



## Cooperativa la Poiana: le tipicità della Valle Grana in 4 punti vendita

**La Cooperativa la Poiana dal 1982 valorizza e promuove i formaggi e le altre eccellenze della Valle Grana armonizzando tradizione e sperimentazione.**



La denominazione di origine al formaggio **Castelmagno DOP** è stata riconosciuta nel 1982, nello stesso anno si è costituito il [Consorzio di tutela](#) e, sempre nello stesso anno, è nata anche la **Cooperativa la Poiana**.

Voluta dallo storico sindaco di Castelmagno, Gianni De Matteis, aveva lo scopo di **recuperare non solo quel formaggio storico**, di cui le cronache parlano fin dal 1200, tornando all'utilizzo di fascere di legno e stagionature nelle antiche cantine di pietra, ma di **valorizzare anche tutte le produzioni della Valle Grana**, dal miele ai piccoli frutti, alla pera madernassa.

Dopo quasi trentacinque anni è chiaro quanto il progetto fosse avveniristico, concentrato sul trinomio tradizione, tipicità e territorio prima ancora che questi sostantivi diventassero di "abuso comune". La strada segnata era quella e, sebbene nel tempo la **Cooperativa La Poiana** abbia rivolto lo sguardo anche oltre la Valle Grana, gli intenti rimangono gli stessi.

### **La Cooperativa la Poiana: tradizione e sperimentazione**

Oggi la cooperativa conta diversi soci, tutti produttori che conferiscono i loro prodotti finiti e ognuno di questi rispecchia il proprio territorio, il proprio *know how*, le proprie tradizioni. Sono soprattutto i formaggi il settore in cui questa cooperativa, che ha sede a Castelmagno (CN), si è specializzata, tutti a latte crudo e stagionati in antiche cantine e infernotti di pietra su assi di legno pregiato.

Sono le maggiori dop della provincia di Cuneo, primo fra tutti il **Castelmagno DOP**, di cui La

Poiana rimane l'unico produttore storico, con stagionature "controtendenza" che possono arrivare a diversi anni. Ci sono anche, però, nuove sperimentazioni che, nonostante un'ideazione innovativa, vengono prodotte nel rispetto della filosofia aziendale che risponde soprattutto alla parola **Territorio**. Ne è un esempio il "**Gobbo alle pere**", un formaggio di pura pecora, ovviamente a latte crudo, nel cui latte viene aggiunto il succo delle **pere Madernasse**, varietà autoctona della Valle Grana. Il risultato è un formaggio originale, suadente, di grande equilibrio e impatto organolettico che mette in pratica il vecchio detto: "*Al contadino non far sapere...*".



Massimo Monetti, presidente della Cooperativa La Poiana (© Riproduzione vietata).

*“Tra tipicità e innovazione sono una cinquantina i formaggi prodotti della nostra Cooperativa – racconta il presidente **Massimo Monetti**. – Le nostre proposte sono in continua evoluzione, costantemente testate tramite il confronto diretto con la clientela. È questo, infatti, il valore aggiunto della nostra Cooperativa che ci ha permesso di crescere negli anni anche dal punto di vista qualitativo.”*

## **Il nuovo punto vendita di Dronero (CN)**

Proprio in questi giorni la **Cooperativa La Poiana inaugura un nuovo punto vendita** nella cittadina di Dronero (CN), il quarto dopo quello di Pradleves (CN), di Caraglio (CN) e di Ventimiglia (IM). Visitando questa struttura che ricorda, nei materiali e nello stile un'antica baita di

montagna, si coglie il concept della società. Oltre ai formaggi sono protagonisti i prodotti tipici delle Valli Cuneesi, dalle farine macinate a pietra, le torte tradizionali, i biscotti di meliga e il miele raccolto sulle montagne.

**Cooperativa la Poiana**

**Sito web:** [www.cooperativalapoiana.it](http://www.cooperativalapoiana.it)

**Data di creazione**

19/01/2016

**Autore**

redazione