

IL CASTELMAGNO - formaggio di alpeggio per eccellenza.

A pochi chilometri da Cuneo e ad oltre cento da Torino, si entra nella Val Grana che, restringendosi sempre più, attraverso boschi di castagni, sale verso Castelmagno, un paese composto da più frazioni come annidate sulle rocce, che fra tutte non fanno molti abitanti. Siamo ad oltre 1000 metri s.l.m. e salendo ancora un po' si arriva a quota 1800, ad un santuario, aperto alla devozione dei fedeli solo nei mesi estivi.

Ad un primo incontro, si ha quasi la sensazione che il paese sia abbandonato, poi si notano, come tutti i paesi del mondo, qualche vecchierello che appare e vi saluta, e che vi fa grandi accoglienze, tutto gentile e sorridente.

Il paese, costruito di pietra grigia a vista, non ha strade, ma scalini che uniscono le case fra loro, di porta in porta.

Al piano seminterrato le "crote" e le stalle, ognuna con il loro odore che in fondo è anche gradevole.

Prima dell'avvento del Consorzio a tutela della produzione del Castelmagno, e cioè fino a pochi anni fa, la lavorazione del latte per fabbricare il formaggio avveniva singolarmente nelle case. Ora ci pensano i caseifici, artigianali, che seguono un disciplinare che rispecchia la tradizionale filiera casearia familiare. D'estate, le vacche punteggiano gli alti pascoli all'intorno e riempiono la valle del loro scampanio. Le razze sono autoctone di tipo Bigia Alpina o Bianca Piemontese, che danno il latte per la produzione di questo meraviglioso formaggio, unico al mondo. Come abbiamo detto, la produzione avviene nei caseifici che non discosta molto dal procedimento familiare in uso fino a qualche anno fa, che qui raccontiamo.

Il Castelmagno si prepara tutto l'anno, d'inverno e d'estate, ma i migliori periodi pare siano l'autunno, quando le vacche vengono nutrite con foglie di frassino, e la pienissima estate, allorché le vacche brucano l'erba fiorita e profumatissima. Il miglior formaggio si prepara con il latte assolutamente intero e crudo delle mungiture della sera e della mattina. Sono sufficienti cinque vacche per poter mettere in "cantiere" un forma al giorno.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Il latte viene scaldato in grandi calderoni di rame stagnato fino ad una temperatura di circa 38°C, che anziché il termometro, si usava il...dito. La temperatura doveva risultare appena un poco più calda del dito.

Tutti hanno in casa un gran bottiglione di caglio liquido, marca "sublime" e ne è sufficiente un cucchiaino per coagulare 10 litri di latte. Ora, quando, dopo aver controllata la temperatura del latte, si constata che è più calda del dito, si aggiunge nel calderone il quantitativo giusto di caglio e si rimescola il tutto con uno "spino", che qui ha forma di forcella, di frassino o faggio. Si lascia riposare il latte per circa un'ora, in un ambiente tiepido. Si lavora in cucina, dove la temperatura media si aggira sempre sui 25°C. Come si è formata, la cagliata viene tagliata solo in pochi pezzi, per mezzo di una specie di schiumarola, e quindi viene "battuta" violentemente con un'altra schiumarola, bucata e di diametro maggiore, sino a che tutta la cagliata sia ridotta a grana di "miglio". "La laità", il siero, si separa e viene in superficie ed allora lo si toglie finché in fondo al calderone rimane solo la cagliata. Se ne raccolgono i pezzi di circa tre chilogrammi e si sistemano entro un secchio rivestito da un canovaccio, il quale viene poi raccolto per i quattro capi, annodati fra loro, ed appeso a scolare in luogo fresco, fra i 6 e gli 8 gradi. Si lasciano così appese, queste palle di cagliata, per un giorno intero. Esse vengono poi collocate in un mastello di legno tre, quattro o cinque insieme, a seconda della forma che si vuole ottenere, e si lasciano "maturare" sempre nella cantina a temperatura fresca per 4 o 5 giorni, a seconda della temperatura esterna.

Quando in superficie si sarà formata una specie di pellicina gialla vuol dire che il tutto è pronto per essere passato alla forma, ed allora la cagliata già matura viene "impastata" a mano lungamente. Si prepara intanto la "fascella", rivestendola con un altro canovaccio (la "rairola"). Si ricolma la "fascella" (la cui misura varia a seconda dei quantitativi di cagliata a disposizione, ma che è sempre notevolmente alta in rapporto al diametro) con la pasta già maturata, si ripiegano su di essa i lembi della "rairola" sino a coprirla completamente, e si colloca sopra alla "fascella" un tagliere ben grosso, in legno. Sopra al tagliere vengono poste grossissime pietre. Più è il peso, più spurga la cagliata e migliore diviene il formaggio. Si lascia la forma "caricata" così per due giorni

interi, quindi si sforma, si toglie dalla "rairoia" e la si rotola nel sale, così che lo prenda da ogni parte. Si colloca allora la forma sopra un asse di legno nella "crota" fresca, avendo cura di rivoltarla inizialmente almeno una volta al giorno e poi ad intervalli sempre più lunghi, specie d'inverno. A 60 giorni il Castelmagno è degustabile, ma il suo punto di perfezione viene raggiunto fra i 5 e gli 8 mesi.

Fra i due ed i cinque mesi avviene l'inspiegabile miracolo del formaggio: il Castelmagno diventa qualcosa di ineguagliabile. A due mesi è a pasta bianca, friabile, che si fonde in bocca. E' un po' acidulo, ma rivela già una sua dolcezza, che poi aumenta e si trasforma in una cremosità friabile. Le forme sono in genere coperte da muffe leggere, pelose come una morbida pelliccia. La muffa non è mai indice di prodotto scadente, la si elimina facilmente e sotto appare una crosta di un vago colore rosato. Con l'andare della stagionalità la crosta si corruga, scurisce ed indurisce, racchiudendo, come in uno scrigno un bene prezioso che è il formaggio "Castelmagno".