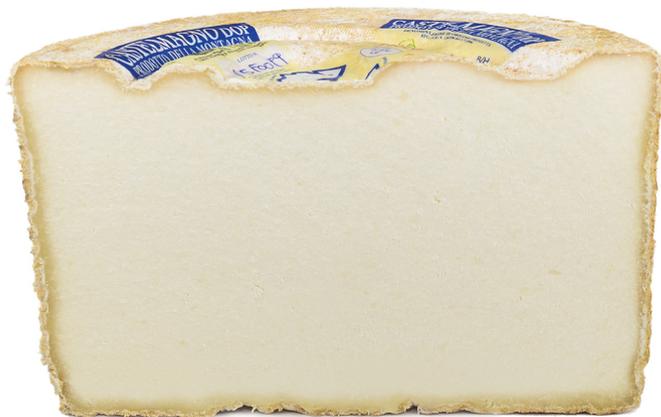


# Castelmagno DOP Prodotto della Montagna



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.