



# SAPORI D'ALTA QUOTA

**A Pradleves, in Valle Grana, il paradiso del Castelmagno**

DI **MARY TIUSSI** - FOTO DI **MAX SALANI**





Sapori d'alta quota nella Formaggeria La Poiana, con i ruvidi e suggestivi arredi in legno realizzati dalla bottega artigiana Dall'Albero all'Arte. In apertura: la moderna cantina di stagionatura di Pradleves, con le celle a umidità e temperatura controllate. Qui i formaggi maturano su assi di legno, «il materiale migliore per avere formaggi perfetti».



Pradleves è un piccolo comune della Valle Grana, in provincia di Cuneo. Sorto nel XIII secolo presumibilmente come feudo dei marchesi di Saluzzo, oggi è un gioiello di borghi incastonati sulle montagne. Nonostante lo spopolamento progressivo, questa comunità alpina ha saputo mantenere vivi il turismo e la tradizione secolare, che vanta anche specialità gastronomiche di tutto rispetto. Proprio a Pradleves abbiamo visitato la **Cooperativa La Poiana**, nata nel 1982 con il preciso scopo di tutelare e far conoscere i prodotti della sua vallata e in particolare il formaggio Castelmagno. Insieme a due interlocutori d'eccezione – **Massimo Monetti**, presidente della cooperativa e **Paola Gula**, giornalista specializzata in enogastronomia – abbiamo scoperto che il Castelmagno è un formaggio semiduro, di breve o media stagionatura, dal profumo molto intenso grazie alla particolare varietà di erbe presenti nei pascoli della zona. In passato il suo nome era “Tuma Dura”. Deve il suo nome attuale al comune di Castelmagno, che confina con Pradleves. La curiosità è che non esiste un paese vero e proprio con

questo nome, perché Castelmagno denomina il solo territorio comunale con le sue quindici frazioni e le sue *granges* (le baite).

La Poiana è sinonimo di Castelmagno. Nel senso che è stata la prima realtà che ha creduto nelle potenzialità di questo raro formaggio e al presente ne è il maggior produttore. Conosciuto in tutto il mondo, da Londra a Dubai, il Castelmagno è un marchio DOP grazie al **Consorzio di Tutela** (da una sua “costola” è nata la cooperativa) e si produce con latte vaccino d'alta quota, talvolta addizionato con latte ovino e caprino. «Aria di montagna, antiche cantine di pietra, rispetto della tradizione, ma anche innovazione, tecnologia, impianti moderni e tanto lavoro. Sono questi gli ingredienti fondamentali delle tecniche di affinamento che rendono i nostri formaggi unici» si legge sul sito web della Poiana ([www.cooperativalapoiana.it](http://www.cooperativalapoiana.it)).

Alla cooperativa hanno aderito tanti piccoli produttori locali, una filiera corta che propone molte specialità (da citare il miele), ma il suo fiore all'occhiello è proprio il Castelmagno. E La Poiana tutela e offre un patrimonio caseario



con oltre 50 formaggi diversi, tutti del territorio. «Denominatori comuni sono l'attenzione alla tradizione locale, il benessere animale, l'alta qualità del latte e delle materie prime utilizzate».

Nel 2013 sempre a Pradleves è stata inaugurata la **Formaggeria La Poiana**, ve la presentiamo nelle foto di questo servizio. I rustici e bellissimoi arredi in legno sono opera della bottega artigiana **Dall'Albero all'Arte** di Roccabruna (CN). Oggi comprende altri quattro punti vendita (tre nel cuneese, uno a Ventimiglia) e un negozio anche online.



La Formaggeria La Poiana offre tanti prodotti locali e il Castelmagno è il suo fiore all'occhiello. Con un'origine antichissima: una sentenza del 1277 fissa come canone d'affitto di alcuni pascoli,

da pagarsi al Marchese di Saluzzo, una certa quantità di formaggi di Castelmagno. Oggi è un marchio DOP grazie al Consorzio di Tutela, ente che ha dato origine alla stessa Cooperativa La Poiana.