



Alvernia: i formaggi DOP e i vini vulcanici da scoprire in Francia

Dal Cantal al Saint-Nectaire, passando per i vini della Côte d'Auvergne: viaggio in una regione francese dove il paesaggio vulcanico plasma sapori, tradizioni e produzioni d'eccellenza

L'Alvernia è una terra di saporiti formaggi e vini vulcanici dalla straordinaria freschezza, unita a una marcata mineralità che esalta la gastronomia di questa splendida **regione francese**.

Situata nella zona del **Massiccio Centrale della Francia centro-meridionale**, è un'area nota per essere il cuore verde della nazione ed è conosciuta per i suoi paesaggi modellati da oltre ottanta vulcani spenti, un patrimonio geologico che influenza ancora oggi agricoltura, allevamento e viticoltura.



Il paesaggio dell'Alvernia (Foto © Rosalia Chiarappa).

Visitata nell'ambito di un viaggio organizzato da [Explore France](#) e [Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme](#), l'Alvernia è una destinazione di grande interesse anche per gli appassionati di enogastronomia.

Il suo terroir, i pascoli d'altura e il clima continentale contribuiscono a dare origine a una **cucina ricca e saporita** capace di conquistare i palati che amano i gusti decisi. Tra le preparazioni più rappresentative c'è la **Truffade**, piatto simbolo della regione, preparato con patate, Tomme fraîche de Cantal e lardo, che conquista per la consistenza cremosa e il gusto pieno.



Truffade, piatto simbolo della regione (Foto © Rosalia Chiarappa).

I formaggi DOP dell'Alvernia: dal Cantal al Salers

A proposito di formaggi, l'Alvernia produce il 26% dei formaggi DOP francesi. Tra questi, i più conosciuti sono il **Cantal**, il **Salers**, il **Fourme d'Ambert**, il **Bleu d'Auvergne** e il **Saint-Nectaire**.

Formaggio	Latte	Stagionatura
Cantal	vaccino	1-6 mesi
Salers	vaccino	almeno 3 mesi
Fourme d'Ambert	vaccino	almeno 28 giorni
Bleu d'Auvergne	vaccino	almeno 15 giorni
Saint-Nectaire	vaccino	almeno 21 giorni

Il **Cantal** è il più antico e vanta quasi duemila anni di storia. Il nome deriva dal termine gallo-celtico "*cantalo*" che significa frontiera ed è prodotto fra i monti dell'Alta Alvernia, scolpiti dai venti e dall'erosione, con pascoli fertili solcati da fiumi.

La particolarità del Cantal, oltre al sapore che muta a seconda della stagionatura, è che è l'unico a essere salato "nella massa", cioè i granuli di cagliata sono pressati per rimuovere interamente il siero del latte. Si ottiene, così, quello che viene chiamato il **formaggio di montagna fresco**,

proprio quello che serve per preparare la gustosa Truffade. Il formaggio viene poi triturato e salato, prima di essere posto in una forma ricoperta con una tela in lino.

La stagionatura dura almeno un mese per ottenere un **Cantal giovane** e morbido con una crosta leggermente bianca. A partire dagli oltre due mesi, inizia ad apparire il "*boutonnage*", ossia la formazione di una crosta spessa di color giallo: si parla quindi di **Cantal "entre-deux"** (tra i due) o "dorato". Infine, c'è una terza stagionatura, molto più lunga, che dura più di sei mesi: durante questo periodo, grazie all'azione degli acari, si genera una crosta spessa e ruvida che cela un interno friabile e granuloso dal sapore persistente e con sfumature piccanti. Questo è quello che viene denominato **Cantal "vieux"** (vecchio) o **Cantal "caractère"** (di carattere).



Formaggio Cantal (Foto © Rosalia Chiarappa).

Nello stesso territorio vivono e pascolano le **vacche Salers**, razza storica, autoctona e rustica dal bel manto rosso e dalle lunghe corna. Dal loro latte nasce l'omonimo formaggio, prodotto solo durante il periodo d'alpeggio, da aprile a settembre. Il latte crudo viene poi lavorato e cagliato nel gérlo, un particolare recipiente di legno, quindi stagionato per un minimo di tre mesi.

Fourme d'Ambert e Bleu d'Auvergne: gli erborinati

Il **Fourme d'Ambert** è un formaggio erborinato dalla forma cilindrica e dal sapore aromatico, le cui origini risalgono al Medioevo.

Secondo una leggenda locale, già i druidi lo utilizzavano durante le celebrazioni dedicate a **Pierre-sur-Haute**

, la cima più alta del massiccio del Forez. Più tardi, nel XVIII secolo, divenne moneta di scambio per l'affitto delle “jasseries”, piccole capanne rustiche per il soggiorno nei pascoli montani. Curiosamente erano soprattutto donne e bambini a occuparsi di condurre le vacche al pascolo, di mungerele e di preparare questo formaggio.

Il suo gusto è più dolce e delicato rispetto al **Blue d’Auvergne**, che ha una nota più decisa e presenta intense venature blu-verdi dovute all’azione del *Penicillium glaucum*. Anche la forma del Blue è cilindrica, ma piatta, con una crosta che può presentare muffe bianche, grigie, verdi, azzurre e nere. All’interno, la pasta ha consistenza cremosa e possiede un gusto intenso che ricorda il sottobosco con sentori di muschio e di fungo. Le forme maturano per almeno 15 giorni in cantine o appositi locali aerati chiamati “hâloir”.



Un banco di formaggi con diverse varietà (Foto © Rosalia Chiarappa).

Saint-Nectaire: il formaggio simbolo dell’Alvernia

Il **Saint-Nectaire** prende il nome dall’omonimo villaggio, che deve la propria denominazione a San Nectario, considerato uno dei quattro apostoli dell’Alvernia. Originario di Bisanzio, fu battezzato a Roma da San Pietro e successivamente inviato a evangelizzare questa parte della Francia, tra i Mont Dore dove è stato sepolto.

Tornando al formaggio, è una delle denominazioni di origine più conosciute e apprezzate di tutta la Francia. A pasta molle, viene prodotto esclusivamente con latte crudo.

La stagionatura, della durata minima di tre settimane, avviene in cantine a temperatura e umidità controllate permettendo così la fioritura della crosta che contemporaneamente viene spazzolata con soluzioni di acqua e sale per ottenere una colorazione superficiale grigiastra su base arancione.

È proprio questo processo a conferire al Saint-Nectaire il suo inconfondibile profilo aromatico, con eleganti note di nocciola che trovano un ottimo equilibrio con i vini rossi fruttati prodotti nei vigneti dell'Alvernia.

I vini dell'Alvernia: il carattere del terroir vulcanico

La viticoltura alverniata affonda le proprie radici in una storia secolare. Oggi i pregiati vini della **AOC Côte d'Auvergne**, riconosciuta nel 2011, esprimono un'identità ben definita, ma la loro fama è molto più antica: un tempo erano serviti alla corte reale, apprezzati dai papi e considerati tra i vini più prestigiosi della Francia.



Alcuni vini della regione (Foto © Rosalia Chiarappa).

Alla fine dell'Ottocento l'Alvernia era addirittura il terzo vigneto più esteso del Paese, prima che la

fillossera ne riducesse drasticamente la superficie vitata.

La caratteristica principale della viticoltura in Alvernia è quella di produrre vini naturali, biologici e biodinamici, con un approccio etico ed eco-responsabile, senza uso di prodotti chimici.

Questi vini riflettono il terroir dell'Alvernia, catturando tutte le sfumature del paesaggio vulcanico. I vitigni Gamay e Pinot Noir coprono quasi il 90% della superficie vitata del dipartimento del Puy-de-Dôme, che prende il nome dal cratere spento più alto della Chaîne des Puys.

Accanto ai rossi trovano spazio anche varietà a bacca bianca come Chardonnay, Syrah, Sauvignon e Viognier. Tutti, – rossi, bianchi e rosati, – sono caratterizzati da freschezza e mineralità, ma non manca una certa complessità che si esprime appieno nel calice.

Gli assaggi della AOC Côte d'Auvergne

Qualche esempio? Su una degustazione di formaggi abbiamo abbinato un calice di **“Carole et le volcans”** prodotto dalla coppia **Carole Chambellant** e **Pierre Henri Boige** a Saint-Julien-de-Coppel, nel territorio collinare del Puy-de-Dôme denominato **“Toscane d'Auvergne”**.

I saporiti piatti tipici come la Truffade hanno, invece, trovato il giusto accompagnamento con un vino più corposo, **“La Légendaire”** prodotto da **Desprat Saint-Verny**, unico nel suo genere e rinomato per il metodo di affinamento in alta quota. Dopo il passaggio in botti di rovere, le bottiglie vengono infatti trasferite a circa **1.200 metri di altitudine**, dove riposano nei tradizionali *“buron”*, le storiche baite in pietra dell'Alvernia. Un affinamento che contribuisce a sviluppare maggiore complessità ed eleganza, valorizzando le caratteristiche del vino.



La Légendaire, di Desprat Saint-Verny (Foto © Rosalia Chiarappa).

Data di creazione

08/07/2026

Autore

rosalia-chiarappa