

Castelmagno DOP

E' tra i migliori prodotti caseari del Piemonte, un mito per gli estimatori, appartiene alla famiglia degli erborinati e prende il nome dal comune di Castelmagno, dove si produce da tempi antichissimi. Le sue stesse origini sono avvolte nella leggenda, prima fra tutte quella legata al nome, che potrebbe derivargli dal santuario di San Magno, costruito in memoria di un soldato romano martirizzato sulle montagne circostanti, oppure dall'imperatore Carlo Magno, grande estimatore. In realtà le prime forme vennero prodotte nel XII secolo, mentre una sentenza del 1277 stabilì che il marchese di Saluzzo ne ricevesse in pagamento di un canone annuale. Sempre nel 1200 il possesso di alcune forme di Castelmagno fu pretesto per una guerra tra Cuneo e Saluzzo, guerra che durò - si racconta - trent'anni, uno per ogni forma di formaggio contesa. Cinque secoli più tardi un decreto di Vittorio Amedeo II di Savoia ordinerà "la regalità di rubbi nove di formaggio" e nell'Ottocento il Castelmagno comparirà nei menù dei più prestigiosi ristoranti d'Europa. Le due grandi guerre con il conseguente spopolamento delle valli, ne misero in pericolo la produzione, che fortunatamente è ricresciuta negli ultimi decenni, fino a raggiungere la denominazione d'origine protetta nel 1996, sancendo il legame esclusivo del formaggio con i tre comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, piccoli paesi in fondo alla Valle Gesso in provincia di Cuneo.

Nasce dal latte vaccino di due mungiture successive, con piccole aggiunte di latte ovino e caprino. Al termine della lavorazione le forme vengono fatte maturare all'interno di grotte, dove alcuni praticano la foratura, come per il Gorgonzola, per favorire la diffusione delle muffe. A quanto si dice, il gusto particolare deriverebbe da una particolare erba ("evax" o "eves"), propria della zona di produzione.

Si presenta con una crosta liscia, paglierina, quando è giovane, rugosa, dura, marrone, quando è stagionato. La pasta è semidura, di colore bianco perlaceo, con la maturazione si screzia di venature blu - verdastre. Le forme hanno un diametro di 15-20 cm e pesano 2-7 kg.