



Nostrale d'Alpe

Käse aus Kuhmilch, aus Vollmilch oder aus mittels Teilentraktion durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms entrahmter Milch hergestellt, mit einem harten und gepressten Teig, der ausschließlich aus Milch aus den Alpen hergestellt wird. Dieser Käse weist eine zylindrische Form mit einem Durchmesser von 25 bis 40 cm auf, einen eher niedrigen und konvexen Rand und ein Gewicht von 3 bis 8 kg. Die Rinde ist dünn und elastisch, von graustrohgelber Farbe beim frischen Typ. Beim gereiften Typ ist die Rinde etwas dicker und braun. Der Teig und der Geschmack variierten: Der frische Typ ist weich und sauber im Schnitt, mit kleiner Lochung; er weist einen süßlichen und aromatischen Geschmack auf; der gereifte Typ ist hingegen kompakt und körnig, hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und einen intensiveren Geschmack.

Robiola d'Alba

Die gleiche Auslese ist eine Kunst: Jeder Robiola hat eine eigene Konsistenz und einen eigenen Duft. Dieser Käse wird aus Kuhmilch hergestellt, weist eine zylindrische Form mit konvexem Rand auf, Gewicht 250 bis 400 Gramm. Die Masse des Robiola d'Alba ist weiß oder leicht strohgelb und weist eine leichte, körnige Struktur mit einigen Abstichen und einer Mikrolochung auf. Der Duft ist beim frischen Käse angenehm und wird bei den gereiften Formen stechend. Der frische Käse hat keine Rinde (bei weniger als einer Woche Reifezeit), wird bei einer Reife von 2 Wochen und länger leicht gelblich.



Toumin dal Mel

Rohmilchkäse mit weichem Teig, dessen Reifezeit circa eine Woche beträgt. Er wird das ganze Jahr über erzeugt. Zur Herstellung verwendet man Kuhmilch, wobei die Zugabe von kleinen Dosen Ziegenmilch erlaubt ist (nicht mehr als 10%). Der Käse weist eine zylindrische Form, einen Durchmesser von 10-12 cm und einen sehr konvexen Rand und ein Gewicht von 150-200 Gramm auf. Wenn der Käse frisch ist, besitzt er keine Rinde, wenn er gereift ist, bildet sich eine porzellanweiße Rinde, bedeckt mit einem dünnen Film weißen Pilzes, die vollkommen genießbar ist. Das Geschmacks- und Geruchsprofil ist süß und zart bei den frischen Arten, wohingegen der Geschmack bei den einige Tage lang gereiften Varianten betonter wird.

Sola

Sola, auch Sora oder Soera genannt. Ein Käse, der auf dem Almweiden des Gebietes von Mondovì entsteht, zwischen dem Tanaro- und dem Vermentagnatal, mit dem Zentrum in Ormea und Valcasotto. Er wird entweder aus Ziegen- und aus Schafsmilch hergestellt, wobei auch Kuhmilch beigefügt werden kann. Er weist im Allgemeinen eine quadratische Form und ein Gewicht von 2 bis 4 kg auf. Die Kruste ist strohgelb und wird beim gereiften Produkt braun. Der fette und weiche Teig mit geringer Lochung ist weiß und tendiert beim reifen Produkt, besonders bei Formen aus Ziegenmilch, zu Elfenbein.



Brus

Ein Ausdruck, der nicht ins Italienische übersetzt werden kann. Er stammt von „bruciare - verbrennen“ ab, der markige Eindruck, der im Mund beim Verkosten entsteht. Es sind auch die Schreibformen Bröz oder Brus möglich, es bleibt jedoch das Feuer. Das Aroma ist stechend, der Duft anregend. In Wirklichkeit ist dies kein Käse, sondern eher ein Gemisch aus vielen Käsen, umgewandelt zu einer Creme mit kleinen Mengen Frischmilch, die man dann einige Tage lang fermentieren lässt. Eine antike Geschichte, entstanden aus Einfachheit und Sparsamkeit. Sein Reich ist der Esstisch im Herbst, wo er eine Einheit mit der kulinarischen Tradition des Gebietes von Cuneo bildet.

Pagliarina

Sein Name stammt von einem antiken Brauch ab, denn traditionell wurde der Paglierina zum Reifen in Strohgeflechte eingebettet, die der Rinde ein kurioses Karomuster verleihen, das von weißlichem Schimmel überzogen ist. Der Käse ist weich mit einem rauen Teig mit natürlicher Säure und schneller Reifung. Im Allgemeinen aus Kuhmilch hergestellt, wobei er teilweise unter Zugabe von geringen Mengen Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird. Interessant sind die Geruchs- und Geschmacksmerkmale, die mit dem Fortschreiten der Reifung vollmundigen Geschmack und Geruch gewinnen, mit einem Hauch nach Haselnuss und Pilzen.





Seirass di latte

Als Seirass kennen ihn nur wenige, durch den Einfluss der Vereinheitlichung wurde er für alle zum Ricotta Piemontese. Er weist eine schneeweiße Farbe, leichte und sehr feinkörnige Konsistenz auf, hat eine konische Form, die auf die Leinensäcken zurückzuführen ist, in denen man die Flocken des Käsebruchs abtropfen lässt. Der Durchmesser beträgt 20 cm an der Basis und die Höhe 30 cm. Der Geschmack nach Milch ist süß und delikats und sehr wohlschmeckend, mit leicht säuerlichen Eindrücken. Er wird frisch und naturbelassen verzehrt, bietet jedoch auch viele Verwendungsmöglichkeiten in der Küche für Nocken oder fleischlose Füllungen.

Caprini



Die „Passion für Ziegen“ erfasst den Käsektor mit einer immer qualifizierteren Produktion. Die Caprini-Käse wurden wegen ihrer organoleptischen Merkmale von aufmerksamen Verbrauchern wieder entdeckt, die in der Lage sind, auch die anderen Produkte, vom Ricotta bis zum Joghurt, vom Eis bis hin zur Milch selbst zu schätzen. Eine ausgesprochen verschiedenartige Familie, die in der PAT (Liste der garantierten traditionellen Spezialitäten) der Region Piemont in zwei Typologien identifiziert wird: Caprino Lattico Piemontese und Caprino Presamico Piemontese.



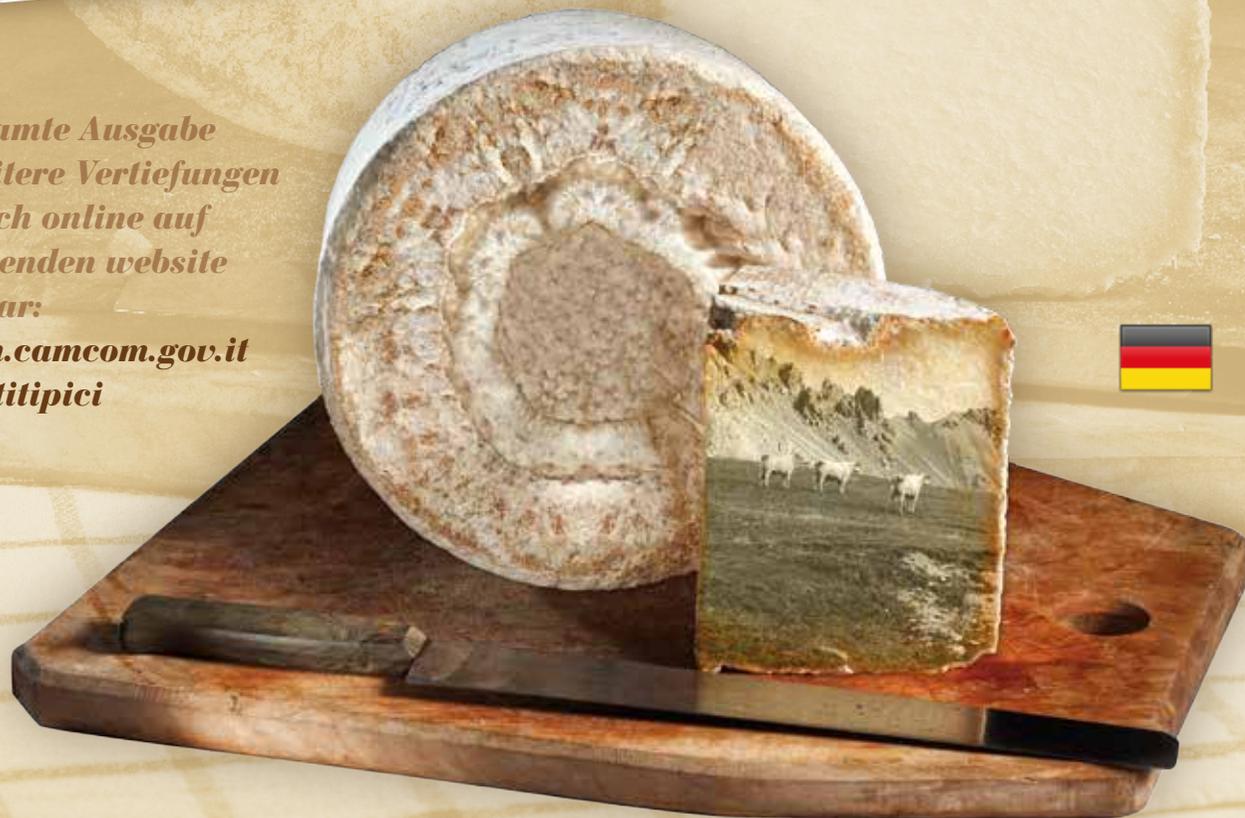
Die gesamte Ausgabe und weitere Vertiefungen sind auch online auf der folgenden website verfügbar:
www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici

Edizioni AGAMI - Cuneo



Käsesorten aus Cuneo

Farben des Genusses





Bra

Ein Käse als Spross seines Ortes. Gerade der Name bringt ihn mit Bra in Verbindung. Das Städtchen, in einer strategischen Position zwischen den Langhe und der Ebene von Cuneo und fünfzig Kilometer von Turin entfernt und in Richtung Meer gelegen, stellte in der Vergangenheit ein wichtiges Handels- und Lagerungszentrum dar. Eine Tradition, die über Jahrhunderte unverändert geblieben ist. Auch heute ist Bra ein Symbol dafür: Hier lässt man ihn reifen, hier wird er verfeinert, seit einigen Jahren betrinkt er sich auch im Barbera- oder Nebbiolo-Trester. Die eigentliche Produktion der beiden Typologien, „Bra tenero“ und „Bra duro“, bleibt gemäß der Auflagenverzeichnisse aus dem Jahr 1982 (Denominazione di Origine - Herkunftsbezeichnung) und aus dem Jahr 1996 (DOP - geschützte Herkunftsbezeichnung), die geeignet sind, um die Verarbeitung zu schützen, aufzuwerten und zu vereinheitlichen, ein besonderes Vorrecht der Käser der gesamten Provinz von Cuneo; wird dieser Käse in den als Berggemeinden klassifizierten Gemeinden hergestellt, darf er auch den Vermerk „d'Alpeggio“ (aus den Alpen) tragen.

Bra Tenero

Tafelkäse aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch. Die zylindrischen Formen mit flachen Ober- und Unterseiten haben einen Durchmesser vom 30 bis 40 cm, einen Rand mit einer Höhe von 6-10 cm, ein Gewicht von 6-9 kg bei der Mindestreifzeit, der Teig ist mäßig fest und geschmeidig mit einer kleinen oder wenig ausgebreiteten Lochung, von weißer oder elfenbeinweißer Farbe. Er verströmt einen angenehmen Duft, ist schmackhaft und sein süßer Geschmack erinnert an Milch.

Bra Duro

Tafelkäse, in zylindrischen Formen gepresst mit flachen Ober- und Unterseiten, mit harter, dunkelbeiger Rinde. Der Teig ist fest mit kleiner, kaum wahrnehmbarer und wenig ausgebreiteter Lochung, von ocker- und dunkelgelber Farbe. Der Geschmack ist kräftig-würzig, im Abgang zart bitter, manchmal pikant.



Castelmagno

König Castelmagno, im Zentrum der Weltbühne. Seine Krönung ist sein Geschmack. Er wird aus Milch von duftenden Bergweiden hergestellt, mit einer Käserweisheit, deren Ursprünge bis ins XII Jahrhundert zurück reichen. Dazu gesellt sich das besondere Mikroklima der Talebene, das ideal für die Reifung ist.

Eine zur Gewährleistung einer Qualität notwendigerweise limitierte Produktion, die eine europäische DOP-Auszeichnung im Jahr 1996 und eine Genossenschaft zum Schutz mit eigenem Markenzeichen, einem stilisierten „C“, das Alpengipfel skizziert, verdient.

Dieser Käse darf ausschließlich in den Gemeinden Castelmagno, Pradles und Monterosso Grana erzeugt und gelagert werden. Aus denselben Gemeinden muss die zur Verarbeitung verwendete Milch stammen. Er darf die Zusatzbezeichnung „Produkt der Berge“ tragen, wenn die Herstellung in den als „Berggebiete“ ausgezeichneten Gebieten geschieht; wenn der Käse auf einer Höhe von mehr als 1000 m hergestellt wurde und gereift ist, darf er den Zusatz „d'Alpeggio“ (aus den Alpen) tragen. Die Varianten sind leicht an der Farbe des Etiketts zu erkennen: Blau für den Castelmagno als „Produkt der Berge“ und grün für den Castelmagno „d'Alpeggio“.

Merkmale

Dies ist ein Käse mit halbharterm Teig. Er weist eine zylindrische Form mit abgeflachter Ober- und Unterseite, eine glatte, elastische und dünne Rinde mit gelbrötlicher Farbe auf, die bei den reiferen Formen rau und von ockerbrauner Farbe ist. Der Durchmesser beträgt 15-25cm, der Rand hat eine Höhe von 12-20cm und ein Gewicht von 2 bis 7kg bei der Mindestreifzeit.

Der Teig hat eine perlweiße oder elfenbeinweiße Farbe und eine bröckelige Konsistenz; die Farbe wandelt sich in den reiferen Formen oft zu goldgelb und kann grünlichblaue Äderungen aufweisen (natürlicher Blauschimmelkäse) und hat eine kompakte Struktur. Der feine und delikate, beim frischen Käse leicht salzige Geschmack, wird im Laufe der Reifung immer stärker und würziger.

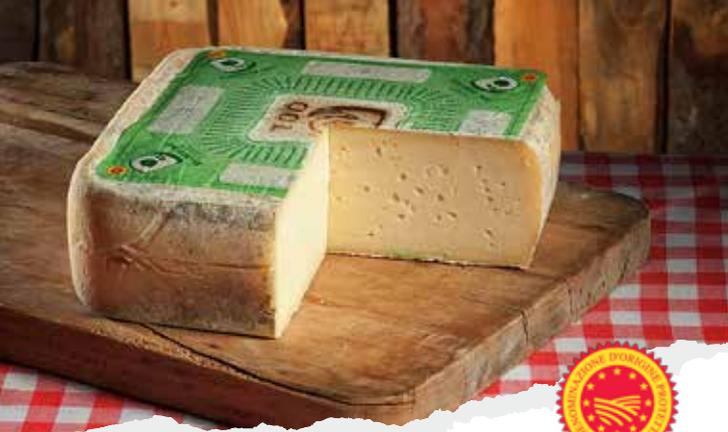


Murazzano

Ein Produktionsgebiet, das 50 Gemeinden der Alta Langa in der Provinz von Cuneo umfasst. Auch heute noch wird der Käse in Handarbeit hergestellt, wobei ausschließlich Schafsmilch oder zumindest ein Hauptanteil von nicht weniger als 60% Schafsmilch verwendet wird. Die Schafsmilch stammt nicht aus Massentierhaltung und hauptsächlich von der ansässigen Rasse des Schafs der Langhe. Weiträumige Hügel, Weiden, wo das Kima des Meeres auf das Klima der Poebene trifft: Dies ist das Geheimnis eines Qualitätsproduktes. Der Käse ist auf dem Markt mit dem blauen Markenzeichen gekennzeichnet, einem großem stilisierten „M“, das auf der flachen Oberseite angebracht ist und die Form eines Käses hat, von dem eine Schnitte abgeschnitten wurde. Eine ungewöhnliche Interpretationsmöglichkeit, um eine alte Legende wieder aufzunehmen. Wenig andere Käsearten bieten eine so vielfältige Verwendung, die in einer Welt entstanden ist, die Jahreszeiten und Monde kannte. Eine Besonderheit ist die Reifung in Glasgefäßen, die „Tome 'n burnia“, die voll aufgestellt werden und die man natürlich und mindestens für dreißig Tage ruhen lässt: Je härter die Rinde wird, umso cremiger und schärfer ist der Käse. Für echte Gourmets. Andere wiederum bewahren den Käse, um einen kräftigen Geschmack zu erzielen, in große Stücke geschnitten und in nativem Olivenöl extra mit rotem Chili eingelegt auf.

Merkmale

Der Murazzano ist ein nicht gereifter, fetter Käse, der mit Schafsmilch oder mit gemischter Schafs-Kuhmilch hergestellt wird. Er weist eine zylindrische Form mit abgeflachter, leicht gesäumter Ober- und Unterseite und einem Durchmesser von 10 bis 15 cm auf, einen Rand mit einer Höhe von 3 - 4 cm und ein Gewicht von circa 300 bis 400g. Ohne äußere Rinde, also vollkommen genießbar, weist er für die frische Variante eine milchweiße Farbe auf und eine ins Gelbliche spielende Farbe für die etwas gereifteren Varianten. Der Teig mit weicher und leicht fester Struktur hat einen feinen Geschmack, duftet zart und süßlich beim frischen Murazzano, intensiver und manchmal pikant bei der gereiften Form.



Raschera

Der Raschera, ein geschichtliches Produkt des Alpenbogens von Mondovì, ist ganz auf die Ortsnamen gemünzt. Der Name rührt von der Region Ruscaira her, die den See Raschera am Fuß des Monte Mongioie und das gleichnamige Gebirge umfasst, eine Fläche von circa 620 Hektar, die auf der Bergseite der Gemeinde Magliano Alpi gelegen ist. DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung) seit 1996, bietet eine Qualitätsproduktion.

Das Auflagenverzeichnis der Schutz-Genossenschaft ist streng: Nur Milch von Kühen, deren Ernährungsgrundlage in erster Linie aus eingelagertem Grünfütter oder „gewelktem“ Gras besteht, eventuell mit geringen Zusätzen an Ziegen- und/oder Schafsmilch, für die Typologie Raschera DOP, die im Gebiet der Provinz Cuneo hergestellt und gereift wird. Der auf mehr als 9000 ü.d.M. hergestellte Raschera DOP darf den Zusatz „d’Alpeggio“ (aus den Alpen) tragen, wobei auch die Reifung in dieser Höhenlage erfolgen muss. Um dem Verbraucher die Unterscheidung zwischen den zwei Formen des Raschera zu erleichtern, hat das Etikett des Raschera d’Alpeggio DOP einen gelben Hintergrund, wohingegen der traditionelle Raschera ein Etikett mit grünem Hintergrund besitzt.

Merkmale

Tafelkäse aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch. Die Rinde ist dünn, grau-rötlich, manchmal mit gelblichen Reflexen, glatt und regelmäßig. Der Teig ist weiß oder elfenbeinfarben und weist eine feste und elastische Konsistenz auf, mit einer sehr kleinen verteilten und unregelmäßigen Lochung. In den frischeren Formen hat er einen feinen und delikaten Geschmack, der beim gereiften Raschera intensiver, beständiger, würziger ist und eine leicht pikante Note hat. Im Raschera der Alpen herrschen vor allem die Charakteristiken von Alm und Alpenkräutern vor.



Toma Piemontese

Die Benennung „Piemontese“, derer er sich rühmt, als Einheit mit dem Namen gemäß der Bezeichnung DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung) aus dem Jahre 1996, ist Ausdruck seiner Herkunft, ein Archipel an verschiedenen Realitäten, die jedoch Zeugnis von der gleichen Herkunft geben. Dies ist die einzige DOP-Bezeichnung im gesamten regionalen Territorium, die jedoch auf Grundlage der Milch, der Weiden, der Vielfalt der Stückgrößen, der heute noch händischen Produktion, in Geschmäckern und Düften voneinander abweicht.

Um die Herkunft und die Echtheit zu überprüfen, sind Logos auf einer der Oberflächen und die Etikette eingepreßt. Jede Käserei ist durch eine Nummer gekennzeichnet und die Unternehmen werden strengen Kontrollen durch eine externe Prüfstelle unterworfen, das „Istituto Nord Ovest Qualità“, das im Jahr 1998 gegründet wurde, um die Übereinstimmung des Produktes mit den Anforderungen des Auflagenverzeichnisses festzustellen..

Merkmale

Tafelkäse mit zylindrischer Form, in Stückgrößen von 2 bis 8 kg Gewicht produziert, mit einem Durchmesser von 15 bis 35 cm, einem Rand von 5 bis 12 cm. Es werden zwei Typologien unterschieden:

- Aus Vollmilch: Elastische, glatte Rinde mit einer strohgelben Farbe oder aber je nach Reife auch braunrot; der Teig hat eine weiß-strohgelbe Farbe mit einer kleinen und verteilten Lochung; delikates Aroma nach Rahm und Butter; der Geschmack ist süß und angenehm, etwas säuerlich.

- Aus teilentrahmter Milch: Rinde nur wenig elastisch, mit einem rustikalen Aussehen, das von intensiver strohgelber bis zu braunroter Farbe gehen kann; der Teig ist von strohgelber Farbe mit winziger Lochung. Der Geschmack intensiv, von duftendem Aroma, welches mit der Reife zunimmt.



Grana Padano

Eine DOP-Bezeichnung (geschützte Herkunftsbezeichnung), die durch das Markenzeichen der Schutz-Genossenschaft mit den gestrichelten Rauten gekennzeichnet ist, das auf dem gesamten Rand eingepreßt wird. Dieser Tafel- und vor allem Reibkäse wird aus Kuhmilch hergestellt, ist halbfett, und weist einen harten Teig auf. Er hat eine zylindrische Form, ein Gewicht von 24 bis 40kg, eine harte, ölige Rinde und einen Teig mit strohgelber Farbe. Die Struktur ist feinkörnig, mit strahlenförmigem Bruch in Späne, mit einer kaum wahrnehmbaren Lochung. Das Aroma ist wohlduftend, der Geschmack intensiv und erlesen. Dieser Käse weist gute Ernährungseigenschaften auf, ist ausgesprochen gut verdaulich und wird gut aufgenommen, was ihn besonders geeignet für die Ernährung von Kindern und Sportlern macht.

Gorgonzola

Liebe auf den ersten Blick - eine der ältesten und bekanntesten Käsesorten des Gebiets des Piemonts und der Lombardei. Ein Protagonist auf dem Tisch, DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung) seit dem Jahr 1996. Der Käse weist eine zylindrische Form auf, hat ein Gewicht von 6 bis 13 kg, eine raue und rötliche Rinde und eignet sich gut zur Zubereitung von kulinarischen Köstlichkeiten. Er wird aus Vollmilch gekäst, hat einen rauhen Teig von weißer oder strohgelber Farbe und ist von grünblauen Schimmeladern durchzogen. Der Käse wird in zwei Typologien hergestellt: Gorgonzola „dolce“, mit weicher Konsistenz und Gorgonzola „piccante“, mit einem härteren und bröckeligeren Teig, mit einem deutlichem Geschmack.

