

Castelmagno DOP Prodotto della Montagna



Si produce solamente in un ristretto territorio della Val Grana, coincidente con i tre Comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. La DOC risale al 1982, il riconoscimento DOP viene attribuito nel 1996. I tentativi di imitazione nei paesi e nelle vallate circostanti sono innumerevoli, spesso con nomi che in un modo o nell'altro ricordano quello di "Castelmagno". La tendenza oggi è purtroppo di metterlo in commercio molto giovane e non erborinato, ma è solo con un giusto affinamento di almeno sei mesi che questo grande formaggio mette in luce a pieno le sue caratteristiche.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta e granulosa, negli esemplari stagionati con erborinatura blu-verdastra a chiazze

Sapore: forte, intenso, con leggere note di stalle e forti sentori di penicillo se stagionato a dovere

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda di anguria bianca, confettura di mirtilli. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 34% Mgss

Peso: 2-7 kg

Dimensioni: diametro 15-25 cm, h. 12-20

Produttori: casari dell'area tipica di produzione DOP

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.