

# CASTELMAGNO DI ALPEGGIO DOP



<b>CODICE</b>	31029M23
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	4,5 kg circa

Castelmagno d'alpeggio DOP, Presidio Slow Food

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio DOP prodotto tra maggio e ottobre con latte vaccino crudo di bovine allevate in alpeggio, alimentate al pascolo
<b>ASPETTO</b>	La pasta è di colore bianco avorio, granulosa ma piacevolmente solubile. Con la stagionatura sviluppa un sottocrosta molto evidente cremoso e talvolta una piacevole erborinatura naturale: una caratteristica rara e di pregio che conferisce al formaggio piacevoli sensazioni aromatiche
<b>SAPORE</b>	Sapido, con spiccate ma del tutto piacevoli sensazioni floreali. Il sottocrosta ha un gusto più forte e deciso mentre nel cuore sono prevalenti le sensazioni aromatiche
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	La Meiro - Castelmagno (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questo Castelmagno è stagionato da La Meiro, un'azienda familiare fondata da Giorgio Amedeo per la produzione e la stagionatura del Castelmagno di montagna DOP e d'alpeggio DOP, quest'ultimo Presidio Slow Food dal 2005. Grazie a Giorgio, al figlio Andrea e a tutti i malgari, questo formaggio ha evitato e di essere dimenticato, venendo valorizzato e preservato
<b>CURIOSITÀ</b>	Non tutti sanno che il Castelmagno appartiene alla categoria degli erborinati spontanei. Significa che lo sviluppo delle muffe avviene senza induzioni: la pressatura manuale e l'ambiente di stagionatura umido permettono il corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del Castelmagno
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto per mantecare un risotto o un piatto di gnocchi, con un po' di latte per preparare una crema per i ravioli o addirittura nel ripieno. Da provare anche con il miele di castagno