ALTE Terre DOP

OSSOLANO

ROCCAVERANO

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

MURAZZANO D.O.P.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

IL MURAZZANO
UNA GRANDE DOP
PIEMONTESE

La denominazione di origine protetta «Murazzano» è stata registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 del 21 giugno 1996

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

“MURAZZANO DOP”

FORMAGGIO TRADIZIONALE PRODOTTO NELLE LANGHE

La zona di produzione del Murazzano DOP comprende il territorio corrispondente all’areale collinare delle “Langhe”, in cui ricadono 50 comuni della provincia di Cuneo.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Caratteristiche

La denominazione di origine «Murazzano» e' riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso, a pasta fresca, prodotto con latte ovino di razza delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Le caratteristiche tecniche

- Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate.
- Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri,
- Scalzo di 3-4 centimetri.
- Peso: da 250 a 400 grammi.

Le caratteristiche organolettiche

-La pasta è di colore bianco latte con consistenza morbida e grana fine, con eventuale presenza di alcune occhiature.
- La forma è priva di crosta, la pelle è di colore bianco latte per le forme fresche. Con la stagionatura può comparire una crosta morbida e leggera, con lieve sottocrosta.
- Il sapore è fine e delicatamente profumato e tende a intensificarsi con la stagionatura diventando più pieno con note piccanti.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

Il latte proveniente da due o più mungiture, può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, è addizionato con caglio liquido e viene coagulato ad una temperatura di 37° C con una tolleranza di ± 3° C. Durante e dopo l'aggiunta del caglio si attua un energico rimescolamento, a cui può seguire un riposo almeno quaranta minuti, per ottenere un coagulo omogeneo e consistente.
La prima rottura della cagliata, con spannarola o spino, e' grossolana (coaguli della dimensione di una arancia). Dopo una sosta di almeno cinque minuti, si ha la seconda rottura a nocciola utilizzando lira o spino, alla quale segue una ulteriore sosta di almeno dieci minuti.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

Per la formatura la cagliata e' trasferita in fascere cilindriche, a fondo forellato, di plastica o di acciaio inossidabile, con dimensioni idonee. Le fascere con la cagliata sono mantenute su un piano inclinato per ventiquattro + quattro ore, nel corso delle quali si effettuano diversi rivoltamenti.

La salatura e' effettuata a secco nel corso della formatura, due volte, una per faccia.

La maturazione si protrae per almeno quattro giorni e può avvenire negli stessi locali di produzione, lavando le forme rapidamente con acqua tiepida per almeno due volte. Dopo almeno quattro giorni di maturazione, il formaggio può essere stoccato in appositi locali di stagionatura o in celle refrigerate.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA STAGIONATURA

Il periodo minimo di maturazione è di quattro giorni, la stagionatura massima è di novanta giorni.

Solo nel caso in cui si utilizzino le tradizionali «burnie» (vasi di vetro con chiusura ermetica), nelle quali viene posto il formaggio, previa stagionatura di almeno venti giorni, e' consentita la stagionatura fino a quindici mesi, senza aggiunta di altri prodotti.

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TERRITORIALITA’

Il Murazzano DOP viene realizzato con latte di Pecora delle Langhe, una razza in via d’estinzione. Almeno l'80% dei foraggi deve provenire deve provenire dalla zona di origine. Quando la stagione lo consente viene fatto ricorso al pascolamento.

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

ROCCAVERANO D.O.P.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

IL ROCCAVERANO: UN’ ALTRA GRANDE DOP PIEMONTESE

La Denominazione d'origine protetta per il Roccaverano DOP è stata istituita con il Reg. CE n. 1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

“ROCCAVERANO DOP”

FORMAGGIO TRADIZIONALE PRODOTTO NELLA LANGA ASTIGIANA, E NELLE VALLI BORMIDA E ERRO

Il territorio di produzione del Roccaverano DOP è caratterizzato da una morfologia non omogenea. La natura geologica cambia dall’area collinare della **Langa di Roccaverano** e della zona della **Val Bormida** a quella della **Valle Erro** più montana.

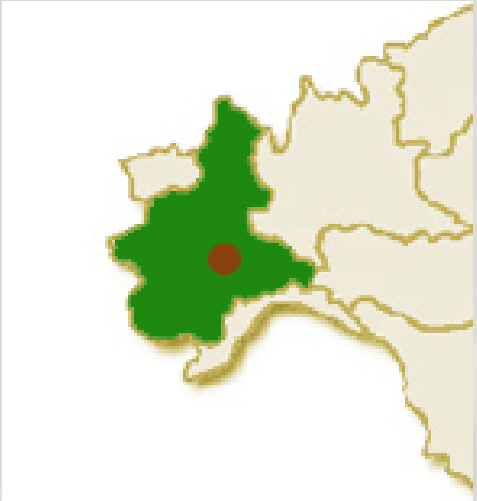
Su tutto l’areale del Roccaverano DOP spirano venti umidi provenienti dal mare, con la formazione di nebbie e foschie. In inverno l’apporto di umidità può portare a nevicate intense, mentre in estate si arriva spesso ad una forte siccità, accompagnata dal prosciugamento dei piccoli torrenti.

Secondo la stagione, le greggi producono latte con aromi differenti, apprezzabili dagli assaggiatori esperti. La lupinella, ad esempio, è un’erba che rende la robiola dolce e quindi viene apprezzata dai casari. Qualche pascolo viene seminato per trarne il foraggio secco per la brutta stagione.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale



La zona di produzione del Roccaverano DOP interessa **10 comuni della provincia di Asti e 9 comuni della provincia di Alessandria** nella zona più orientale delle Langhe, nella regione Piemonte.

AT: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime

AL: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Caratteristiche

La Denominazione di Origine Protetta del Roccaverano DOP si riferisce al formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso. Questo formaggio presenta le seguenti caratteristiche tecniche.

Le caratteristiche tecniche

- forma cilindrica
- diametro compreso tra 10 e 13 cm
- facce piane leggermente orlate
- scalzo alto da 2,5 a 4 cm
- peso: dai 250 a 400 gr.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Le caratteristiche organolettiche

Prodotto fresco: dal quarto al decimo giorno di maturazione: crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente; aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.; pasta: di colore bianco latte; Struttura: cremosa, morbida; sapore e aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.

Prodotto affinato: dall'undicesimo giorno: crosta: presenta una fioritura naturale di muffe; aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia; pasta: di colore bianco latte;
struttura: morbida leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

Nella Robiola di Roccaverano/Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

Il Roccaverano DOP è prodotto con coagulazione acida di latte crudo intero. Il latte, proveniente da mungiture consecutive effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore, può essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnesti e/o sieroinnesti).

La coagulazione del latte avviene mediante aggiunta di caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e ad una temperatura compresa tra 18 e 24°C. Viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da otto a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

La cagliata acida viene delicatamente trasferita in appositi stampi forati muniti di fondo. Prima della formatura può essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura.

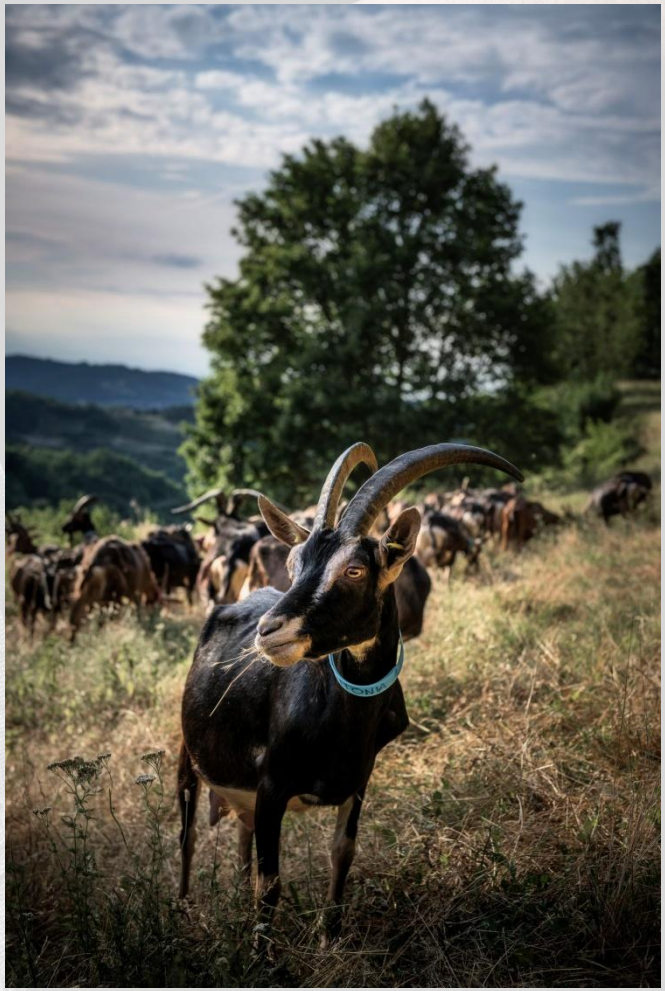
La maturazione naturale viene effettuata in appositi locali per almeno tre giorni dal momento della messa negli stampi. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita. Il Roccaverano DOP è considerata stagionata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TERRITORIALITA’

Il Roccaverano DOP è prodotto con coagulazione acida di latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci.
Per l’**alimentazione del bestiame**, tenuto al pascolo obbligatoriamente da marzo a novembre, è vietato l’utilizzo di mangimi OGM. L’alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal territorio di produzione per almeno l’80%.



REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

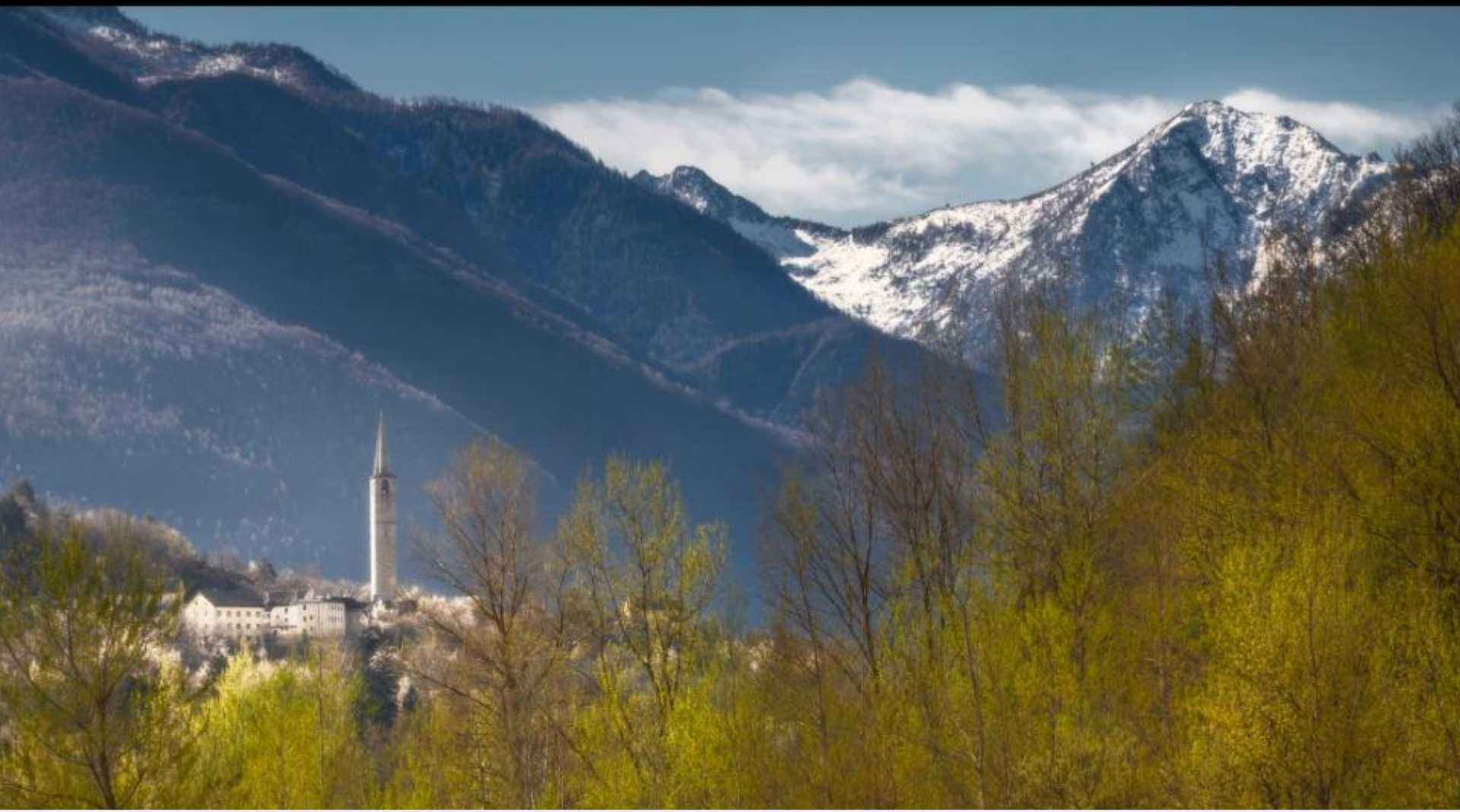
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

OSSOLANO D.O.P.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale



REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

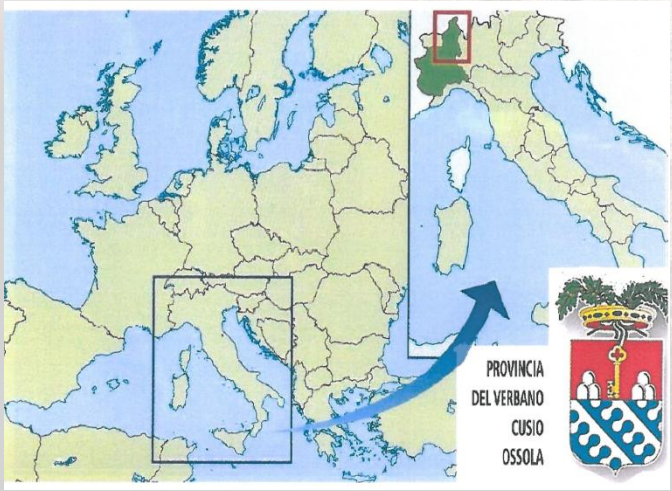
L’OSSOLANO:
UN ALTRO GRANDE FORMAGGIO PIEMONTESE ENTRA NELL’OLIMPO DELLE DOP”

CON IL REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1788 DELLA COMMISSIONE del 22 settembre 2017 è stata registrata la denominazione «Ossolano» (DOP)

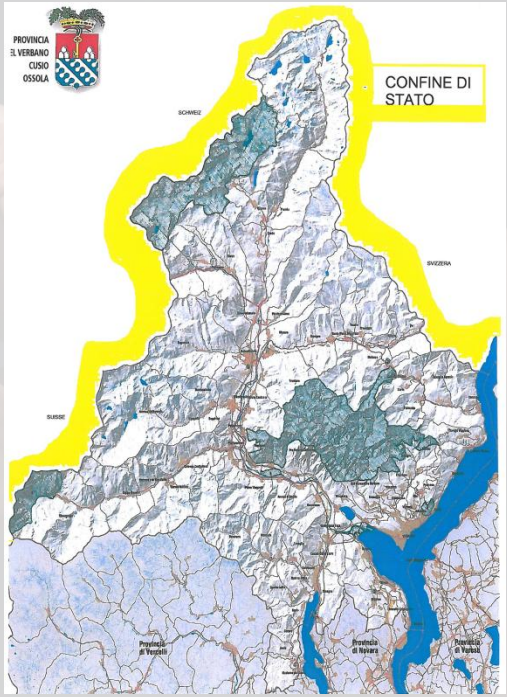
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

“OSSOLANO”

FORMAGGIO TRADIZIONALE
PRODOTTO NELLE VALLI DELL’OSSOLA



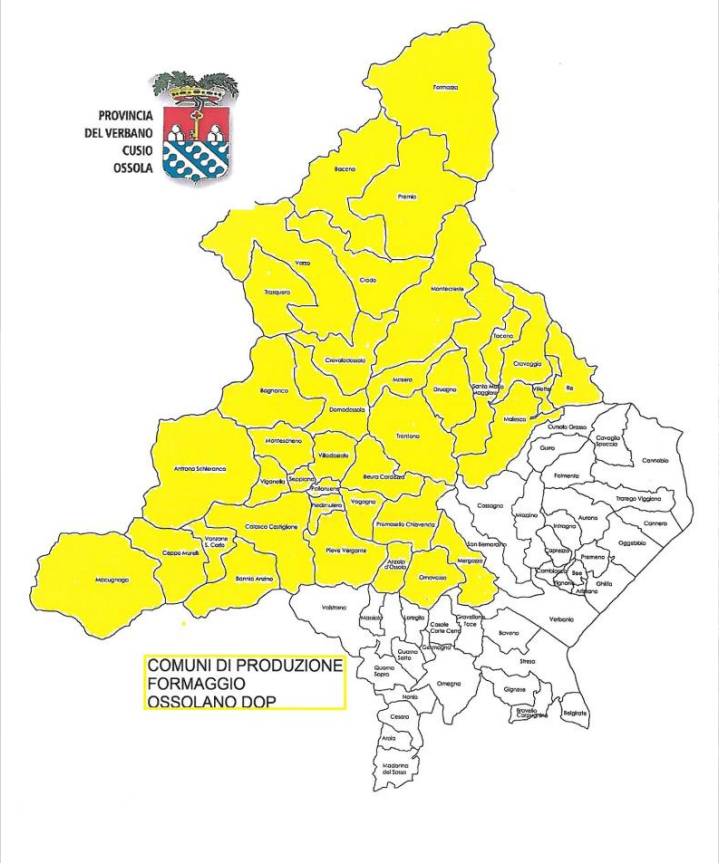
La Regione Ossolana è posta all’estremo nord del Piemonte, costituita dall’insieme delle valli attestate all’arco alpino che confluiscono nella valle principale segnata dal fiume Toce.



REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale



Il territorio delimitato è identificato dai confini amministrativi dei seguenti

38 comuni

Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Toceno, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette, Vogogna.

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Caratteristiche

L' "Ossolano" è un formaggio presamico ottenuto da latte di vacca intero, semicotto, pressato, con stagionatura non inferiore ai 60 gg. La produzione di questa tipologia di formaggio comprende le produzioni dei comuni di "fondovalle" e di territori in quota (alpeggi). Proprio per rispettare e valorizzare le fatiche delle aziende ossolane che alpeggiano, il formaggio "Ossolano" reca la menzione aggiuntiva "d'Alpe".

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Le caratteristiche tecniche

- forma: cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso: da 6,0 a 7,0 kg.;
- diametro: da 29,0 a 32,0 cm.;
-altezza: (dello scalzo) da 6,0 a 9,0 cm.

Le caratteristiche organolettiche

- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, morbida, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso;
- sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

OSSOLANO

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Le caratteristiche tecniche:

- forma: come per “Ossolano” cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso: da 5,0 a 6,0 kg., lievemente inferiore all’ ”Ossolano” come nelle abitudine degli alpeggi ossolani.
- diametro: da 29,0 a 32,0 cm.
- altezza: (dello scalzo) da 6,0 a 9,0 cm., in relazione al peso della forma.

OSSOLANO D’ALPE

Le caratteristiche organolettiche :

pressocchè quelle del formaggio “Ossolano” , si distinguono per una struttura della pasta compatta ma leggermente meno consistente ed un sapore lievemente più intenso e legato alle varietà della flora d’alpeggio che compongono in esclusiva l’alimentazione foraggera delle vacche.

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

Il formaggio Ossolano è un formaggio a latte intero, pressato, semicotto.
In tecnologia casearia, la semicottura prevede che nelle fasi del processo produttivo caseario, dopo aver avviato la rottura della cagliata, si effettui un riscaldamento della cagliata stessa quando è ancora in miscela con il siero. Questo tipo di tecnica ha due obiettivi principali, uno è quello di migliorare lo spurgo della cagliata ovvero la progressiva perdita di siero, l'altro è quello di dare struttura e consistenza alla cagliata, in alcuni casi questa consistenza viene indicata anche con il nome di elasticità.

•Nella produzione del formaggio "Ossolano" e "Ossolano d'Alpe" si effettua una cottura con temperature comprese tra 42°C e 45°C per un tempo variabile tra 15 ed 30 minuti e una pressatura con durata variabile in relazione alla pressione applicata, fino ad un massimo di 12 ore.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TECNICA CASEARIA

La fase della semicottura è certo un aspetto fondamentale nella tecnologia del formaggio “Ossolano”, anche e soprattutto per il fatto che conferisce caratteristiche organolettiche, soprattutto di struttura del formaggio (che si ripercuote anche nelle sensazioni di sapore ed aroma), che lo fanno distinguere dalle altre produzioni casearie piemontesi e dalle produzione di questo tipo di tecnologia dell’arco alpino.

Le produzioni lattiero-casearie presamiche vaccine dei territori piemontesi molto poco adottano la tecnica della semicottura e chi la applica o non raggiunge le temperature raggiunte nella tecnologia dell’Ossolano (40 - 42 °C) oppure la applica su formaggi a pezzatura minore e senza eseguire la fase di pressatura nella maniera dell’Ossolano.

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

LA TERRITORIALITA’

1. Latte proveniente esclusivamente dalle vallate ossolane
2. Razze presenti da sempre sul territorio:
   a) Bruna Italiana
   b) Frisona italiana
   c) Pezzata Rossa
3. Foraggio per almeno il 60% sulla s.s. prodotto in zona d’origine
4. Alimentazione solo ad erba in alpeggio
5. Adozione di un modello economico chiamato Alpwirtschaft o agricoltura mista di montagna. In esso il bestiame viene custodito in inverno nelle stalle e l’accumulo di fieno è l’anello di congiunzione tra agricoltura e allevamento

REGIONE PIEMONTE
Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027
Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

REGIONE PIEMONTE

Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale

ALTE Terre DOP

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 – 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupporurale