

# Raschera, formaggio delle valli monregalesi



**A**i piedi del monte Mongioie sorge l'Alpe Raschera e l'omonimo lago: siamo in provincia di Cuneo tra l'alta valle Corsaglia, nel monregalese, e la val Tanaro. Dagli alpeggi di queste zone prende origine il formaggio Raschera Dop, storica produzione casearia cuneese nota e apprezzata specie nel Nord Italia.

## La produzione

Arriviamo un mattino a Frabosa Soprana, località montana a circa venti minuti di strada da Mondovì. Il paesaggio è candido, ricoperto da uno spesso strato di neve caduta da pochi giorni. Il direttore del Consorzio di Tutela del Formaggio Raschera Dop, **Aldo Fraire**, ha gentilmente accettato di mostrarci la produzione casearia d'alpeggio e ci conduce a casa di un giovane malgaro.

In Piemonte, e ancor di più nelle zone montane, la gente è schiva e non ama troppo mostrarsi né pubblicizzare i propri prodotti: forse è per questa ragione che tutto qui ha un sapore più autentico e lontano dagli standard preconfezionati, di cose e persone, a cui ormai purtroppo siamo abituati. Il laboratorio è semplice ed essenziale, così come gli attrezzi per produrre questo formaggio. Il latte utilizzato dal malgaro è crudo, visto che il disciplinare dà la libertà di scegliere se partire da questo o da quello stabilizzato. Infatti il Raschera può essere preparato con l'uno o con l'altro, l'unica differenza sta nella durata della stagionatura che, nel caso del latte crudo, sarà più lunga, ossia di minimo due mesi contro i trenta giorni di quello nato dal prodotto stabilizzato.

Nel nostro caso, il latte munto in mattinata è già stato posto a riposare con il caglio, che impiega un'oretta ad agire. Mentre attendiamo che sia tutto pronto, apprendiamo che questo giovane produttore ottiene la materia

prima solo dalle mucche di razza piemontese, che producono da tre a sei litri al giorno, contro i venti-trenta di altre razze: si tratta dunque di un latte con standard di qualità molto elevati, grazie anche al benessere degli animali che offrono quantità ridotte sì, ma che non vengono stressati da ritmi eccessivi di produzione. Mediamente comunque per la lavorazione del Raschera da ogni litro di latte si ottiene circa un etto di formaggio, quindi si tratta di una produzione piuttosto di nicchia.

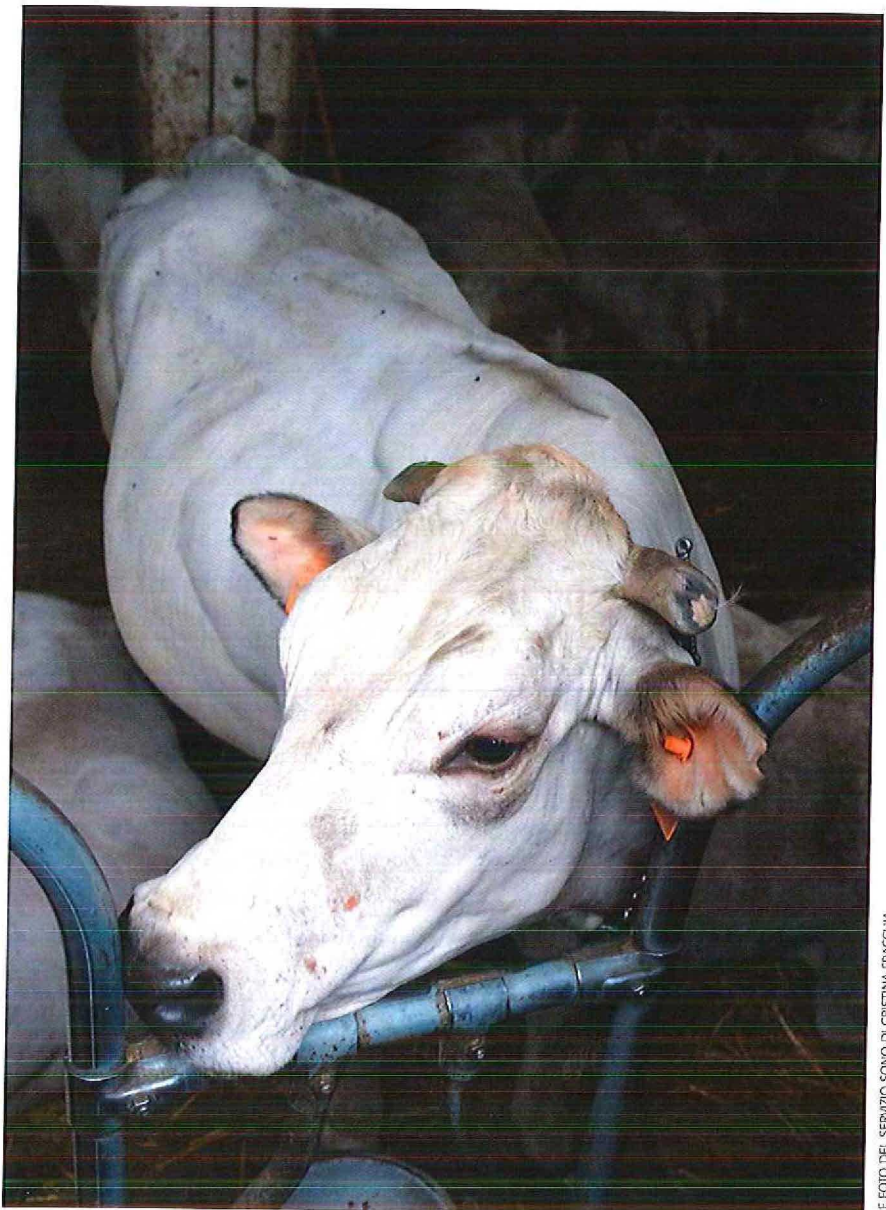
La trasformazione ha inizio con il mescolamento della cagliata per mezzo di un bastone che, tradizionalmente

## DELIZIE D'ITALIA

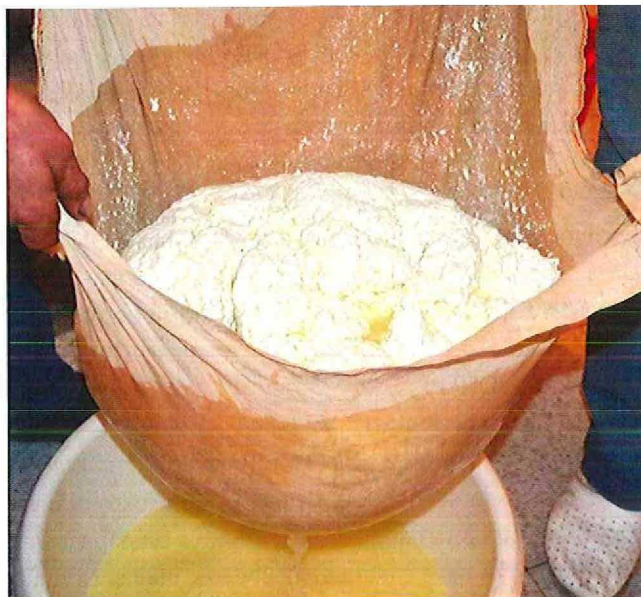
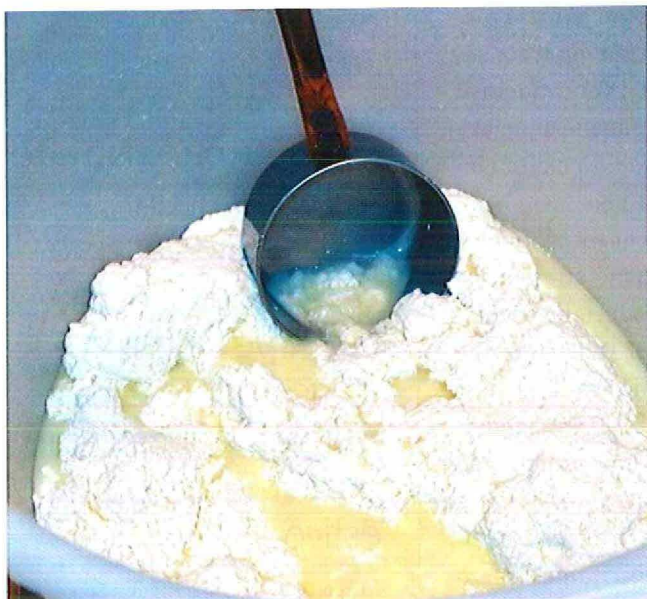
DI CRISTINA FRACCHIA

In provincia di Cuneo si producono **ristrette quantità** di un **formaggio vaccino** che prende il nome dall'**Alpe** su cui storicamente i **malgari** portavano il bestiame al pascolo estivo

In apertura, pascoli a Frabosa Soprana; sotto, mucca razza piemontese



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI CRISTINA FRACCHIA



Sopra, separazione e filtraggio della cagliata; sotto, schiacciamento e rottura

chiamato in dialetto "sbatarela", è costituito dalla punta di un abete sfrondato dei rami, tranne in punta, dove vengono lasciati per meglio agire nel contenitore. Dopo questa operazione, è necessario procedere con la separazione della cagliata, che il malgare effettua a mano con un colino. Dopo averla posta su di un canovaccio di canapa, la cagliata viene filtrata e schiacciata per eliminare altro siero, e in seguito viene rotta a mano per ridurla a pezzetti più piccoli di una nocciola. Avvenuta la rottura, la cagliata viene nuovamente sottoposta a schiacciamento per espellere altro

siero e poi viene sistemata nel suo stampo quadrato sotto un peso, o a volte una pressa, e lasciata a riposare per ventiquattro ore. A questo punto la forma è pronta, viene tolta dallo stampo e passata alla salatura, che secondo il disciplinare, può essere fatta in due modi: col sale marino secco o con la salamoia, nel primo caso la durata è di due giorni, nel secondo, più rapido, va da poche ore a mezza giornata. Nel caso di questo Raschera appena fatto si tratterà di una salatura a secco, durante la quale verrà rivoltato un paio di volte per renderne omogeneo l'assorbimento.



## La storia

Era la fine del 1400 quando venne citato per la prima volta in un documento dell'archivio comunale di Pamparato questo formaggio, prodotto dai pastori che "menano le loro vacche a pascolare l'erba del prato Raschera", intendendo così la zona dell'Alpe Raschera con l'omonimo lago. Da allora la storia di questo formaggio, pur tra alti e bassi, è rimasta legata principalmente alla zona di nascita, sebbene negli ultimi anni abbia acquisito una certa notorietà anche fuori regione. L'iter è iniziato nel 1982 con il riconoscimento della Doc, trasformatasi in

Dop nel 1996, e la conseguente nascita del Consorzio di tutela nel 1983. Quest'ultimo attualmente raduna dodici malgari di caseifici artigianali, quattordici caseifici medio-grandi e sei stagionatori, con trenta porzionatori che, pur non essendo soci ufficiali, fanno parte del Consorzio lavorando il prodotto, tagliandolo, confezionandolo e trasformandolo. Chiacchierando con Aldo Fraire scopriamo che si è passati da una produzione di trenta-quarantamila forme negli anni Ottanta fino alle attuali centodieci-centotrentamila, di cui il 20% circa sono di alpeggio. Infatti, il Ra-

Sopra, secondo schiacciamento e inserimento nello stampo; sotto, sistemazione dei pesi sulle forme e salatura

## Identikit

Il Raschera Dop è un formaggio semigrasso pressato che nasce da latte bovino a cui possono essere aggiunte piccole quantità di quello ovino o caprino. Il latte può essere igienizzato o crudo, con la differenza di un mese di stagionatura per il formaggio prodotto con quello stabilizzato e di sessanta giorni per quello prodotto con latte crudo. Il suo colore va dal bianco all'avorio. La percentuale di grasso sulla sostanza secca è minimo del 32%. Si presenta in forme dall'aspetto rotondo oppure quadrato. Quelle rotonde hanno un diametro di trentacinque-quaranta centimetri, con lo scalzo di sette-nove e un peso che varia da sette a nove chilogrammi. Quelle quadrate hanno un lato di quaranta centimetri cm con uno scalzo di dodici-quindici e pesano dagli otto ai dieci chili.

La crosta è sottile grigia rossastra, elastica, liscia e regolare. Il sapore si presenta fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato.

Per info: Consorzio Tutela Formaggio Raschera Dop, via Mondovì, 1/D 12080 Vicoforte (Cn)  
Tel. e fax 0174.705638  
info@raschera.com, www.raschera.com

## Ricette

gentilmente offerte da **Paolo Pavarino del Ristorante Italia di Ceva**.

### Filetto di maiale ai "torinesi" lardellato con panure alla Raschera Dop su cipolle brasate al Dolcetto

#### INGREDIENTI PER 5 PERSONE

5 filetti di maiale  
ml 500 di vino Dolcetto  
g 150 di cipolle  
g 100 di grissini torinesi sottili  
4 fettine di lardo non troppo sottili  
g 50 di pane grattugiato  
g 50 di Raschera d'alpeggio Dop  
g 50 di burro  
Rosmarino, timo  
Olio extravergine di oliva  
Sale

Pelare e tagliare le cipolle a julienne, farle rosolare in una casseruola con un po' d'olio e, una volta tostate, bagnare col Dolcetto. Salare leggermente e lasciar cuocere sino a che non risulteranno molto cotte. Fare la panure

In questa pagina forme stagionate; nella pagina a fianco, la stagionatura

schera può avere l'etichetta verde oppure gialla, la prima contraddistingue quello prodotto e stagionato sul territorio della provincia di Cuneo, mentre la seconda porta la dicitura "di Alpeggio" e ciò significa che è stato prodotto e stagionato al di sopra dei novecento metri di altitudine, nell'area dei nove comuni previsti nel disciplinare di produzione. Il Raschera d'alpeggio conserva profumi e sensazioni gustative diverse, dovute soprattutto al tipo di erbe di cui gli animali amano cibarsi, quelle più dolci, tuttavia rispetto a quaranta-cinquanta anni fa, la produzione di latte d'alpeggio è calata perché il territorio è stato in parte sottratto dalle mucche allevate per la carne.

Le forme di Raschera possono essere rotonde o quadrate, anche se queste ultime sono più diffuse, e variano dai sette ai dieci chili circa. La maggior parte dello smercio poi avviene nel basso Piemonte, in Liguria e Lombardia, ma anche all'estero, in particolare Francia, Spagna, Germania e Inghilterra. "Ovviamente - come rammenta Fraire - la produzione non può coprire un territorio molto vasto perché non sarebbe comunque sufficiente".

## La promozione

Essendo il Raschera una piccola produzione, immaginiamo che l'energia comunicativa di questo Consorzio sia soltanto relativamente forte e ci facciamo spiegare quindi in che modo la promozione viene affrontata. "Aderiamo a una serie di eventi, ma si tratta - chiarisce Fraire - di iniziative locali, di fiere medio-piccole. Tuttavia, grazie alla AssoPiemonte Dop&Igp (la realtà che riunisce i sei Consorzi di tutela dei formaggi Dop piemontesi, oltre ad altri due enti che tutelano il Crudo di Cuneo e il Riso di Baraggia biellese e vercellese), abbiamo la possibilità di partecipare alla *Aniga Food* a Monaco di Baviera e alla *Sial* di Parigi, manifestazioni dove abbiamo sempre ottimi riscontri in termini di interesse".

La promozione però non si limita alla partecipazione a fiere agroalimentari, seppur note. "A inizio 2014 abbiamo inaugurato *Le vie della Raschera*: si tratta di una iniziativa per vivere il territorio che sta trovando grande riscontro tra gli escursionisti e gli appassionati di camminate in montagna, sia italiani che stranieri. In pratica abbiamo individuato oltre centonovanta chilometri di sentieri che si



FOTO DI ARG-HIVO DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO RASCHERA



snodano da fondovalle sino alle praterie degli alpeggi, una rete che ricalca gli antichi tragitti di transumanza, aperti secoli fa dai montanari per il pascolamento. Al di là dell'innegabile bellezza dei panorami, bisogna sottolineare che le nostre Alpi Liguri rappresentano un autentico paradiso anche per gli studiosi di botanica, in

quanto, oltre alla imponente biodiversità, è accertata la presenza di specie floreali rare, la cui comparsa risalirebbe all'era cenozoica e che quindi sono da considerare come fossili viventi. Una montagna da vivere a trecentosessanta gradi dunque, per godere delle sue bellezze e dei suoi gustosi prodotti locali.

## DELIZIE D'ITALIA

mescolando il pane grattugiato con il Raschera Dop grattugiato e un po' d'olio d'oliva.

Tagliare i filetti da porzione, avvolgerli con il lardo e passarli in padella a fuoco forte per qualche minuto con rosmarino e timo, salandoli leggermente. Disporli in una teglia su carta forno, coperti da uno strato di panure e sopra ancora i torinesi in modo irregolare. Cuocere in forno a 180 °C per venti minuti.

Disporre al centro di ogni piatto una cucchiata di cipolle brasate, sopra porvi il filetto e aggiungere un po' di salsa di cottura.

### Tortino di Raschera Dop e peperoni con salsa alle zucchine con fiori di zucca ripieni alla ricotta

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 peperoni rossi  
g 200 di Raschera Dop  
g 200 di farina  
3 zucchine  
4 fiori di zucca  
2 uova  
g 100 di ricotta  
g 100 di formaggio grattugiato  
g 100 di panna  
Burro  
Aglio  
Olio extravergine di oliva  
Sale, pepe

Fare una pasta con acqua, farina, olio e sale e metterla nel frigo coperta da un canovaccio umido per almeno trenta minuti. Cuocere i peperoni al forno in una teglia con poco olio per trenta minuti circa a 170 °C. Una volta cotti, pelarli e metterli ad asciugare su della carta assorbente.

Farcire i fiori con ricotta, uova, parte del formaggio grattugiato, sale e pepe, disporli in una teglia imburata e infarinata cosparsi del rimanente formaggio grattugiato. Pulire e tagliare a pezzetti le zucchine, saltarle in padella con aglio e olio. Una volta cotte, frullarle con poca panna sino a ottenere una crema. Formare i tortini mettendo della pasta tirata in modo sottile in un contenitore monoporzione imburato e infarinato. Intercalare i peperoni e il Raschera Dop tagliato a pezzetti. Chiudere l'ultimo strato con la pasta e cuocere in forno a 180 °C per circa trenta minuti sia il tortino sia i fiori. Disporre la salsa calda al centro di ogni piatto, posizionare il tortino e i fiori di zucca tagliati in due vicino. Prima di servire, aggiungere un goccio di olio extravergine d'oliva.