

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il Castelmagno si produce con latte intero vaccino di due mungiture giornaliere, cui si può aggiungere una piccola percentuale di latte ovino e/o caprino, spesso parzialmente decremato per affioramento.

Il latte crudo, addizionato di caglio liquido, deve essere fatto coagulare in 30/90 minuti a una temperatura di 35° / 38° C.

La cagliata, rotta e raccolta in un telo bianco detto "risola", rimane un giorno a riposare, poi viene di nuovo rotta e impastata con sale da cucina. Infine, viene posta nelle fascere di legno a fare la forma.

La lavorazione dura circa 6 giorni, durante i quali devono essere effettuate adeguate pressature.

La maturazione va dai 2 ai 5 mesi in grotte naturali, fresche e umide, o nelle cantine del fondovalle.

La pasta del Castelmagno è semidura, friabile se poco stagionato o compatta se stagionato. Il colore va dal bianco perlaceo o avorio se poco stagionato al giallo oca con venature blu/verdastre se stagionato.

La crosta, inizialmente sottile e giallo-rossastra, liscia, elastica e regolare, assume un colore più scuro, si ispessisce e diventa rugosa col passare del tempo.

La forma è cilindrica, con diametro delle facce di circa 15/25 cm e peso tra 2 e 7 kg.

Il Castelmagno ha un gusto che ricorda le piante aromatiche di cui sono ricchi i pascoli. Il sapore è fine, delicato e moderatamente sapido se poco stagionato; saporito, forte e piccante se stagionato.

Localizzazione e denominazione

Prodotto nei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, in provincia di Cuneo, è apprezzato in tutto il mondo come ottimo prodotto da tavola. Il Castelmagno è prodotto durante tutto l'anno ma il migliore è quello realizzato nei mesi estivi da mucche di razza piemontese, che danno un latte più ricco di quelle di razza bruno-alpina.

Storia e curiosità

Le sue origini sono antichissime: il primo documento ufficiale che lo riguarda è una sentenza arbitrale del 1277 con cui il comune di Castelmagno ebbe la peggio riguardo l'usufrutto dei pascoli ai confini tra Castelmagno e Cella Macra (Valle Maira). Il prezzo della sconfitta fu il pagamento di un canone annuo da versare al Marchese di Saluzzo in forme di Castelmagno. Ancora oggi questo formaggio risente delle sue origini povere e montanare: la sua tecnica di produzione è frutto delle necessità degli abitanti della zona che, allevando pochi animali, non avevano mai latte sufficiente per fabbricare una "toma" che si potesse stagionare. Da qui l'esigenza di rimescolare le cagliate anche di più giorni e di pressarle in una grande forma che, con lunghe stagionature, poteva conferire alla pasta venature blu, ovvero l'erborinatura.