

CASTELMAGNO DOP



PRODOTTO

Il formaggio Castelmagno DOP è immesso al commercio in 2 tipologie: "Prodotto della Montagna" e "d'Alpeggio". Entrambe presentano una forma cilindrica a facce piane del diametro di 15/25 cm; lo scalzo è di 12/20 cm; il peso di una forma varia dai 2 ai 7 kg;

aspetto: si presenta con una crosta non edibile di aspetto sottile e liscia che, con il progredire della stagionatura, diventa più spessa e rugosa, di colore giallo-rossastro tendente poi al grigio; la pasta ha una struttura friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura;

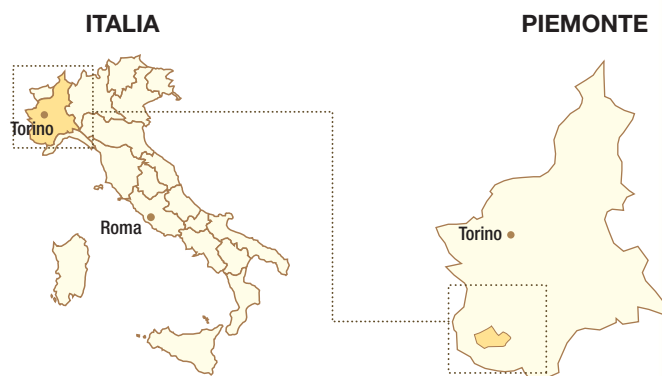
colore: bianco perlaceo o bianco avorio ai minimi di stagionatura, di colore giallo ocrato con eventuali venature blu verdastre all'interno col progredire della stagionatura (ottenute anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale, manuale con ferri lunghi).

sapore: fine, delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito col progredire della stessa;

stagionatura: minima di 60 giorni.

ZONA DI PRODUZIONE

Il formaggio Castelmagno DOP deve essere prodotto e stagionato nel territorio dei comuni di Castelmagno, Pradleves, Monterosso Grana in provincia di Cuneo, da cui deve provenire anche il latte destinato alla trasformazione.


LOGO DELLA DENOMINAZIONE


È costituito da una "C" stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore ed al centro una forma ellittica di formaggio intagliato. Il formaggio "Castelmagno" se prodotto tutto al di sopra dei 600 m reca in etichetta la dicitura "prodotto della montagna" (la scritta è di colore blu); quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1000 metri, il formaggio recherà in etichetta la dicitura "di alpeggio" (la scritta è verde).

RIFERIMENTI NORMATIVI


Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 01.07.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 02.07.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 10.06.2002 (G.U. n. 160 del 10.07.2002) - rinnovo D.M. 30.05.2008 (G.U. n. 142 del 19.06.2008)

CONTATTI

Consorzio Tutela Formaggio Castelmagno DOP
 Piazza Caduti, 1 - 12020 Castelmagno (CN)
 Tel. 0171 986148 - Fax 0171 986148
 info@consorziocastelmagnodop.it - www.consorziocastelmagnodop.it