

ALL'ORIGINE DEI SAPORI CUNEO



viaggio tra i prodotti agroalimentari della provincia

ALL'ORIGINE DEI SAPORI CUNEO

viaggio tra i prodotti agroalimentari della provincia

a cura di Erica Croce e Giovanni Perri



Camera di Commercio
Cuneo



ALL'ORIGINE DEI SAPORI. CUNEO, viaggio tra i prodotti agroalimentari della provincia

A cura di Erica Croce e Giovanni Perri

Progetto editoriale: Erica Croce e Giovanni Perri

(in collaborazione con Paolo Balocco e Pierguido Fiorina e grazie al coordinamento amministrativo di Marina Mainardi).

Testi originali delle sezioni "Appunti di viaggio"; revisione e riadattamento dei testi delle introduzioni e delle schede descrittive dei prodotti (fonti principali: Provincia di Cuneo, Consorzi citati, Regione Piemonte e Slow Food Presidi); ricerca iconografica, impostazione grafica: Erica Croce, Giovanni Perri.

Testi delle sezioni "Note di storia": Antonella Campanini (da ricerche di Licia Altilia, Simone Cinotto, Yann Grappe, Rengenier Rittersma, Francesca Solarino).

Testi delle sezioni "Note di antropologia" (in ordine di apparizione), a cura di Piercarlo Grimaldi:

Gianpaolo Fassino – "Agnolotti dal Plin"; Fabio Bailo – "Salsiccia di Bra"; Fulvio Romano – "Toma di Murazzano"; Davide Porporato – "Cappone di Morozzo".

"Barolo, tra tradizione e innovazione": testo di Pierpaolo Catucci.

Testi delle sezioni "Ricetta stellata": a cura di Erica Croce in collaborazione con gli chef (in ordine di apparizione) Andrea Marino, Elide ed Enrico Cordero, Pier Bussetti, Alessandro Boglione, Nadia Benech e Maurilio Garola, Gian Piero Vivalda, Ugo Alciati, Luca Zecchin, Massimo Camia, Damiano Nigro, Marc Lanteri, Davide Palluda, Enrico Crippa, Juri Chiotti e Diego Rossi.

Cartografia: Giovanni Perri.

Design e impaginazione: Rino Monti e Marco Ubaldi.

Consulenza nella comunicazione: Giacomo Festi.



Si ringraziano per la preziosa collaborazione Raffaella Ponzio, Stefania Ribotta, Marcello Marengo.

Altre informazioni su prodotti, ricette e manifestazioni: <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it>

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico e altro) senza l'autorizzazione dei proprietari dei diritti e degli autori.

Il contenuto di queste pagine è stato redatto con la massima cura. Non possiamo tuttavia assumerci alcuna responsabilità in merito a completezza e attualità dei contenuti, anche in considerazione della rapidità dei cambiamenti che possono verificarsi. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti subiti dal lettore.

2012 © Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, www.unisg.it

2012 © Slow Food Editore, www.slowfood.it

2012 © Provincia di Cuneo, www.provincia.cuneo.it

Tutti i diritti riservati.

ISBN 978-88-8499-326-7



Foto Archivio Provincia

È un formaggio grasso (a volte semi-grasso) di latte bovino prodotto nel periodo estivo sugli alpeggi della provincia di Cuneo al di sopra dei 1500 metri di altitudine. La sua diffusione fa sì che spesso presenti caratteristiche esterne e sensoriali diverse e venga realizzato in base al gusto e alle consuetudini dei diversi margari. Ha forma cilindrica con pezzatura molto variabile, facce piane del diametro di 30 cm, e scalzo dritto di 8-10 cm di altezza; il peso oscilla dai 3 ai 7 kg per forma. Esiste in due tipologie: fresco e stagionato. Il Nostrale fresco presenta crosta sottile, di colore paglierino; la pasta è compatta con piccole occhiature. Nel Nostrale stagionato la crosta è spesso di colore bruno e la pasta dopo alcuni mesi di stagionatura diventa granulosa assumendo un gusto forte e piccante. Per la preparazione si utilizzano latte vaccino crudo intero (e a volte parzialmente scremato), raramente mescolato a piccole quantità di latte di capra o di pecora, caglio di vitello liquido o in polvere e sale. La lavorazione inizia con il riscaldamento del latte a 30 °C; si aggiunge poi il caglio e si lascia coagulare in 30-40 minuti. Dopo la rottura della cagliata con spannarola fino a dimensione di chicco di mais o di nocciola, il procedimento prevede una sosta in caldaia di 5-10 minuti e in alcuni casi una cottura con fuoco a legna a 40 °C per 60 minuti. Successivamente la cagliata avvolta in teli viene estratta e sottoposta a pressatura con torchio meccanico o pesi. Segue poi la salatura a secco o in salamoia. La stagionatura prevede un minimo di 35 giorni per il Nostrale fresco e può arrivare fino ai sei mesi per quello stagionato.



AREA DI PRODUZIONE

Il Nostrale d'Alpe è prodotto in estate negli alpeggi delle vallate cuneesi. Solo nel caso in cui l'azienda agricola sia stanziale in montagna viene prodotto durante l'intero periodo dell'anno.

IL PRODOTTO NEL TEMPO E NEGLI USI

In provincia di Cuneo è ancora molto diffusa la pratica dell'alpeggio: ogni anno, d'estate, dalla pianura salgono sulle montagne circa 35.000 bovini e circa 30.000 ovicapri, nel rispetto di una tradizione che consente lo sfruttamento integrato delle risorse foraggere d'alta quota e la produzione di formaggi dal gusto unico e inconfondibile. Il Nostrale è il formaggio tradizionalmente prodotto negli alpeggi cuneesi dai margari partendo dal latte delle proprie mandrie. Per il progetto di valorizzazione e tracciabilità di questo prodotto caseario, condotto dalla Provincia di Cuneo, è stata costituita l'Associazione Produttori Formaggio Nostrale d'Alpe, i quali aderiscono ad un disciplinare.

Associazione Produttori Formaggio Nostrale d'Alpe
c/o Agenform, Piazza C. A. Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN)



Foto Archivio Provincia