

il castelmagno d'alpeggio

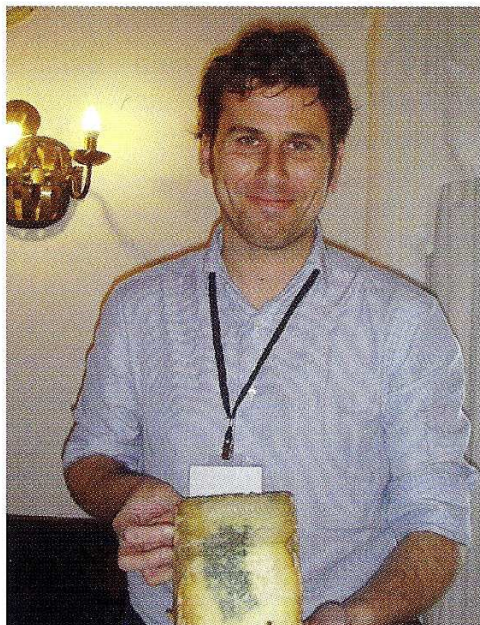
LA MEIRO

CASTELMAGNO (Cuneo)

FRAZ. CHIAPPI - VIA DEI PINET, 1

TEL. 3356931946 - FAX 0171695104 - www.terredicastelmagno.com

In località Chiappi, la più alta del comune di Castelmagno, la famiglia Amedeo che qui trascorreva le vacanze estive, ha costruito una moderna struttura produttiva con centro di stagionatura per tutelare l'autentico formaggio Castelmagno.



Il Castelmagno, formaggio nobile e dalla storia antica, si trova spesso in commercio in campioni prodotti da caseifici che forse sono poco rispettosi delle varie fasi della lavorazione. Ai 1.800 metri della località Chiappi, intanto, ci sono gli alpeggi migliori, i più ricchi di essenze, fiori ed erbe che donano al latte delle vacche che vi pascolano, sentori e profumi unici. Dal 2006 Andrea e Giorgio Amedeo hanno iniziato la produzione delle due tipologie di Castelmagno: di montagna (prodotto in valle tra ottobre e giugno) e d'alpeggio (prodotto in malga tra giugno e settembre). Inoltre si

occupano anche della stagionatura - in apposite grotte - che va da un minimo di 4 mesi a un massimo di 30, durante i quali il formaggio si veste di muffe nobili, che lo rendono ancora più pregiato.

Proprio per garantire la massima qualità, la produzione dell'azienda La Meiro si è concentrata solo sul Castelmagno, che in via Pinet è sempre disponibile per un acquisto d'eccezione. Segnaliamo inoltre che nel periodo estivo viene prodotto il tradizionale Genepy, da erbe coltivate in regime biologico.



👉 *Ci credete che dopo 14 anni, ossia dopo la mitica "Giornata di Resistenza Umana" a Castelmagno nel giugno del 1997, non ho più assaggiato un Castelmagno degno della sua fama? Un Castelmagno cremoso, per intenderci, e non insignificativamente gessoso come alcuni si ostinano ancora a fare. Questo della Meiro è autentico fin dalla vista, che mostra le striature delle sue muffe nobili. Che emozione quell'assaggio che mi ha colto durante una mostra di formaggi in provincia di Treviso, organizzata da Alberto Marcomini, dove il campione è stato lui. Evviva: il Castelmagno ricomincia la sua storia.*