



La Meiro Terre di Castelmagno: il profumo intenso della passione

Cucina occitana, accoglienza familiare e produzione di un formaggio che la famiglia Amedeo ha contribuito a rilanciare, evitandone la scomparsa. Il nostro racconto di un'azienda agricola virtuosa



Forme di Castelmagno nei locali di stagionatura (Foto © Camilla Sanvenero).

Era il 2001 quando **Giorgio e Andrea Amedeo**, padre e figlio, fecero ritorno nella valle d'origine per dare nuova vita al Castelmagno fondando l'**Azienda agricola La Meiro – Terre di Castelmagno**. A Chiappi, la più alta frazione del comune di Castelmagno (CN), i due imprenditori unirono presto all'attività produttiva anche quelle di ristorante e struttura ricettiva.

L'offerta del ristorante La Meiro Terre di Castelmagno

La cucina proposta è tipicamente occitana con piatti della tradizione e ricette tramandate verbalmente. Al modico prezzo di 20 euro si può ordinare un menù degustazione composto da antipasti misti, un primo, un dolce, genepì di propria produzione e caffè. Imperdibili gli **gnocchi al [Castelmagno](#)** e il **bonèt al cacao**.



Gnocchetti al Castelmagno e bonèt al cacao (Foto © Camilla Sanvenero).

Castelmagno DOP: la stagionatura nelle grotte di tufo romano

Agli ospiti viene inoltre data la possibilità di visitare le **grotte di tufo romano**, una pietra naturale in grado di mantenere alto il livello di umidità, in cui sono conservate e portate a stagionatura le forme di formaggio.

La voce narrante di **Andrea Amedeo** vi spiegherà le caratteristiche del **Castelmagno di montagna DOP**, un formaggio adatto prettamente all'utilizzo in cucina e realizzato nel periodo invernale da vacche in stalla alimentate a fieno. Inoltre vi farà scoprire anche il **Castelmagno d'alpeggio DOP**, un presidio Slow Food perfetto per un fine pasto e prodotto nel periodo estivo, in alpeggi situati a 1700-2200 metri di quota da vacche al pascolo che si nutrono di erba fresca.

Castelmagno d'alpeggio DOP: presidio Slow Food

La Valle Grana offre un patrimonio di pascoli ricchi di essenze foraggere incontaminate e una grande varietà di erbe e fiori che conferiscono al formaggio caratteristiche organolettiche di eccellenza.

Il Presidio si concentra sulla produzione realizzata in malga nel periodo estivo (da giugno a settembre), durante il quale le mucche pascolano brade e non sono alimentate con insilati o mangimi industriali. Il latte viene ottenuto da due sole mungiture, senza l'impiego di fermenti e

seguendo tecniche di produzione rigorosamente tradizionali.

La pasta del formaggio è naturalmente colorata: quella di montagna è più chiara, tendente all'avorio mentre quella d'alpeggio si presenta più scura, talvolta con sfumature blu-verdastre dovute allo sviluppo delle muffe penicillium.

Spettacolare, poi, la cromia "effetto ruggine" che si crea con l'ossidazione conseguente all'entrata dell'aria nelle crepe superficiali della forma.



L'interno di una forma di Castelmagno DOP (Foto © Canva).

Miglior formaggio di montagna d'Italia

Nel 2016, il **Castelmagno d'alpeggio La Meiro** è stato eletto "**Miglior formaggio di montagna d'Italia**" all'Italian Cheese Awards 2016 premiando l'impegno profuso nel progetto di rilancio dello storico formaggio e la dedizione dei titolari che sono riusciti a farne riscoprire la vera natura.

Origini del Castelmagno e curiosità

L'origine del nome "Castelmagno" rimane tutt'oggi un mistero. Secondo alcuni potrebbe derivare dal nome del Santuario di San Magno, edificato in memoria di un soldato romano martirizzato sulle cime circostanti; secondo altri sarebbe stato scelto in onore dell'imperatore Carlo Magno, grande estimatore di questa bontà casearia.

La prima testimonianza della sua esistenza si ritrova in una sentenza arbitrale del 1277 con la quale si imponeva al comune di Castelmagno il pagamento di un canone annuale al marchese di Saluzzo da effettuarsi in forme di formaggio anziché in denaro. Risalente al 1722 è invece un decreto con il quale re Vittorio Amedeo II di Savoia ordinava la fornitura di forme di Castelmagno al feudatario locale.

Dopo aver vissuto un periodo d'oro nell'Ottocento, affermandosi in Europa e in Italia, in seguito allo spopolamento della montagna degli anni '60 il Castelmagno rischiò seriamente di scomparire. La ripresa produttiva avvenne solo a partire dai primi anni '80, grazie all'ottenimento della D.O.C.

L'azienda La Meiro-Terre di Castelmagno è stata tra quelle realtà fondamentali per tutelare e restituire prestigio a questo straordinario formaggio.

La Meiro Terre di Castelmagno
Via Comunale 11 Castelmagno (CN)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

09/09/2020

Autore

camilla-sanvenero