

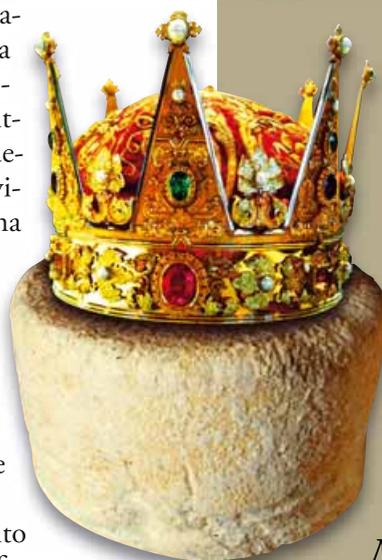


# Chi ha messo la CORONA al Castelmagno?

PIERA GENTA, MONICA SOMMACAMPAGNA

«**U**na fetta di Castelmagno a giusta maturazione, una pagnotta tonda di segale, scura e profumata, un bicchiere di vino corposo, il migliore della cantina». Così lo scrittore Mario Soldati invitava a gustare questo formaggio piemontese dal carattere vigoroso e dalle origini antichissime, nato dai pastori dell'Alta Valle Grana nel XII secolo. Denominato «il re dei formaggi», nella storia il Castelmagno si è costruito una reputazione di tutto rispetto. A partire dal nome. La leggenda ci tramanda che il termine era legato al Santuario di San Magno, il santo protettore delle stalle e degli armenti, costruito a Castelmagno, nella provincia di Cuneo, in memoria di un soldato romano martirizzato sulle montagne circostanti. Si racconta inoltre che fosse spesso presente sulla tavola dell'imperatore Carlo Magno e dei Papi di Avignone.

Il primo documento ufficiale a registrare l'esistenza e l'apprezzamento del Castelmagno è una sentenza arbitrale del 1277 che riguarda l'usufrutto dei pascoli delle Grange Martini, nella Comba di Narbona, ai confini tra Castelmagno e Celle Macra. Nella controversia, il comune di Castelmagno ebbe la peggio e il prezzo della sconfitta fu il pagamento di alcune forme di formaggio come canone annuo da versare al marchese di Saluzzo. Si narra che, sempre nel 1200, il possesso di alcune forme di Castelmagno fosse stato il pretesto per una guerra che durò trent'anni tra Cuneo e Saluzzo. Cinque secoli più tardi, poi, il Castelmagno comparve in un decreto di Vittorio Amedeo II di Savoia.



*La sua pasta bianca e «gessosa» magari non invoglia all'assaggio. Ma in bocca conquista il plauso delle folle. Soprattutto se è di alpeggio. Ecco come un cuneese si è guadagnato il titolo di «re dei formaggi»*

Ma la grande fortuna del Castelmagno fiorì nell'Ottocento, quando iniziò a comparire nei menu dei più prestigiosi ristoranti di Parigi e Londra e sulle tavole reali.

Dalle stelle alle stalle: le guerre prima e lo spopolamento della montagna degli anni Sessanta ne misero in serio pericolo la produzione. Il «re» rimase senza corona. Poi la sua riscoperta, grazie a due talent scout di eccezione: Luigi Veronelli e Mario Soldati. La ripresa produttiva avvenne dal 1980; nel 1984 si costituì il Consorzio di tutela e nel 1996 il Castelmagno ottenne l'ambito «trono»: il riconoscimento europeo dop (denominazione d'origine protetta).

## DAI TITOLI ALLA SOSTANZA

Viene da chiedersi: in un panorama tanto vasto come quello del settore caseario italiano che cosa rende re il Castelmagno? La risposta più ovvia ce la regalano i fatti: i titoli. Protagonista della prima Via dei formaggi, lunga tre chilometri, il Castelmagno alla sua prima partecipazione al Campionato internazionale dei formaggi nel Wisconsin, nel 2002, si è guadagnato subito il primato come campione del mondo per la categoria «prodotti a pasta dura», classificandosi davanti al Parmigiano-Reggiano. Ma i riconoscimenti non bastano a giustificare tanta fama. Il giornalista cuneese Giorgio Bocca, che si è appassionato al Castelmagno sin da quando era un giovane comandante partigiano in Valle Grana, traccia un quadro gustativo più ampio, che affonda le radici nella sua memoria. E scocca subito una frecciatina al nostro re: «Il Castelmagno che ho conosciuto io era un formaggio erborinato, percorso da vene verdi dovute all'invecchiamento di mesi nelle cantine dei produttori. Il Castelmagno di oggi, di solito privo completamente di erborinatura, conserva le qualità e i profumi, ma non ha la compattezza che aveva quello maturato a lungo». Abbasso il re, dunque? «Decisamente no – ci risponde –. Resta ottimo per i risotti e per le salse. Inutilmente sono stato tra coloro che raccomandavano ai



I tre paesi della dop: Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana

produttori e alle associazioni di tutela di rinunciare a un guadagno immediato per dar tempo al formaggio di ritrovare la vecchia forma. Ma, a quanto vedo, il Castelmagno è comunque considerato il re dei formaggi e ha una grande fortuna commerciale. Nella mia memoria lo appaierei ai tomini di Melle, anch'essi oggi difficilmente reperibili».

Il re resta dunque sempre tale. E, diciamo noi, la sua virtù è in fondo questa: sa conquistare il plauso del pubblico mostrando non una ma più facce.

## I VOLTI DEL SOVRANO DELLE MONTAGNE CUNEESE

Il Castelmagno è un formaggio semigrasso, pressato a pasta semi-dura, eventualmente erborinato per le forme più stagionate. A seconda del progredire della stagionatura, che dura da due a cinque mesi, la sua personalità diventa via via più decisa. La crosta non edibile nelle forme più fresche si presenta infatti sottile e liscia, mentre diventa spessa e rugosa con il passare del tempo. Il colore si trasforma da giallo-rossastro a grigio. La pasta, priva di occhiature, da bianco avorio diventa di tonalità dorata con venature blu. La struttura friabile si fa compatta. E

il sapore si intensifica e si arricchisce: da fine, delicato e moderatamente salato diventa saporito, forte e piccante.

La tecnica di produzione ci aiuta a comprendere come nasce una personalità tanto sfaccettata e, con il progredire della maturazione, via via sempre più intrigante. Prodotto nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, in provincia di Cuneo, questa specialità casearia viene realizzata con il latte intero vaccino di due mungiture consecutive (sera e mattino), al quale si può aggiungere una modesta per-

Forme di Castelmagno dop prodotto della montagna



## Prodotto

tuale di latte ovino e/o caprino. Il miglior latte crudo è quello prodotto nei mesi estivi da vacche di razza Piemontese alimentate a foraggio fresco o fieno proveniente da prati misti o pascoli. Aggiunto con caglio liquido, viene fatto coagulare. La cagliata viene quindi rotta e raccolta in un telo bianco, detto *risola*, pressata leggermente con le mani, appesa per circa dodici ore a sgocciolare e depositata in un recipiente di legno a riposare. La massa rimescolata viene quindi posta nelle fascelle e pressata con torchio per alcuni giorni. La salatura si effettua a secco sulle forme, una volta liberate dalle fascelle.

Sulla base delle fascelle si posiziona una matrice recante il marchio d'origine, costituito dalla lettera C stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore e al centro una forma ellittica di formaggio intagliato.

La maturazione si protrae per un periodo minimo di 60 giorni. Il Castelmagno 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. In questo caso la scritta sull'etichetta (chiamata «sventolina a quattro eliche» e che ricorda la forma della croce occitana) applicata sulla facciata superiore deve comparire in campo blu.

Ulteriore particolarità: alcune fasi della lavorazione del formaggio



Il Santuario di San Magno a Chiappi, frazione di Castelmagno

gio vengono svolte esclusivamente dalle donne. Un retaggio del passato di queste montagne, abbandonate dagli uomini in cerca di fortuna altrove.

### COME SI RICONOSCE UN CASTELMAGNO «CON LA CORONA»?

Innanzitutto dal marchio d'origine. Occhio, inoltre, all'etichetta numerata, che indica il lotto di produzione e il produttore (o stagionatore). Ci suggerisce Evanzio Fiandino, vicepresidente del Consorzio tutela formaggio Castelmagno dop: «Il miglior consiglio che posso dare per la scelta di un buon Castelmagno è

### L'IMPORTANZA DI DIFENDERE L'IMPEGNO



Quando si acquistano prodotti di qualità come il Castelmagno sapere che dietro ogni forma c'è un Consorzio di tutela, in prima linea nella valorizzazione e nella promozione, è rassicurante in un momento storico in cui le frodi sono dietro l'angolo. Questo ente rappresenta, infatti, l'ultimo anello della filiera prima di arrivare al consumatore. Una sorta di «ministro di corte» e al tempo stesso di «esercito» di strategica importanza anche per il nostro re dei formaggi. I controlli sono a tutto campo, a partire dal latte. «Per quanto riguarda la qualità del latte, tutte le aziende che producono Castelmagno dop hanno l'obbligo di aderire al controllo funzionale dell'Apa (Associazione provinciale allevatori) che comprende un prelievo mensile di latte per ogni singolo capo più uno di massa, dove vengono ricercati i parametri chimici e microbiologici; questi dati trasmessi all'allevatore consentono un monitoraggio completo sulla salute degli animali presenti in stalla – ci spiega Evanzio Fiandino, vicepresidente del Consorzio tutela formaggio Castelmagno dop –. Ogni produttore è tenuto ad avere un autocontrollo in cui si certifica l'igiene dei luoghi utili alla produzione e stagionatura del formaggio. Questa autocertificazione è controllata periodicamente dall'Asl che ha il compito di verificare la corretta esecuzione delle norme». E per quanto riguarda le frodi? «È compito del Consorzio segnalare agli organi competenti in caso di frode. Negli ultimi anni sono stati nominati due agenti vigilatori, incaricati dal Ministero delle politiche agricole, che hanno il compito di verificare, su vari punti vendita, la corretta procedura di commercializzazione delle sei dop di formaggi piemontesi». Per quanto riguarda la stagionatura: chi se ne occupa? «Tutto ciò che concerne il controllo delle diverse fasi di lavorazione del formaggio è contenuto nel disciplinare di produzione. Spetterà poi all'Inoq, l'ente certificatore, verificare la corretta procedura stabilita dal Consorzio». All'estero piace il Castelmagno? «Sì, è un formaggio che viene esportato soprattutto in Europa (Francia, Svizzera, Germania e Inghilterra); in quantitativi minori anche verso Usa e Giappone. All'incirca l'80% della produzione è destinata invece al consumo nazionale». Inserito a giusto titolo tra i sei formaggi dop piemontesi, il Castelmagno è al centro di una serie di attenzioni particolari da parte del consumatore. «È la nostra punta di diamante da sempre. Le potenzialità sono molto interessanti. Più che per le quantità prodotte (nel 2006 ne sono state ottenute 30.000 forme marchiate) per il livello qualitativo che nel tempo ha raggiunto» spiega Roberto Arru, direttore Assopiemonte dop e igp. A chi gli dice che il Castelmagno non è più quello di una volta, Arru risponde: «Grazie alle verifiche effettuate a partire dalla materia prima, il latte, e sulle tecniche di lavorazione tramite l'Apa, la filiera è più controllata rispetto a tempo fa e quindi la qualità si è spalmata su tutta la produzione. Se un tempo la produzione di eccellenza riguardava solo alcune fortunate forme, frutto di una lavorazione superartigianale, oggi si coniugano la tradizione, l'artigianalità e l'igiene per assicurare un prodotto sempre all'altezza delle aspettative».



La tipologia Castelmagno di alpeggio si produce al di sopra dei 1.000 metri di altitudine



## IL BELLO DEL REAME ALLO SPECCHIO

«Il Castelmagno non è più quello di una volta». Da questa frase, echeggiata spesso nelle orecchie dei «margari» dei tre comuni del Cuneese e amplificata dai media, è partita l'opera di difesa e di valorizzazione della dop. Dal 2001 un manipolo di produttori – difensori di quella che oggi chiamiamo denominazione «alpeggio» contraddistinta da caratteristiche venature blu – ha ingaggiato un braccio di ferro con il Consorzio per difendere la sola tradizione del formaggio d'alta quota. Quelle forme «verdi» che Luigi Veronelli ammirava, e che alcuni polemicamente avevano definito poco vendibili sul mercato, andavano tutelate dalla minaccia che l'altra faccia del Castelmagno, quella meno stagionata, soppiantasse una produzione di nicchia per intenditori. La storia della querelle è riassunta dall'evoluzione del disciplinare di produzione della dop. A maggio 2005 il manipolo si lamenta che, rispetto al disciplinare del 2 aprile 2004, nel documento del 31 marzo 2005 non viene più imposta la fabbricazione quotidiana del formaggio, non c'è più il divieto di impiegare fermenti lattici, né l'obbligo di maturare la cagliata sotto siero. Fa fuoco e fiamme. Nel disciplinare di produzione del 13 gennaio 2006 viene inserito il divieto di utilizzo dei fermenti lattici ma è consentito il raffreddamento del latte per lo stoccaggio a una temperatura non inferiore ai 6 °C. Nel contempo, a settembre 2006, uno dei componenti del manipolo progetta il Presidio Slow Food per mettere in risalto le prerogative della tipologia d'alpeggio. Le norme del Presidio sono più restrittive di quelle inserite nel disciplinare di produzione, ma non stupiscono i margari che le praticano da tempo. Al Presidio aderisce un solo margaro. Nel contempo il Consorzio – che difende, al di là delle due tipologie, un concetto di qualità controllata – spinge sulla difesa di entrambe le facce del Castelmagno, sia quella gessosa che quella più stagionata.

Al di là delle polemiche, il disciplinare è uno strumento che serve a tutti gli attori del comparto per difendere le prerogative di due tipologie di formaggi che possono farsi strada – su binari commerciali specifici e diversi – a partire da un concetto comune di qualità rigidamente controllata. Quello che conta è offrire massima chiarezza nella connotazione del prodotto e coerenza al consumatore: due «titoli» che hanno il potere di predisporlo bene all'assaggio. A lui, poi, il compito di decidere, in base ai propri gusti, a quale delle tipologie attribuire la corona di re.

**M.S.**

quello di degustarlo, se possibile, prima dell'acquisto, in quanto è un prodotto che a seconda della stagionatura varia di molto il suo sapore. Un consumatore amante di formaggi meno strutturati, infatti, sceglierà un Castelmagno di 2-3 mesi, mentre chi predilige i gusti forti opterà per un Castelmagno più stagionato, di almeno 8 mesi».

Prendendo come spunto la provocazione di Giorgio Bocca citata all'inizio dell'articolo, chiediamo a Giovanni Battista Durbanò se è vero che il consumatore oggi predilige un Castelmagno meno stagionato. Il vicepresidente della Cooperativa produttori Alta Valle Grana – con nove soci che totalizzano un terzo della produzione di Castelmagno dop prodotto della montagna – risponde sicuro: «In genere il consumatore richiede un prodotto con stagionatura di 4-5 mesi: il formaggio è ancora fine, delicato e moderatamente salato. Solo una cerchia ristretta di clienti gradisce un prodotto più saporito, forte e piccante, eventualmente erborinato». Ma allora, l'erborinatura viene vista come un difetto? «Purtroppo sì, e invece rappresenta un valore aggiunto. Una nota distintiva per i formaggi con stagionatura superiore ai 6 mesi e completamente naturale, non essendo possibile l'utilizzo di inoculi. Per ottenere un formaggio di grande qualità, infatti, le condizioni climatiche della cella di stagionatura devono garantire proprio lo sviluppo di muffe sulla superficie del formaggio ed eventualmente l'erborinatura interna».

Il peso medio delle forme di Castelmagno si aggira tra i 2 e i 7 chili. I costi variano a seconda della stagionatura e della lontananza della zona di acquisto da quella di produzione. La Cooperativa produttori Alta Valle Grana, ad esempio, realizza forme di 5-6 chili che vengono prodotte a partire da maggio e commercializzate dopo 60 giorni di stagionatura. Il prezzo al pubblico oscilla tra i 20 e i 25 euro.

## IL RE DEI RE: IL CASTELMAGNO D'ALPEGGIO

Ma la storia del Castelmagno non finisce qui. Esiste infatti una produzione di élite per questa dop, da veri intenditori: è il Castelmagno dop d'alpeggio, connotato con un'etichetta su cam-

po verde. Riconosciuto come menzione dal Ministero a gennaio 2006, contraddistingue il formaggio Castelmagno prodotto da maggio a ottobre negli alpeggi al di sopra dei 1.000 metri di altitudine. Il latte proviene da vacche mantenute al pascolo

in alpeggio. La caseificazione avviene in malga, la stagionatura si effettua nei territori montani dei comuni previsti dall'area di produzione.

Questo *castelmanh*, come lo chiamano in occitano, è un formaggio antichissimo sopravvissuto nei secoli grazie alla passione dei malgari e all'esperienza tramandata da generazione in generazione: un autentico tesoro caseario. Per tutelarlo Slow Food ha istituito a settembre 2006 un presidio che esige il rispetto di regole severe: alpeggi sopra i 1.600 metri dove i pascoli sono costituiti da poa e festuca, due graminacee che danno al prodotto un sapore inconfondibile. La lavorazione riguarda esclusivamente il latte delle vacche di ogni malga di proprietà, che vivono allo stato brado. Il formaggio viene prodotto con il latte di una, massimo due mungiture consecutive e viene immediatamente lavorato. La stagionatura deve essere di almeno 120 giorni e avviene al buio, su assi di larice e in grotte naturali di tufo poste cinque metri sotto terra. «Abbiamo anche la possibilità di protrarre la stagionatura fino a 8-12 mesi» ci dice Giorgio Amedeo, referente per il Presidio Slow Food. «Più il nostro Castelmagno invecchia più diventa cremoso. Il colore giallo da paglierino si fa ambrato. La pasta presenta venature verde-blu. Il profumo ricorda le erbe officinali di montagna, come il timo selvatico».

## A TAVOLA CON IL CASTELMAGNO

Gli gnocchi sono il piatto più tipico della montagna cuneese con storia antichissima: si parte dai *donderet* di sola farina, latte e acqua fino ai *crosetin d'orzo*, alle *cojettes* di grano saraceno o agli *stran-goiapreve*. Da questa tradizione sono na-



L'economia dei tre comuni di produzione punta sulla valorizzazione del Castelmagno



## Indirizzi utili

- **Consorzio tutela formaggio Castelmagno dop** - Piazza Caduti, 1 - 12020 Castelmagno (CN) - Tel. e fax 0171.986148
- **Cooperativa produttori Alta Valle Grana** Via Provinciale, 2/A - 12027 Pradlevés (CN) Tel. e fax 0171.986101 (dalle 7.00 alle 14.00 tutti i giorni) [www.vallegrana.it/coop\\_prodduttori.asp](http://www.vallegrana.it/coop_prodduttori.asp)
- **Assopiemonte dop e igp** - Via Livorno, 60 10144 Torino - Tel. 011.2258391 [promo.formaggi@produttori latte piemonte.com](mailto:promo.formaggi@produttori latte piemonte.com)

ti gli gnocchi di patate al Castelmagno, una ricetta recente, ma ormai codificata tra i classici. Pare sia una felice intuizione di Luigi Veronelli, scopritore e grande estimatore di questo formaggio.

Da provare poi le fette di polenta insaporite con crema al Castelmagno.

Il sapore di questo formaggio viene esal-

tato al massimo con il risotto. Proprio il riso, infatti, fino al 1600 era coltivato nella pianura compresa tra Fossano, Savigliano e Saluzzo, delimitata dai fiumi Po e Stura.

Frequente è l'abbinamento con il miele (di acacia o rododendro) o con la marmellata di porri, di mirtillo o di lamponi. Se il Castelmagno è maturo e saporito, bruno e piccante, provatelo con un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche fogliolina d'aneto.

L'accompagnamento con i vini può essere molto vario e dipende dalla stagionatura del formaggio. Il Dolcetto si sposa al Castelmagno poco stagionato, il Barbera d'Asti o il Barbaresco a quello più stagionato che può essere anche abbinato al Loazzolo, passito di moscato da vendemmia tardiva.

In alternativa, spaziando a livello nazionale, si

può provare con l'Amarone della Valpolicella e con i classici toscani (Brunello di Montalcino, Sassicaia). Molti ristoratori lo prediligono con il Marsala o il Passito di Pantelleria, oppure con il Sauternes o il Porto di almeno venticinque anni.

«I re si accompagnano con i re»: quindi Castelmagno e Barolo. Parola di Gino Veronelli.

Piera Genta, Monica Sommacampagna