

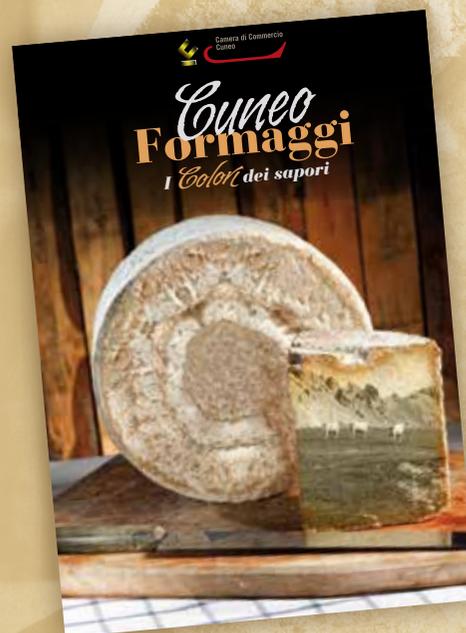


Seirass di latte

A conoscerlo come Seirass sono in pochi, tanta è la forza dell'omologazione che lo vuole Ricotta piemontese per tutti. Di colore bianco candido, consistenza leggera e grana finissima, ha forma 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 sapore è lattico, dolce, delicato e molto gradevole con sentori aciduli. Si consuma fresco al naturale, ma offre ampio utilizzo in cucina per gnocchi e farce di magro.

Caprini

La "passione della capra" contagia il settore caseario in una produzione sempre più qualificata. 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. Una famiglia estremamente eterogenea che nei PAT della Regione Piemonte si identifica in due tipologie: Caprino Lattico Piemontese e Caprino Presamico Piemontese.



Cuneo Formaggi

I Colori dei sapori

*La pubblicazione
completa e ulteriori
approfondimenti
sono disponibili
on line alla pagina
www.cn.camcom.gov.it
/prodottitipici*





Bra

Un 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 tradizione immutata nei secoli. Anche oggi Bra ne è la bandiera: qui lo si fa maturare, lo si affina, da qualche anno lo si ubriaca anche nelle vinacce di Barbera o di Nebbiolo. La produzione vera e propria, nelle due tipologie, Bra tenero e 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 "d'Alpeggio".

Bra Tenero

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 di 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.

Bra Duro

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.



Castelmagno

Re 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 vallata adatto alla maturazione. Una produzione 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. 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. Si fregia della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna" quando l'area di produzione è classificata come territorio montano; se 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", verde per il "Castelmagno d'Alpeggio".

Caratteristiche

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 di 12-20 cm, il peso della forma ai minimi di stagionatura varia da 2 a 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.



Murazzano

Un'area di produzione che comprende cinquanta 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.

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 un'antica leggenda.

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, le tome 'n burnia, poste intere, al naturale, e lasciate riposare per almeno trenta giorni: più la crosta si rattrappisce, più sono cremose e pungenti. Da veri gourmet. Altri le conservano tagliate a pezzi immerse in olio extravergine d'oliva e peperoncino rosso per un sapore gagliardo.

Caratteristiche

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 circa 300-400 grammi.

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.



Raschera

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, 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.

Caratteristiche

Formaggio da tavola a latte intero o parzialmente decremato. La crosta è sottile, grigio-rossastra, a volte con riflessi giallognoli, 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.



Toma Piemontese

L'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. È l'unica DOP prodotta sull'intero territorio regionale, ma declinata in sapori e profumi che variano in base al latte, ai pascoli, alla diversità di pezzatura, a una produzione ancora artigianale.

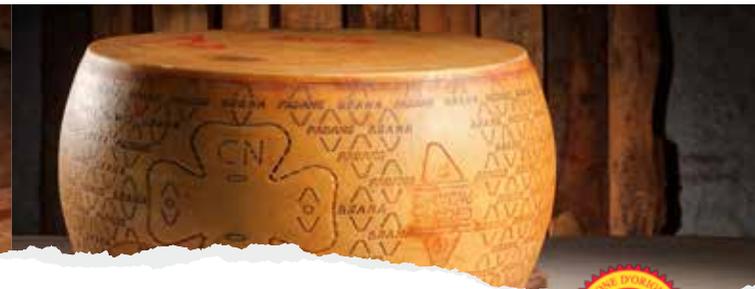
Per verificare provenienza e autenticità ci sono i loghi impressi su una delle facce e l'etichetta. Ogni caseificio è contraddistinto da un numero e le aziende sono sottoposte ai severi controlli di un organismo esterno, l'Istituto Nord Ovest Qualità, istituito nel 1998 per accertare la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare.

Caratteristiche

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:

- 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.

- 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.



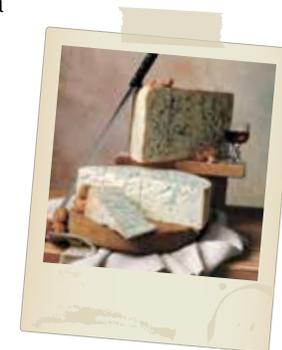
Grana Padano

Una DOP caratterizzata dal marchio a rombi puntinati del Consorzio di tutela inciso sull'intero scalzo. Di latte vaccino, semigrasso a pasta dura, è formaggio da tavola, ma soprattutto da grattugia. Ha forma cilindrica, peso compreso tra i 24 e i 40 kg, 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. Di buone caratteristiche nutrizionali, elevata digeribilità e assimilazione, è particolarmente adatto all'alimentazione dei bambini e degli sportivi.

Gorgonzola



Un amore a prima vista, uno dei formaggi di area piemontese e lombarda più antichi e conosciuti. Un protagonista della tavola, DOP dal 1996, di forma cilindrica, con peso tra i 6 e i 13 kg, crosta ruvida e rossiccia, che si presta anche a tante preparazioni gastronomiche. Di latte vaccino intero, a pasta cruda di colore bianco o paglierino, screziata di verde bluastrò per sviluppo di muffe, è prodotto in due tipologie: Gorgonzola "dolce", dalla consistenza morbida, e Gorgonzola "piccante", pasta più dura e friabile, sapore deciso.





Nostrale d'Alpe

Formaggio di latte vaccino, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte d'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 in quello maturo.

Robiola d'Alba

La stessa scelta è un'arte: ogni Robiola ha la sua consistenza e il suo profumo. Prodotte con latte vaccino, hanno 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. La crosta è assente nei formaggi freschi con meno di una settimana di stagionatura, lievemente giallognola in quelle di due o più settimane.



Toumin dal Mel

Formaggio 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%. Ha forma cilindrica, con diametro di 10-12 cm, scalzo molto convesso e peso di 150-200 grammi. Il prodotto fresco è privo di crosta, se stagionato si ricopre di un sottile strato di muffe bianche completamente edibile. Il profilo gusto-olfattivo va dal dolce e delicato, nelle forme fresche, al sapore pronunciato in quelle maturate per diversi giorni.

Sola

Sola, anche Sora o Soera. Un formaggio che nasce negli alpeggi di area monregalese, fra il Tanaro e il Vermentagna, con epicentro Ormea e la Valcasotto. Prodotto con latte ovino o caprino, con aggiunta di latte vaccino, ha forma generalmente quadrata con peso dai 2 ai 4 kg. La crosta 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, più saporito con la stagionatura.



Brus

Un termine intraducibile in italiano. Deriva da "bruciare", la sensazione vigorosa che avvampa la bocca all'assaggio. Si può anche scrivere brôz o bruz, ma resta di fuoco. L'aroma è pungente, il profumo stuzzicante. In realtà più che un formaggio, è un amalgama di tanti formaggi ridotti a crema con piccole quantità di latte fresco, poi lasciato fermentare per alcuni giorni. Una storia antica, fatta di sobrietà e parsimonia. Il suo regno è la tavola d'autunno, un tutt'uno con la tradizione gastronomica cuneese.

Paglierina

La sua denominazione nasce dall'antica usanza di farla maturare sui graticci di paglia che offrono alla crosta una curiosa quadrettatura ricoperta da muffa biancastra. Formaggio molle, a pasta cruda, ad acidità naturale e rapida maturazione. 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.

