

# Castelmagno DOP



Il formaggio Castelmagno è un prodotto DOP ottenuto da latte vaccino crudo. Le mungiture giornaliere devono essere massimo due. Può essere aggiunto il latte ovino e caprino fino ad una percentuale massima del 20%. Gli animali devono appartenere alle razze "Barà Pustertaler", "Bruna", "Pezzata Rossa d'Oropa", "Pezzata Rossa", "Montbeliard", "Grigio Alpina", "Piemontese", "Valdostana" e loro incroci.

## Caratteristiche qualitative

Il Castelmagno è leggermente sapido e con una maggiore stagionatura può risultare più saporito. Il colore è bianco avorio, mentre è giallo ocre quando la stagionatura dura più a lungo. Anche la crosta varia in base alla stagionatura, diventando più rugosa quando la maturazione è più lunga. All' interno, la pasta si presenta bianca perlacea e, se più stagionata, giallo ocre. Infine, la consistenza è friabile. Il formaggio Castelmagno, prima di essere immesso al consumo, è marchiato con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura e con il marchio chiamato "sventolina" sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine.

## Specificità e note storiche/gastronomiche

Questo formaggio deve il suo nome al Comune omonimo, situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie in provincia di Cuneo, che ne è il maggiore centro di commercio e nel cui territorio iniziò la sua produzione.

## **Murazzano DOP**



Il formaggio Murazzano è un prodotto DOP e deriva dalla lavorazione del latte ovino con una possibile aggiunta di latte vaccino per circa il 40%. Le bovine destinate alla produzione del latte sono alimentate con foraggi verdi coltivati nella zona di produzione.

### **Caratteristiche qualitative**

Il formaggio Murazzano ha una consistenza morbida unita a un sapore delicato tipico del latte ovino. Le forme più stagionate sono di colore giallo paglierino, mentre le forme fresche sono bianche. Il peso varia dai 300 ai 400 gr. Durante l'elaborazione, il formaggio è coagulato a 37°C circa e la stagionatura dura dai 4 ai 10 giorni.

## Robiola di Roccaverano DOP



La DOP Robiola di Roccaverano è un formaggio che si ottiene dalla lavorazione del latte di vacca e di capra. Le razze di animali selezionate per la lavorazione del latte sono: capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina, pecora di razza Pecora delle Langhe, vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci. Per assicurare l'alta qualità del prodotto, gli animali si nutrono prevalentemente di erbe ed essenze spontanee dei pascoli e da foraggi verdi e cereali.

### Caratteristiche qualitative

In base al periodo di maturazione, la DOP Robiola può distinguersi in prodotto fresco e prodotto affinato. Quest'ultimo ha un processo di maturazione superiore a 11 giorni, è di colore bianco con un sapore intenso e una struttura morbida e leggermente compatta. Il prodotto fresco ha, invece, un sapore quasi acidulo e una struttura molto più cremosa con un aroma delicato. Il processo di maturazione ha una durata che varia dai 4 ai 10 giorni.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La flora verde e rigogliosa, il terreno argilloso e fertile e i boschi tipici della zona di produzione contribuiscono a rendere la DOP Robiola di Roccaverano un formaggio di alta qualità. Il suo aroma indistinguibile e naturale ricorda le erbe spontanee della zona come la ruta, l'erba mazzolina, il trifoglio montano, il ginestrino e la carota selvatica.



## Raschera DOP



La DOP Raschera è un formaggio che si ottiene dal latte vaccino con l'aggiunta di latte ovino o caprino. L'alimentazione degli animali è prescritta dal disciplinare di produzione e prevede principalmente l'utilizzo di foraggi verdi e fieno di prato polifita.

### **Caratteristiche qualitative**

Terminato il procedimento di elaborazione, la DOP Raschera ha una pasta di colore bianco o bianco avorio e una struttura elastica e compatta. All'esterno, la crosta è liscia di colore grigio con chiazze rossastre che si accentuano con la stagionatura. Il sapore è delicato, tipicamente profumato, leggermente piccante e dalla giusta sapidità.

### **Specificità e note storiche/gastronomiche**

Il clima continentale e piovoso delle Alpi Marittime, mitigato dalla presenza del Mar Ligure, favorisce la crescita di erbe spontanee nei prati-pascolo dove sono allevate le bovine da latte. L'alimentazione sana e naturale degli animali fa sì che il latte munto acquisisca un aroma e un sapore unico, facendo diventare il formaggio un prodotto di alta qualità.

## Toma Piemontese DOP



La Toma Piemontese DOP è un formaggio da tavola che si ottiene dal latte vaccino intero o parzialmente scremato proveniente da una o più mungiture. Il disciplinare prevede che le bovine selezionate vengano allevate esclusivamente nella zona di trasformazione e produzione del latte.

**Caratteristiche qualitative** Le caratteristiche principali della Toma Piemontese si differenziano a seconda che questa provenga da latte intero o scremato. Il peso e la forma, tra i due prodotti, non sono molto differenti, mentre la pasta è molto più morbida per il formaggio prodotto con latte intero, rispetto a quella semidura del Semigrasso. Anche il sapore si differenzia: per la prima tipologia è dolce e delicato; invece, per la seconda è intenso con un aroma più fragrante in base alla stagionatura.

**Tipologia di Confezionamento** Quando è immessa al consumo, la DOP Toma Piemontese può essere venduta intera o al taglio e preconfezionata. Per essere distinta dagli altri prodotti è differenziata da un marchio stabilito dal disciplinare. L'etichetta cartacea ha un diametro di quasi 27 cm e contiene l'indicazione geografica di provenienza del prodotto e del caseificio.

## Ossolano DOP



La DOP Ossolano è un formaggio semicotto che si ottiene esclusivamente dal latte vaccino. Le bovine in lattazione appartengono alle razze "Bruna", "Frisona", "Pezzata Rossa" e loro meticci e sono alimentate con foraggi per almeno il 70% provenienti dalla zona di produzione.

### Caratteristiche qualitative

L'Ossolano ha un sapore delicato e aromatico, la crosta è liscia e regolare e il colore paglierino. La pasta ha una consistenza elastica con un colore che varia dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso. Il procedimento di elaborazione ha inizio con la coagulazione e termina con la stagionatura, la cui durata minima è di 60 giorni.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La zona di produzione dell'Ossolano è la Val d'Ossola. L'elevata piovosità, la più alta in tutto il Piemonte, favorisce la crescita di una flora rigogliosa e ricca, di cui possono cibarsi i bovini. Considerate queste condizioni, l'allevamento dei bovini e la lavorazione del loro latte sono le attività principali degli abitanti. Il formaggio è il risultato di una tradizione locale contaminata dalla tradizione d'oltralpe.



## Gorgonzola DOP



La DOP Gorgonzola è un formaggio erborinato a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Si ottiene con la lavorazione del latte vaccino, di animali allevati esclusivamente nella zona di produzione. Il latte è poi pastorizzato con fermenti lattici, spora di penicillium, lieviti e caglio di vitello.

### Caratteristiche qualitative

Il tratto tipico del Gorgonzola è la presenza e lo sviluppo di muffe c.d. "erborinature" dalle caratteristiche venature blu-verdastre e/o grigio/azzurre. Il Gorgonzola può essere di due tipologie: dolce e piccante. Per la tipologia dolce, la stagionatura dura minimo 50 giorni mentre la piccante ha una stagionatura minima di 60 giorni. Per garantire la qualità rinomata del formaggio, il Gorgonzola presenta dei contrassegni stabiliti dal disciplinare di produzione. Il primo è posizionato su entrambe le facce piane con il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di Tutela. Il secondo, invece, si applica quando il prodotto ha acquisito le caratteristiche organolettiche tipiche.

# Bra DOP



Il Bra è un formaggio certificato come DOP. È ottenuto dal latte vaccino con l'aggiunta eventuale di latte ovino e/o caprino. L'alimentazione dei bovini e, nell'eventualità, delle pecore e delle capre è costituita da prato-pascolo, pascolo, foraggio e fieno, sempre provenienti dalla zona di produzione. Il Bra si divide in due tipologie: tipo "Duro da grattugia" e "Tenero da tavola".

## Caratteristiche qualitative

Quando è immesso al consumo, il Bra ha una forma cilindrica con le facce di diametro dai 30 ai 40 cm. Il colore è da bianco a bianco avorio per il Tenero, mentre è da leggermente paglierino a giallo ocre per il Duro. Infine, il formaggio ha un sapore con due connotati differenti a seconda che sia Duro o Tenero. Il primo è leggermente sapido, mentre il secondo è fortemente sapido e gustoso. Il segno distintivo è un contrassegno cartaceo contenente la dicitura Duro o Tenero a seconda del prodotto, il numero del caseificio e la sigla della provincia. Il logo raffigura un omino, con cappello e baffi, che abbraccia una forma di Bra.

