

# Il Castelmagno

## dolce e bianco

Armando Gambera

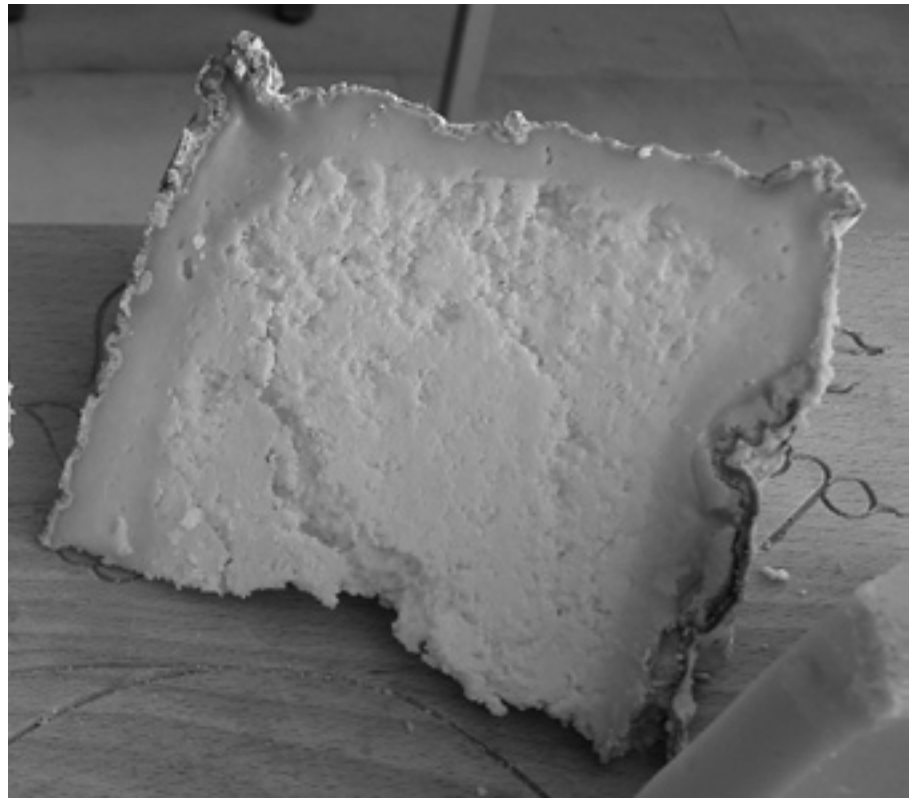
Ogni giorno la montagna-simbolo della provincia di Cuneo mi attende, solitaria e maestosa all'orizzonte di casa mia. Il Monviso mi saluta tutte le mattine serene: il sole illumina la sua sagoma a doppia piramide, quella più piccola, il Visolotto, che abbraccia la più grande come il figlio s'attacca alla madre. Alla sera il sole le tramonta dietro e la massa del Monviso sbucca scura e potente dal fondale rossastro.

Una montagna amica: al pian del re nasce il Po dove mi piace salire ogni tanto, non per incongrui scopi partitici, ma per la bellezza del posto e per salire ai laghi Fiorenza e Chiaretto situati a quote più alte. Al pian della regina c'è un malgaro che vende tome, qualche volta anche al pian del re.

Qui tutte le valli hanno il loro formaggio, ma il più famoso è quello della Val Grana, quella che sale da Caraglio, s'inerpica fino al santuario di san Magno e poi prosegue fino al colle della Fauniera, percorsa infaticabilmente da stuoli di ciclisti.

Questa è terra buona per il pascolo, ricca di essenze foraggere profumate, dal microclima speciale. E qui si produce il Castelmagno, uno dei formaggi più cercati al mondo. Da queste parti, a pochi metri dal santuario, aveva casa Gianni Dematteis, giornalista e sindaco di Castelmagno per molti anni. Gianni per tutta la vita si è battuto per far conoscere, per valorizzare e poi per salvaguardare il formaggio Castelmagno.

Già negli anni Settanta lo portò sulle tavole che facevano notizia e avviò un paziente lavoro di or-



ganizzazione dei produttori. Una strada lunga e difficile, ma segnata da importanti conquiste: nel 1982 con il riconoscimento della DO e nel 1992 con la DOP.

Gianni lo conobbi perché anche lui faceva parte dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), aveva la tessera numero uno: ricordo gli incontri nel municipio, un viaggio di piacere e di studio in Francia per conoscere altre realtà casearie, ma soprattutto la sua strenua difesa di un Castelmagno che non c'è più. Gli avvenimenti di questi ultimi anni lo avevano reso ancora più pessimista sul futuro di questo formaggio.

Così si sfogava in un'intervista: "Poche settimane fa un giovane produttore si è visto tornare indietro alcune forme di Castelma-

gno che il commerciante sosteneva essere guasto. In realtà il prodotto era stagionato e nella pasta, come si verifica quando il formaggio supera i 4 mesi, erano comparse le venature blu a conferma della qualità. Il gusto del consumatore si è purtroppo appiattito, quasi tutti vogliono il Castelmagno con la pasta bianca e quindi con il minimo di stagionatura. Quando con Giacomo Oddero, allora presidente della Camera di Commercio di Cuneo, abbiamo ottenuto con fatica la DO avevo insistito perché il formaggio fosse stagionato adeguatamente". "Esorto i giovani produttori a impegnarsi per un prodotto sempre di alta qualità perché solo così riusciranno a vincere la sfida sui mercati. Il Castelmagno è un gioiello dell'arte casearia e come

*tale va trattato. Ce lo hanno insegnato le generazioni che ci hanno preceduto”.*

Gianni se n'è andato alla fine del 2006 col magone nel cuore: nel nuovo disciplinare la qualifica di formaggio erborinato non esiste più, si accenna ad eventuali venature blu, e poi si permette l'uso dei mangimi fino al 70% nell'alimentazione dei capi di bestiame. Il latte, che nel vecchio disciplinare arrivava da due mungiture (della sera e del mattino), ora può giungere anche da quattro; e poi la sosta sotto siero per accrescere l'acidità. Quel marchio di territorialità così profonda, quel legame ancestrale alla montagna che facevano la qualità vera del Castelmagno non esistono più.

Tuttavia dobbiamo essere realisti: ci sono formaggi italiani in condizioni ben più gravi. Il nuovo disciplinare del Castelmagno fa riferimento al latte crudo, vieta quindi la termizzazione e la pastorizzazione del latte, vieta gli insilati di mais: tutte queste prescrizioni sono buone. Può essere prodotto tutto l'anno, ma quello fatto nei mesi estivi, da maggio a ottobre, può fregiarsi della qualifica “d'Alpeggio” ad indicare una qualità superiore.

Diversi formaggi italiani, come il Castelmagno, stanno subendo una metamorfosi sollecitata dai loro stessi Consorzi di tutela: vogliono emanciparsi come se la montagna stesse loro stretta, vogliono diventare moderni e rincorrere il gusto facile, il gusto soft. All'insegna di una qualità volta essenzialmente al rispetto dell'igiene e della salubrità (parametri validissimi), si lasciano alle spalle usanze antiche, rigettano la tradizione come un peso ingombrante, come simbolo di povertà e di regresso, mentre l'introduzione di fermenti artificiali nel latte o dei mangimi nella nutrizione degli animali sono visti come momenti di rinnovamento, come espressioni di una filiera che porta ad una nuova qualità del prodotto.

Poco tempo fa eseguivo una pubblica degustazione e tra i formaggi in esame c'era pure un Castelmagno. Invitai il produttore, presente all'incontro, di descrivercelo. Egli disse subito di scordarsi l'erborinata in quanto era un difetto. Rimasi colpito dalla sua affermazione che non ammetteva repliche e che era in linea col grande rammarico di Gianni Dematteis. Non entrai in polemica e mi limitai a prenderne atto.

Eppure quel Castelmagno era stato prodotto col massimo rispetto del territorio: da latte di fine estate d'alta quota, solo essenze foraggere locali, niente mangimi, da due munte consecutive. Insomma un formaggio in regola che aveva sui tre-quattro mesi di vita, dalla pasta avorio e dal sottocrosta ocrato e abbastanza spesso; ovviamente nessuna traccia di venature verdi. Mi ero compiaciuto della scelta fatta da quel giovane produttore: aveva lasciato un lavoro sicuro in città per tornarsene sui monti a fare il Castelmagno.

La tesi dell'erborinata intesa quale difetto me l'avevano già sciorinata qualche anno fa a Campo Molino e quando cortesemente cercai di obiettare mi fu fatto intendere che di Castelmagno non ne capivo nulla. Quasi mi vergognai di essere un forestiero, di salire in montagna per diletto e quindi zitto, acquista quel formaggio, uno dei più cari d'Italia, e non lamentarti della sua secchezza, della sua polverosità, del suo assomigliare a segatura fra i denti. Così è, il resto è difetto.

Ho capito più tardi, leggendo il libro di Giorgio Bocca sulle sue montagne di Cuneo, che si stava consumando su di me, uomo di collina e per il colmo di sventura di La Morra, la vendetta. Bocca racconta che dalle mie parti si vendevano ai montagnini le uve più brutte, quelle provenienti da una zona gessifera, che producono un vino pesante, che dà alla testa. Capita, la vendetta?

Bando agli scherzi, la situazione è un po' questa.

Avrei potuto ribattere al mio giovane interlocutore che allora sono i più grandi difetti a far la fortuna dei formaggi: tutti gli erborinati d'Europa non sono forse il risultato di un attacco del penicillium? Vallo a dire ai francesi che del Roquefort han fatto una delle bandiere casearie nazionali, vallo a dire agli inglesi che producono lo Stilton, agli spagnoli che fanno il Cabrales, e via elencando. E vallo a dire agli svizzeri che il loro Emmantaler è un formaggio difettoso, perché l'acido propionico, responsabile dell'aroma di questo formaggio e in parte dei buchi, è il frutto di una reazione secondaria che negli altri formaggi è davvero una malattia che produce gonfiore alla forma.

Il prof. dott Carlo Remondino che negli anni Venti del Novecento ha redatto il primo studio sul Castelmagno scrive: *“Dopo un mese circa s'incomincia la perforazione delle forme con ferri da calze grosse perché la pasta prenda l'erborinato”.* Una tecnica antica, come quella di ricavare il penicillium dal pane di segale ammuffito. Nelle grotte di stagionatura del monte Combalou dove riposano le forme da Roquefort giunte da tutta la Francia del Sud e dalla Corsica, una delle prime cose che fanno vedere al visitatore è un pane di segale ammuffito.

Di Castelmagno in circolazione ne sono sempre esistite due varietà: il tipo dolce, meno stagionato e non erborinato, e il tipo forte o piccante, molto stagionato e ricco di muffe blu e verdi. Ce lo dice Remondino, ce lo conferma successivamente Delforno, un altro qualificato studioso di formaggi. Da un po' di tempo il tipo forte ed erborinato è scomparso e forse non lo vedremo mai più.

La montagna sta cambiando, noi la vorremmo come una volta, ci dicono, noi nostalgici di un tempo gramo, dove la pellagra era una malattia endemica e le forme di Castelmagno maturavano nelle stalle d'inverno.

In realtà la questione è un'altra, e Gianni Dematteis, se fosse ancora in vita, ce la racconterebbe coi suoi modi rustici e sinceri: il guadagno subito e veloce, a formaggio appena fatto, neanche due mesi dalla cagliata; più competitività sul

mercato diminuendo le spese di produzione.

La forma del giovane prodotto di Castelmagno è bella, la pasta ha il giusto grado di umidità ed è friabile in bocca, con gli aromi di malga e dell'alta montagna. Mi

piace, salvo un'eccessiva concentrazione di sale e un finale leggermente amaro. Ma era la sua prima partita, e questa defaillance è perdonabile. Quest'estate, se mi sarà possibile, andrò a trovarlo.

## Formaggi rari

# Tome in bornia

Le formaggette di fine estate, che profumano di pascolo, ricche di gusto e di aromi, sono le migliori per la stagionatura. Nelle Langhe perdura, fortunatamente, la tradizione delle "tome in bornia" (pronuncia tume in burnia), cioè delle piccole robiolate nei barattoli di vetro.

Un tempo si mettevano nei contenitori di terracotta (le topine), che si coprivano con spessi canovacci di cotone sui quali veniva messa una pietra larga e sottile a mo' di chiusura. Coi barattoli di vetro a chiusura ermetica il formaggio si conserva più a lungo mantenendo integre le sue qualità migliori. Nel coccio succedeva talvolta che le robiolate rifermentassero: si ottenevano così le "tome marse", piccanti e dagli aromi complessi, molto amate dagli estimatori dei gusti estremi.

Queste formaggette si mangiano nei mesi invernali, quando le pecore sono all'asciutto. Si tratta infatti di robiolate di puro latte di pecora, intero e crudo: esse si conservano dolci per molte settimane, e alla fine assumono leggeri sentori piccanti. Il loro odore è pulito, fragrante, ricorda la pecora e i profumi del fieno.

Col latte di vacca la situazione cambia: l'odore volge al pungente con marcate note cattive di decomposizione biologica, il sapore è più forte e piccante. Scegliete quindi tome di pecora al 100%, lasciate-



le asciugare in luogo asciutto, fresco, non molto umido. Rivoltatele e pulitele con un panno umido di acqua e sale.

Quando sono sode, compatte, con la leggera crosta asciutta e pulita, mettele nel recipiente di vetro asciutto. Sistematele bene,

anche a fette, pur di chiudere tutte le fessure. Riempite il barattolo e richiudete. Ponete al fresco ed aspettate due o tre mesi.

A gennaio ho assaggiato (vedi foto), delle robiolate messe in bornia dall'amico Silvio Pistone di Borgomale il 6 di ottobre (le ultime della stagione): erano stupende, dolci e friabili in bocca, dagli aromi lunghi e complessi, che permeavano tutto il cavo orale. Suedenti ed eccezionalmente palatabili, ravvivate da un guizzo finale di leggera piccantezza.

Per gli amici: Silvio ha aperto una piccola enoteca con degustazione dei suoi formaggi nelle cantine del municipio di Borgomale, sulla strada che da Alba va a Cortemilia, a due passi dal castello. Il venerdì sera è la serata migliore.

A.G.

