi e stagionati, le rinomate DOP e i caratteristici PAT testimoni nelle forme e nel gusto della tradizione locale. Tutti i prodotti sono accomunati da un'alta qualità, riconducibile soprattutto all'eccellenza delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte cuneese, tra i migliori a livello nazionale. Interessanti sono anche le produzioni di ricotta, un residuo della produzione casearia, degli yogurt, ottenuti tramite aggiunta di fermenti lattici al latte e del burro. Da alcuni anni è stata avviata anche la produzione di latte in polvere.



### Cos'è Assopiemonte?

'Assopiemonte DOP & IGP, costituita nel 1989 de con sede legale presso la Camera di commercio di Cuneo, è l'associazione a cui aderiscono i sei Consorzi di Tutela dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta esclusivamente prodotti in Piemonte: Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Robiola di Roccaverano e Toma Piemontese. Nasce dalla necessità di riunire le piccole, ma grandi nei sapori, realtà consortili piemontesi. Dal 9 maggio 2013 Assopiemonte DOP & IGP annovera anche due prestigiosi prodotti del territorio, il Crudo Cuneo Dop e il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, che bene si integrano nel panorama della tradizione culturale e gastronomica del Piemonte. Tra le principali attività svolte dall'Assopiemonte vi è il coordinamento generale delle attività dei Consorzi, la loro rappresentanza presso le sedi istituzionali e l'assistenza per quanto riguarda le attività di ordine burocratico e nei confronti dei

rapporti con la pubblica amministrazione a livello locale, regionale, nazionale ed in sede comunitaria, la tutela e la valorizzazione dei prodotti attraverso l'esecuzione di interventi informativi, formativi e di promozione (partecipazione a fiere e mostre, realizzazione e stampa di materiale divulgativo ecc) e l'esecuzione dell'attività di vigilanza tramite gli Agenti Vigilatori riconosciuti dal Mipaaf. L'Assopiemonte inoltre collabora attivamente con i Consorzi in occasione della rivisitazione dei Disciplinari di produzione e degli eventuali regolamenti di marchiatura, nella stesura dei piani di controllo redatti in collaborazione con gli uffici della Repressione Frodi competenti, con l'INOQ e con gli altri organi dello Stato deputati alla vigilanza sui prodotti a DOP. L'Assopiemonte censisce mensilmente l'andamento dei prezzi al dettaglio. Ente riconosciuto dalla Regione Piemonte con D.G.R. n. 68 - 10126 del 28 luglio 2003.



### C La formazione nel settore lattiero-caseario

I settore della trasformazione del latte in provincia di Cuneo, da sempre, ha visto la presenza sul territorio di numerosi caseifici impegnati nella produzione di formaggi tradizionali.

Il casaro è stato quindi una delle figure professionali con la quale il territorio si è dovuto confrontare.

Dal 1990 l'AgenForm-Consorzio (Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo) si occupa di formazione in questo settore.

Nella sede di Moretta in strada Boglio, vicino al Santuario della Madonna del Pilone, è presente l'Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari, l'unico centro italiano di formazione post-diploma nel settore lattiero-caseario ed è dotato di un proprio laboratorio didattico di caseificazione.

Ogni anno si svolge un corso della durata di 1.200 ore dal titolo "Tecnico della Trasformazione Agroalimentare – Lattiero-Caseario" con le risorse economiche messe a disposizione dalla Provincia di Cuneo, dalla Regione Piemonte e dalla Comunità Europea.

Inoltre si svolgono corsi più brevi rivolti ad allevatori o a semplici appassionati per comprendere le differenti tecniche di caseificazione e si seguono progetti di ricerca e valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio cuneese e piemontese.

L'assistenza tecnica casearia è rivolta in particolar modo alle produzioni artigianali prodotte dai caseifici presenti direttamente nelle aziende agricole, uno dei tanti esempi di agricoltura di filiera corta cuneese.

# CC L'etichettatura

e aziende che producono e commercializzano formaggi devono etichettare i propri prodotti seguendo le indicazioni fornite dalla normativa specifica di riferimento (Decreto Legislativo 109/92 e s.m.i.).

L'inserimento in etichetta del nome "formaggio" senza altre aggiunte è riservato ai derivati del latte vaccino (vacca), mentre in caso di utilizzo di altri tipi di latte il termine "formaggio" deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene: pecorino, caprino, bufalino, misto.

La normativa prevede che il formaggio, come tutti i prodotti alimentari, possa essere venduto preconfezionato o sfuso, definendo per ognuna delle due modalità indicazioni specifiche da riportare nell'etichetta.

*I prodotti preconfezionati* (o più comunemente "confezionati") devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni obbligatorie:

- denominazione di vendita:
- elenco ingredienti;
- quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza.
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore;
- sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento. Nel caso di prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria (marchio d'identificazione) può essere omessa;
- lotto del prodotto. Esso figura in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera L;
- marchio d'identificazione, se il prodotto proviene da uno stabilimento soggetto a riconoscimento. Non sono soggetti all'obbligo di riconoscimento i caseifici aziendali che cedono direttamente i loro prodotti al consumatore finale e/o ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione nell'ambito della stessa provincia o di province contermini e a condizione che non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa in termini di volumi, ma costituisca un'attività marginale;
- modalità di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie (es. temperatura);
- istruzioni per l'uso, se necessarie.

La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza devono figurare nello stesso campo visivo.

*I prodotti sfusi* devono essere muniti di apposito cartello (che sostituisce l'etichetta), applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti per la vendita al consumatore. Sul cartello devono essere riportate:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti, salvo i casi di esenzione;
- modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario.

I formaggi che hanno ottenuto un marchio riconosciuto (DOP, IGP, STG), oltre alle indicazioni obbligatorie di etichettatura, seguono ulteriori disposizioni previste da normative specifiche di riferimento.





Presentazione		3
La produzione		5
Denominazione di Origine Protetta		7
FORMAGGI		
	Bra	9
	Raschera	12
	Murazzano	15
	Castelmagno	18
	Toma Piemontese	22
	Grana Padano	24
	Gorgonzola	26
Prodotti	Agroalimentari Tradizionali (PAT)	29
	Bëggia	30
	Boves e Tomino di San Giacomo di Boves	31
	Brus	32
	Gioda	33
	Nostrale d'Alpe	34
	Paglierina	36
	Tuma di Bossolasco	37
	Robiola d'Alba	38
	Sola	40
	Toma di Celle	42
	Toma di Elva	43
	Toumin dal Mel	44
	Tomino del Bot	46
	Tomino delle Valli Saluzzesi	47
	Seirass di latte o Ricotta piemontese	48
	Seirass di siero di pecora	48
	Seirass stagionato	49
	Brus da Ricotta	49
	Caprini	50
	Caprino Lattico Piemontese	51
	Caprino Presamico Piemontese	51
Decalogo per il gourmet		53
L'arte di tagliare		55
L'assaggio dei formaggi		56
I vini del formaggio		57
La Cooperazione		58
Una filiera strutturata		59
Cos'è Assopiemonte?		60
La formazione nel settore lattiero-caseario		61
L'etichettatura		62

