# Castelmagno DOP di Alpeggio

## Descrizione

Si produce solamente in un ristretto territorio della Val Grana, coincidente con i tre Comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. La DOC risale al 1982, il riconoscimento DOP viene attribuito nel 1996. La produzione di alpeggio di fatto è limitata a un solo casaro. I tentativi di imitazione nei paesi e nelle vallate circostanti sono innumerevoli, spesso con nomi che in un modo o nell'altro ricordano quello di "Castelmagno". La tendenza oggi è purtroppo di metterlo in commercio molto giovane e non erborinato, ma è solo con un giusto affinamento di almeno sei mesi che questo grande formaggio mette in luce a pieno le sue caratteristiche. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione

### Origine Latte

### Aspetto

Pasta paglierina compatta e granulosa, negli esemplari stagionati con erborinatura blu-verdastra a chiazze

**Sapore**

Forte, intenso, con leggere note di stalle e forti sentori di penicillo se stagionato a dovere

**Abbinamenti**

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda di anguria bianca, confettura di mirtilli. Pane di segale, polenta

## Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra, Pecora, Vacca
- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** d'alpeggio
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** 2-7 kg
- **Dimensioni:** diametro 15-25 cm, h. 12-20
- **Produttori:** casari negli alpeggi dell’area tipica di produzione DOP
- **Codice Forma:** 1019GRO – 1019003
- **Codice tagliato:** 1019004