

# Il preferito da Carlo Magno

La leggenda avvolge tuttora di mistero l'origine del nome del formaggio «Castelmagno» che potrebbe derivare da quello dell'imperatore Carlo Magno, grande estimatore del formaggio o dal nome del Santuario di San Magno, edificato in memoria di un soldato romano martirizzato sulle cime circostanti. Ma evidentemente questo formaggio ha un appuntamento con la storia visto che

il possesso di alcune forme di Castelmagno fu pretesto per una guerra tra Cuneo e Saluzzo, mentre cinque secoli più tardi un decreto di Vittorio Amedeo II di Savoia ne decreta la regalità e nell'Ottocento il Castelmagno si afferma in tutta Europa.

Poi inizia la decadenza e con le guerre e lo spopolamento della montagna degli anni '60 il Castelmagno ha rischiato seriamente di scomparire.

Oggi il formaggio in commercio è spesso prodotto industrialmente in caseifici di valle ma ci sono ancora malgari che rispettano i principi storici di produzione tramandati oralmente di padre in figlio. È il caso di Giorgio Amedeo che ha rifondato un caseificio per la produzione del Castelmagno secondo le regole tramandate da generazione in generazione. Il risultato? Un successo. Decretato soprattutto dalla dop «castelmagno d'alpeggio», un prodotto molto più di nicchia, destinato a una fascia alta di consumatori e ristoratori.

IS. TRO.