



*il*  
**Nostrale**  
*d'Alpe*



## ***Il Nostrale d'Alpe***

È un formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio. Il formaggio si presenta in forma cilindrica a facce piane con un peso variabile compreso tra 3 e 7 kg, altezza dello scalzo da 5 a 8 cm e diametro da 25 a 35 cm, crosta liscia di colore grigio-paglierino scuro, pasta di colore giallo dorato con distacchi minuti e ben diffusi e struttura consistente, con sensazioni olfattive intense e persistenti e leggeri sentori di lipolisi e burro, gusto intenso, giustamente sapido, equilibrato, mai amaro. Tutte le forme di Nostrale d'Alpe devono riportare impressi, su una faccia, il marchio e il nome dell'alpeggio dove il formaggio è stato prodotto. Se prodotto con latte proveniente interamente da bovine di razza Piemontese, può fregiarsi della menzione aggiuntiva, valorizzata sull'etichettatura cartacea, "di pura razza Piemontese". La tecnica di lavorazione fa rientrare il Nostrale d'Alpeggio nei formaggi a latte crudo ed a pasta cruda (ovvero né semicotti né cotti), pur originando un cacio idoneo a medie stagionature (anche sino a 6 mesi e oltre). La fase casearia che distingue questo formaggio è una ulteriore rottura della cagliata, che avviene dopo una prima formatura e brevissima pressatura, e che permette un ulteriore ed importante dissieramento. Tipica è anche la fase di agitazione dopo la rottura, per unire i granuli di cagliata, definita in dialetto "arciampè". Stagionatura minima 35 giorni. Il Nostrale d'Alpe mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del latte di partenza, compresi aromi e sapori dati dalle erbe che compongono ogni singolo pascolo.



## ***Zona e periodo di produzione***

Il Nostrale d'Alpe può essere prodotto in tutto il territorio montano della provincia di Cuneo nel periodo compreso tra il 24 giugno e il 29 settembre, le date tradizionali che da sempre segnano l'inizio e la fine del periodo di alpeggio, e il latte utilizzato deve provenire da animali monticati in pascoli di alpeggio con una altitudine minima di 1.500 mt.

Considerato che il primo giorno di produzione è il 24 giugno e che da disciplinare è necessario un periodo minimo di stagionatura di 35 giorni, le prime forme di Nostrale d'Alpe possono essere commercializzate a partire dal 29 luglio.

Ogni alpeggio dove viene prodotto il Nostrale d'Alpe rappresenta un microambiente unico, tanto che le varie produzioni si differenziano tra di loro per i profumi e i sapori che sono dati al formaggio dalla specifica composizione floristica di ogni pascolo. Può essere quindi stimolante scoprire e apprezzare le differenze di aromi e sapori nelle forme provenienti dai diversi alpeggi.

## ***Storia e tradizione***

Il Nostrale d'Alpe ha una storia semplice ma carica di tradizione. È infatti uno dei formaggi prodotti da secoli dai margari direttamente negli alpeggi cuneesi in cui portavano le mandrie a pascolare nei mesi estivi, praticando quella forma di allevamento transumante che da sempre ha permesso di integrare le risorse foraggere della pianura con l'erba che cresce spontaneamente nelle praterie di alta quota. Come tale, il Nostrale d'Alpe fa parte di quella famiglia di formaggi cuneesi che comprende tra gli altri i prestigiosi formaggi cuneesi DOP quali il Bra, il Raschera e il Castelmagno.

# *il* Nostrale *d'*Alpe

## *Caratteristiche qualitative*

Recenti ricerche eseguite in Piemonte hanno evidenziato che i formaggi prodotti con latte di bovine che si alimentano prevalentemente o esclusivamente con erba, e in particolare su pascoli con elevata biodiversità come quelli alpini, in confronto con formaggi prodotti con latte di bovine alimentate con foraggi conservati e mangimi, presentano contenuti inferiori di acidi grassi saturi e per contro contenuti superiori di acidi grassi insaturi, sia monoinsaturi che polinsaturi, compresi tra questi gli acidi omega3 e omega6. I contenuti superiori di tali componenti possono spiegare influenze positive sui contenuti di colesterolo nel sangue e sul rapporto tra colesterolo LDL (cattivo) e HDL (buono).





N



## **L'Associazione**

Per tutelare e valorizzare il formaggio, il 2 marzo 2011 è nata l'**Associazione Produttori del Nostrale d'Alpe**, per volontà dei produttori coinvolti nel progetto di valorizzazione condotto dalla Provincia di Cuneo. I produttori di Nostrale d'Alpe soci dell'Associazione sono tutti margari che ogni estate salgono negli alpeggi d'alta quota delle valli cuneesi con le loro mandrie.

Il modo migliore per conoscere il loro mondo, scoprire il loro lavoro e la loro produzione è quello di salire direttamente alle malghe approfittando di una bella giornata di sole in piena estate. La descrizione delle aziende, la collocazione delle malghe e l'itinerario per raggiungerle saranno disponibili sul sito [www.casarecasari.it](http://www.casarecasari.it)



**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI FORMAGGIO NOSTRALE D'ALPE**

Piazza C. A. Grosso, 82 – c/o Agenform 12033 Moretta (CN)

## il Progetto

L'attività di valorizzazione del formaggio Nostrale d'Alpe è condotta dalla Provincia di Cuneo in collaborazione con Agenform Istituto lattiero Caseario di Moretta e con il CLABAgri Laboratorio di tracciabilità ed è compresa nel progetto "Viaggio tra i prodotti" cofinanziato dall'Unione Europea tramite il programma di cooperazione transfrontaliera Italia Francia ALCOTRA 2007-2013.



## Tracciabilità

Il Nostrale d'Alpe, prodotto secondo il rispetto del disciplinare, è identificato dal marchio e dal nome dell'alpeggio di produzione. Nel corso della presente stagione di alpeggio si sta inoltre sperimentando l'apposizione sullo scatolo della data di produzione, al fine di una precisa identificazione di ogni forma prodotta. Ogni margaro è tenuto a registrare la produzione giornaliera di Nostrale e trasmettere i dati all'Associazione produttori. Le informazioni sui produttori e sui lotti di produzione saranno rese disponibili sul sito [www.casarecasari.it](http://www.casarecasari.it). L'Associazione Produttori svolge controlli a campione per verificare il rispetto del disciplinare secondo un piano di controlli appositamente definito.





il  
**Nostrale**  
**d'Alpe**

### *I Produttori*

*Az. Agr. Agù Walter* - Pontechianale - **ALPE PIAN VASSEROT**

*Az. Agr. Colombero Michele* - Canosio - **ALPE GARDETTA**

*Az. Agr. Colombero Giorgio* - Canosio - **ALPE MARGARINA**

*Az. Agr. Colombero Giulio* - Marmora - **ALPE VALANGHE**

*Il Rododendro Di Garzini Franco E Renato S.S.* - Canosio - **ALPE VALLETTA**

*Azienda Isola Di Giordano Michellno* - Vernante - **ALPE PIANARD**

*Az. Agr. Martini Di Martini Loris Giovanni* - Castelmagno - **ALPE SIBOLET**

*Az. Agr. Osella Piervalter* - Oncino - **ALPE TARTAREA**

*Az. Agr. Rocchia Giuseppe* - Demonte - **ALPE VALCAVERA**

*Az. Agr. Abbà Gianfranco* - Crissolo - **ALPE PIAN REGINA**

<http://prodottitipici.provincia.cuneo.it>