



Nostrale d'Alpe

Fromage fabriqué uniquement à partir de lait de vaches d'alpage, entier ou légèrement écrémé par affleurement, à pâte crue et pressée. Il se présente sous formes cylindriques, entre 25 et 40 cm de diamètre avec un talon légèrement convexe et de petite taille et un poids variant de 3 à 8 kg. Les formes les plus fraîches se caractérisent par une croûte jaune paille, fine et élastique, une pâte souple et nette parsemée de petits trous et une saveur douce et aromatique. Tandis que les formes les plus mûres présentent une croûte dure et épaisse virant au brun, une pâte compacte et granuleuse de couleur jaune paille plus ou moins intense, et une saveur beaucoup plus prononcée.

Robiola d'Alba

La choix est en soi tout un art: chaque Robiola a sa propre consistance et parfum. Fabriquées à base de lait de vache, les formes sont cylindriques, les talons convexes et le poids varie entre 250 et 400 grammes. La pâte blanche ou jaune paille, présente une structure fine, friable piquée de minuscules trous. Sa saveur douce pour le produit frais devient piquante avec la maturation. La croûte absente chez les formes jeunes ayant moins d'une semaine de fermentation vire au jaune pour les formes dont la maturation a atteint plus de deux semaines.



Toumin dal Mel

Fromage cru à pâte molle dont la maturation dure environ une semaine, produit tout au long de l'année avec du lait de vache éventuellement mélangé à du lait de chèvre dans des proportions maximales de 10%. Ses formes sont cylindriques, d'un diamètre de 10-12 cm, avec un talon très convexe et un poids entre 150 et 200 grammes. La croûte pratiquement inexistante sur le fromage frais se recouvre d'une fine couche de moisissures blanches tout à fait comestible sur le fromage fait. Sa saveur et son parfum sont doux et délicats chez les formes fraîches pour devenir beaucoup plus prononcés avec la fermentation.

Sola

Sola, appelé également Sora ou Sora est un fromage des alpages du Monregalese, entre le Tanaro et Vermentagna, avec comme épicerie Ormea et la Valcastotto. Fabriqué à partir de lait de brebis ou de chèvre, mélangé à du lait de vache, ses formes sont généralement carrées et pèsent entre 2 et 4 kg. Sa croûte de couleur jaune paille vire au brun sur les fromages les plus faits. Sa pâte, grasse et souple piquetée de petits trous clairsemés, est blanche ou ivoire pour les formes les plus faites, surtout si fabriquées à partir de lait de chèvre. Sa saveur est douce et parfumée pour le fromage frais, plus prononcée pour le fromage à plus longue maturation.



Brus

Un fromage au nom intraduisible, pouvant s'écrire également brôz ou bruz, qui dérivent de "brûler", et qui, quel que soit le nom utilisé, reste de feu comme la forte sensation qui enflamme le palais à la première bouchée. Sa saveur est piquante et son parfum intense. Plus qu'un fromage, le Brus est un amalgame de plusieurs fromages, mélangés à du lait frais pour en faire une crème, puis laissé fermenter pendant plusieurs jours. Une histoire ancienne faite de sobriété et de parcimonie, roi des tables d'automne et de la tradition gastronomique de la province de Cuneo.

Pagliarina

Son nom tire son origine de l'ancienne coutume de le faire fermenter sur des claies de paille qui donnent à la croûte cet aspect en forme de treillis recouvert de moisissures blanches. Fromage à pâte molle, à l'acidité naturelle et à la maturation rapide. Généralement fabriqué à partir de lait entier de vache, parfois additionné de petites quantités de lait de brebis ou de chèvre. Un fromage à la saveur et au parfum intéressants qui deviennent plus prononcés avec la maturation avec des notes de noisette et de champignon.

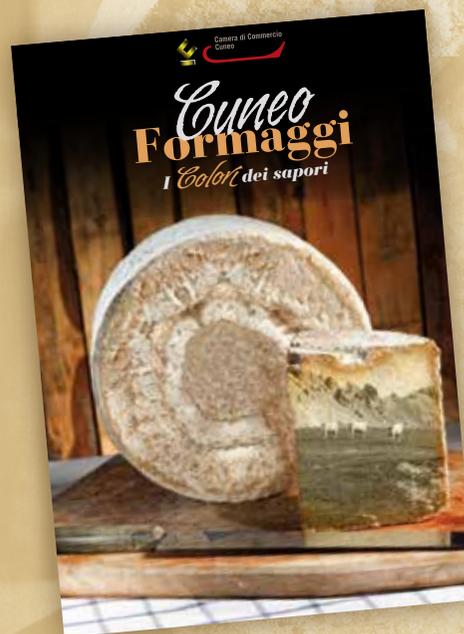


Seirass di latte

Rares sont ceux qui le connaissent sous le nom de Seirass, l'usage ayant voulu que tous l'appellent Ricotta piemontese. Un fromage d'une parfaite blancheur, à la consistance légère et la pâte fine, qui se présente sous forme conique en raison des sacs de toile dans lesquelles le caillé est laissé s'égoutter, d'un diamètre de 20 cm de base et 30 cm de haut. Sa saveur lactique, douce et délicate aux notes acidulées est très agréable. Il se consomme frais au naturel et peut être largement utilisé en cuisine pour les gnocchis ou les farces.

Caprini

La "passion de la chèvre" gagne tout le secteur laitier dont la production devient de plus en plus qualifiée. Grâce à leurs caractéristiques organoleptiques, les fromages de chèvre ont été adoptés par les consommateurs attentifs en mesure d'en apprécier tous les dérivés, depuis la ricotta jusqu'au yaourt en passant par la glace et le lait lui-même. Une famille extrêmement hétérogène qui dans les PAT (Produits d'Agriculture Traditionnelle) de la région du Piémont se divise en deux catégories: Caprino Lattico Piemontese (Fromage de Chèvre Lactique Piémontais) et Caprino Presamico Piemontese (Fromage de Chèvre de Lactosérum Piémontais).



*La publication complète
ainsi que de plus amples
informations sont
disponibles sur le site
à la page
[www.cn.camcom.gov.it
/prodottitipici](http://www.cn.camcom.gov.it/prodottitipici)*

Edizioni AGAMI - Cuneo



Les Fromages de Cuneo

Les Couleurs des saveurs





Bra

Un fromage est le produit de son terroir. Le Bra porte justement le nom de cette petite ville piémontaise, située à la frontière entre les Langhe et la plaine de Cuneo, à cinquante kilomètres de Turin et à mi-chemin entre les Alpes et la mer, qui autrefois représentait le principal centre de commerce et d'affinage. Une tradition restée intacte au fil des siècles dont Bra est aujourd'hui encore le symbole, puisque c'est là que se font la maturation et l'affinage du fromage qui, depuis quelques années est également fait macérer dans le marc de raisin de Barbera ou de Nebbiolo. La production du Bra dans ses deux versions, Bra tenero et Bra duro, reste la prérogative de tous les fromagers de la province de Cuneo aux termes des réglementations de 1982 (Appellation d'Origine) et de 1996 (AOP - Appellation d'Origine Protégée) visant à en protéger, valoriser et uniformiser la production : si les formes du Bra AOP des deux variantes sont produites à l'intérieur de la zone de production sur des communes classées de montagne, elles pourront porter la mention "d'alpage".

Bra Tenero

Fromage de table, produit avec du lait de vache entier ou demi-écrémé. Les formes cylindriques aplaties ont un diamètre entre 30 et 40 cm, un talon légèrement convexe de 6 à 10 cm et pèsent entre 6 et 9 kg à la période minimale de maturation. La pâte est moelleuse à consistance élastique piquetée de petits clairsemés, de couleur blanche ou ivoire, agréablement parfumée et savoureuse.

Bra Duro

Fromage de table pressé en formes cylindriques aplaties, à la croûte dure, de couleur beige foncé. La pâte est consistante piquetée de petits trous presque invisibles et peu nombreux, de couleur jaune brun, au goût prononcé, parfois piquant, avec de légères notes d'amandes.



Castelmagno

Castelmagno, au centre de la scène internationale, sacré roi grâce à son goût unique fait de lait de montagne, de pâturages parfumés et d'une science fromagère qui plonge ses racines jusqu'au XII^{ème} siècle, auxquels vient s'ajouter un microclimat typique de la vallée, particulièrement approprié pour sa maturation. Une production nécessairement limitée pour en garantir la qualité lui ayant valu de se voir attribuer le logo européen AOP en 1996 et la reconnaissance de l'Association pour la défense du castelmagno avec l'application d'une étiquette spéciale, composée d'un C stylisé surmonté d'un profil de montagnes. Sa production et sa maturation se font exclusivement dans les communes de Castelmagno, Pradleves et Monterosso Grana, d'où doit également provenir le lait utilisé pour sa transformation. Il peut porter la mention supplémentaire "Produit de la montagne" lorsque la production du lait, la transformation et la maturation s'effectuent sur les zones classées "de montagne"; si le fromage est produit et fermenté toujours sur la zone de production reconnue mais à une altitude supérieure à 1000 mètres, il peut porter la mention "d'Alpage". Seule la couleur de l'étiquette change: bleue pour le "Castelmagno produit de la montagne", verte pour le "Castelmagno d'alpage".

Caractéristiques

Le fromage, à pâte semi-dure, se présente sous forme cylindrique à faces planes, d'un diamètre de 15 à 25 cm, avec un talon de 12 à 20 cm et un poids variant entre 2 et 7 kg à la période de maturation minimale. La croûte de couleur jaune rougeâtre, est fine, lisse, élastique et régulière et assume une conformation rugueuse et une coloration ocre brunâtre sur les formes plus faites. La pâte, très friable et sans trous est de couleur blanc nacré ou blanc ivoire avec une tendance à virer au jaune ocre et à développer parfois des veines bleues-vertes (persillage naturel) et une structure plus compacte. La saveur fine, délicate et légèrement salée des formes fraîches devient forte et piquante avec la fermentation.



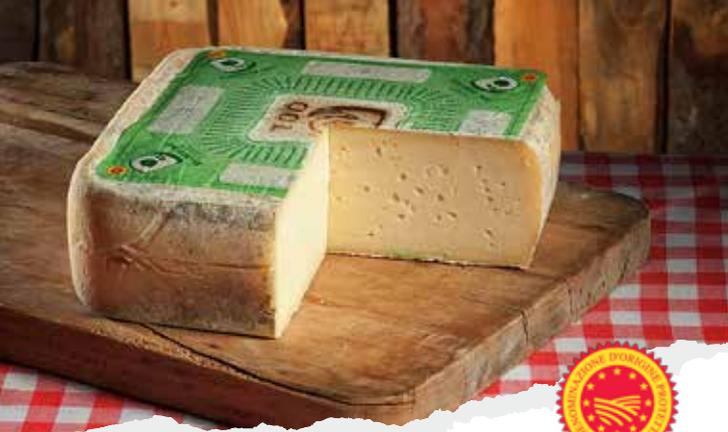
Murazzano

Le Murazzano AOP est fabriqué à la main sur une zone regroupant 50 communes de la haute Langa de Cuneo, avec du lait de brebis pur ou mélangé au lait de vache dans une proportion de 60% minimum. Le lait provient d'un élevage non intensif essentiellement composé de la race autochtone des Brebis des Langhe, profitant de vastes collines et de pâturages où domine le climat à la fois maritime et de la plaine du Pô : tel est le secret d'un produit de qualité. Un "M" majuscule bleu stylisé appliqué sur le fromage et représentant une forme dans laquelle une tranche a été coupée, caractérise ce fromage sur le marché. Une clé de lecture insolite pour reprendre une ancienne légende.

Rares sont les autres fromages pouvant se vanter d'avoir une utilisation aussi variée que le Murazzano, né à une époque où les saisons et les lunes avaient encore un sens. Sa maturation est caractéristique puisqu'elle se fait dans des récipients en verre, dans lesquels les tome 'n burnia, sont placées entières, au naturel, pour y être laissées fermenter pendant 30 jours minimum : plus la croûte se recroqueville, plus la pâte est crémeuse et piquante. Un véritable régal pour les gourmets. D'autres préfèrent le conserver coupé en morceaux, plongés dans de l'huile d'olive extra vierge parfumée au piment rouge pour une saveur plus robuste.

Caractéristiques

Le Murazzano est un fromage gras à pâte fraîche produit avec du lait de brebis ou un mélange de lait de brebis et de vache. Il se présente sous une forme cylindrique à faces plates légèrement convexes, d'un diamètre de 10 à 15 cm avec un talon de 3 à 4 cm et un poids variant de 300 à 400 g. Sans croûte, donc entièrement comestible, sa pâte, d'une structure légèrement consistante et moelleuse, est de couleur blanche pour les formes fraîches et jaune paille pour les formes plus fermentées. Sa saveur est à la fois fine, délicatement parfumée et douce pour le Murazzano frais, plus intense et parfois piquante pour le Murazzano plus mûr.



Raschera

Originaire de l'arc alpin du Monregalese, le Raschera doit son nom à des toponymes, puisqu'il dérive de la région Ruscaira qui englobe le lac Raschera aux pieds du mont Mongioie et les Alpes du même nom, sur une superficie d'environ 620 hectares située sur la partie montagneuse de la commune de Magliano Alpi. AOP depuis 1966, sa production est de qualité.

Les dispositions du cahier des charges du Consortium sont très strictes : le fromage ne doit être produit qu'avec du lait de vaches nourries uniquement de fourrages verts ou séchés, éventuellement mélangé avec du lait de brebis et/ou de chèvre en proportions réduites, pour le Raschera AOP dont la production et la maturation se font sur toute la province de Cuneo. Le Raschera AOP produit et mûri au-dessus de 900 mètres d'altitude peut porter la mention "d'Alpage". Pour permettre, au consommateur, de reconnaître facilement les deux types de Raschera, l'étiquette en papier du Raschera d'alpage AOP est jaune, alors que l'étiquette du Raschera traditionnel est verte.

Caractéristiques

Fromage de table au lait entier ou demi-écrémé. Sa croûte fine, lisse et régulière de couleur gris-rouge prend parfois des reflets jaunes. Sa pâte, blanche ou blanche-ivoire, présente une structure compacte et élastique piquetée de petits trous clairsemés. La saveur des formes les plus fraîches est fine et délicate pour devenir plus intense, persistante et presque piquante pour les formes les plus mûres. Les senteurs du Raschera d'Alpage sont caractéristiques des pâturages et des herbes de haute montagne.



Toma Piemontese

L'appellation "Piémontaise" dont le fromage peut se vanter, après avoir reçue l'AOP en 1996, témoigne de son origine, une concentration de réalités différentes mais provenant toutes d'une même souche. Seule AOP produite sur l'ensemble du territoire régional de façon encore artisanale, la tomme piémontaise se décline en différents saveurs et parfums en fonction du lait, des pâturages et de la taille.

Les logos imprimés sur l'une des faces des formes ainsi que l'étiquette appliquée en attestent la provenance et l'authenticité. Les fromageries, dont chacune a son propre numéro, sont soumises à des contrôles très stricts effectués par un organisme externe, l'Istituto Nord Ovest Qualità - Institut Nord Ouest Qualità - créé en 1998 pour certifier la conformité du produit aux spécifications du cahier des charges.

Caractéristiques

Fromage de table se présentant en formes cylindriques de 2 à 8 kg, avec un diamètre entre 15 et 35 cm et un talon entre 5 et 12 cm. Il en existe deux sortes :

- au lait entier: la croûte est lisse et élastique, sa couleur varie du jaune clair ou brun rouge selon la maturation; la pâte jaune paille présente de nombreux petits trous; l'arôme délicat rappelle la crème fraîche et le beurre et la saveur est douce et agréable, légèrement acidulée.

- au lait demi-écrémé : la croûte est moins élastique, son aspect est rustique et sa couleur va du jaune paille au brun rouge ; la pâte blanche présente de nombreux petits trous ; sa saveur est intense et harmonieuse et s'accroît avec la maturation.



Grana Padano

Une AOP dont la marque de qualité du Consortium en forme de losange pointillé est imprimé sur tout le talon. Ce fromage, demi-gras à pâte dure, produit à partir de lait de vache, est un fromage de table mais surtout utilisé comme fromage râpé. Ses formes sont cylindriques et pèsent entre 24 et 40 kg. Sa croûte couleur jaune paille, est dure et huileuse. Sa structure est minutieusement granuleuse avec fracture radiale. Son arôme est parfumé, intense et délicat. Ses excellentes propriétés nutritionnelles, sa digestibilité et sa bonne assimilation en font un aliment particulièrement indiqué pour l'alimentation des enfants et des athlètes.

Gorgonzola

Véritable coup de foudre, le Gorgonzola est l'un des fromages piémontais et lombards les plus anciens et les plus renommés. Immanquable sur notre table, cette AOP depuis 1996, se présente en formes cylindriques de 6 à 13 kg. Sa croûte naturelle grise pigmentée de rouge en fait un fromage indiqué pour de nombreuses préparations gastronomiques. Fabriqué à base de lait entier de vache, ce fromage se caractérise par une pâte allant du blanc au jaune paille et striée de tâches verdâtres en raison de la prolifération de moisissures. Il est produit en deux versions : le Gorgonzola "doux", d'une consistance souple et onctueuse et le Gorgonzola "piquant" à la pâte plus dure et friable et la saveur plus prononcée.

