

RASCHERA DOP

Tappa del 100°Giro d'Italia: Pinerolo, Cuneo 19 maggio

CARATTERISTICHE:

Il Raschera DOP è un formaggio prodotto con latte di vacca, a pasta cruda pressata e semidura. Ha forma cilindrica o quadrata, esternamente presenta una crosta sottile grigio-rossastro, a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare, mentre la pasta è consistente, flessibile, con piccolissime occhiature sparse e irregolari, di colore bianco o bianco avorio. Il sapore è fine, delicato, profumato e moderatamente piccante e sapio se stagionato.

ZONA DI PRODUZIONE:

E' prodotto nel territorio amministrativo della provincia di Cuneo.

STORIA:

La tradizione casearia artigianale locale ha imposto al formaggio Raschera DOP la forma rotonda o quadrata. Quest'ultima si è affermata negli anni, per la maggiore praticità di trasporto che ha assunto, quando il formaggio doveva essere trasportato a valle delle "selle" (locali tipici ricavati direttamente nella terra, aventi funzioni di celle di stagionatura naturali in cui l'umidità e la temperatura, costanti nel tempo, determinano un ambiente altamente adatto alla stagionatura del formaggio che assume, sullo scalzo e su tutta la crosta delle superfici piane, una tipica colorazione rossiccia dovuta allo sviluppo di muffe di quel colore), usando, come unico mezzo di trasporto, il mulo (le forme "quadrate", davano maggiore stabilità ed una possibilità in più per migliorare l'accatastamento delle forme sul dorso del quadrupede).

Si hanno i primi cenni dell'esistenza di questo formaggio in un contratto di affitto della fine del 1400 rinvenuto nell'archivio comunale di Pamparato. In quel contratto il signorotto locale pretendeva dai pastori che "menano le loro mucche a pascolar l'erba del prato Raschera" per il pagamento dell'affitto, alcune forme di quel "buon formaggio che lassù si fa".

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Tappa del 100°Giro d'Italia: Pinerolo, Cuneo 19 maggio

CARATTERISTICHE:

La Robiola di Roccaverano DOP è un formaggio prodotto con latte crudo di capra, con aggiunta di latte crudo di vacca o pecora. Può essere sottoposto a maturazione, affinatura o stagionatura. Le caratteristiche sensoriali del formaggio, in base al grado di maturazione, ne permettono la distinzione in prodotto fresco, affinato o stagionato, e prodotto secco.

ZONA DI PRODUZIONE:

Si produce in 11 comuni della provincia di Asti e in 9 comuni della provincia di Alessandria, nella zona più orientale delle Langhe.

STORIA:

Fu con l'avvento dei Romani che questo formaggio assunse il nome di "rubeola", dal latino "ruber", termine con cui veniva indicato il colore rossastro assunto dalla crosta al termine della stagionatura. Della Robiola di Roccaverano DOP si fa, inoltre, menzione nelle cronache fin dall'anno 1000. Tuttavia, le origini di questo formaggio sono molto più antiche, risalendo – pare – ai Celti che, stabilitisi in Liguria, iniziarono a produrre un formaggio simile appunto alla Robiola di Roccaverano.

Aziende interessate	2005	2006
N° aziende agricole	20	18
N° strutture artigianali e/o industriali	2	2
N° aziende socie del Consorzio di tutela o della associazione proponente	22	20
Quantità prodotte e certificate	75,8 tonnellate	87,5 tonnellate
Quantità potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio di riferimento	100 tonnellate	100 tonnellate
GIRO D'AFFARI		
Volume d'affari della DOP alla produzione	650.000 euro	750.000 euro
Volume d'affari della DOP/IGP al consumo	1,3 Mln euro	1,5 Mln euro

Aziende interessate	2005	2006
N° aziende agricole	300	300
N° strutture artigianali e/o industriali	26 ind/artigianali; 7 stagionatura; 10 confezionamento;	27 ind./artigianali; 7 stagionatura; 9 confezionamento.
N° aziende con prodotto certificato	tutte	tutte
N° aziende socie del Consorzio di tutela	33	34
Quantità prodotte e certificate	658 tonnellate Raschera; 128 ton. Raschera d'alpeggio	672 tonnellate Raschera; 112 tonnellate d'alpeggio;
GIRO D'AFFARI		
Volume d'affari della DOP/IGP alla produzione	4,6 Mln di euro Raschera; 1,1 Mln di euro Raschera d'alpeggio	4,75 Mln euro Raschera; 1,05 Mln euro Raschera d'alpeggio
Volume d'affari della DOP/IGP al consumo	6 Mln euro Raschera; 2 Mln euro Raschera d'alpeggio	6,1 Mln euro Raschera; 1,9 Mln euro Raschera d'alpeggio