

# Formaggio del mese

■ Veronica Alloisio

*Formaggio a latte crudo citato da Varrone, è oggi prodotto in provincia di Cuneo con una caratteristica particolare: almeno 24 mesi di stagionatura*

## Tecnologia

Il latte è raccolto in stalle site nel raggio di 20 km dal caseificio. Al ricevimento è raffreddato, stoccato in serbatoi dedicati, inviato alla polivalente e lasciato affiorare dopo idoneo riscaldamento. Una volta estratta la crema, hanno inizio le operazioni di caseificazione. Al latte, portato a una temperatura di 35°C, è aggiunto il fermento. Dopo un tempo di incubazione variabile dai 40-60 minuti a seconda della stagione, è aggiunto il caglio e dopo 20-25' avviene la prima rottura grossolana della cagliata mediante l'utilizzo di lire meccaniche. Dopo un periodo di riposo della cagliata, avviene la seconda rottura della stessa fino a raggiungere la dimensione di un chicco di riso. Una volta riscaldata la pasta a 38-40°, avviene il desieraggio e successivamente lo scarico della pasta in appositi carrelli dove avviene la formatura dei "nostrali". Dopo numerose pressature e rivoltamenti delle forme, il formaggio viene lasciato riposare avvolto in tele di lino fino al raggiungimento di un pH ottimale (pH=5,3-5,1). Al termine di questa fase ha inizio la salatura a secco. I formaggi, dopo aver ricevuto un'adeguata salatura, sono portati in cella di stagionatura a temperatura compresa tra 6 e 10°C e umidità di 80%, dove rimarranno per un periodo minimo di 24 mesi. Settimanalmente le forme sono rivoltate e toelettate con olio che dona al formaggio un aroma unico.

## Caratteristiche

La forma intera dello Stravej pesa circa 6-7 kg. Lo scalzo misura circa 7-8 cm e il piatto ha un diametro di 24 cm circa. La crosta è di un colore nocciola scuro, mentre la pasta, che non presenta occhiature, è di consistenza compatta e di colore giallo paglierino. Il sapore è intenso e aromatico.

## Zona geografica di origine e di produzione

Il *Nostrale* ha origini antichissime che si collegano a Terenzio Varrone che nel suo "Rerum rusticarum libri tres" citava i celebri

# Stravej Nostral Piemonteis



formaggi piemontesi prodotti nelle vallate cuneesi. I formaggi prodotti in zona venivano definiti "Nostrali" (il nostro formaggio). Dall'uso comune di definire i formaggi Nostrani con il termine "Nostral" nasce la gamma di prodotti, denominati diversamente, a seconda della durata della stagionatura.

Fin dal 1930 il caseificio Sepertino produce nostrali stagionati; il nome Stravej viene introdotto nel 2005 per evidenziare la lunga stagionatura del prodotto in questione: "stravej" significa "stravecchio" in dialetto piemontese. Nel 2009 lo "Stravej Nostral Piemonteis" ha ottenuto il 1° premio nella categoria "formaggi a pasta dura" e la nomination nei primi

tre migliori formaggi d'Italia al prestigioso concorso "Grolla d'oro - Formaggio d'autore - Il miglior Formaggio d'Italia" organizzato in collaborazione con ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).

La giuria lo ha così definito: "aromi intensi di frutta secca e legno, si coniugano in maniera accattivante con una struttura friabile e solubile".

## Vincoli con l'ambiente

*Storico*

Il paese di Marene si formò al tempo della dominazione longobarda (568-773), quasi di sicuro sui resti di uno dei tanti "pagi" di origi-

## Ingredienti

- Latte vaccino;
- fermenti lattici ottenuti da colture selezionate;
- caglio liquido di vitello con titolo 1:15000.

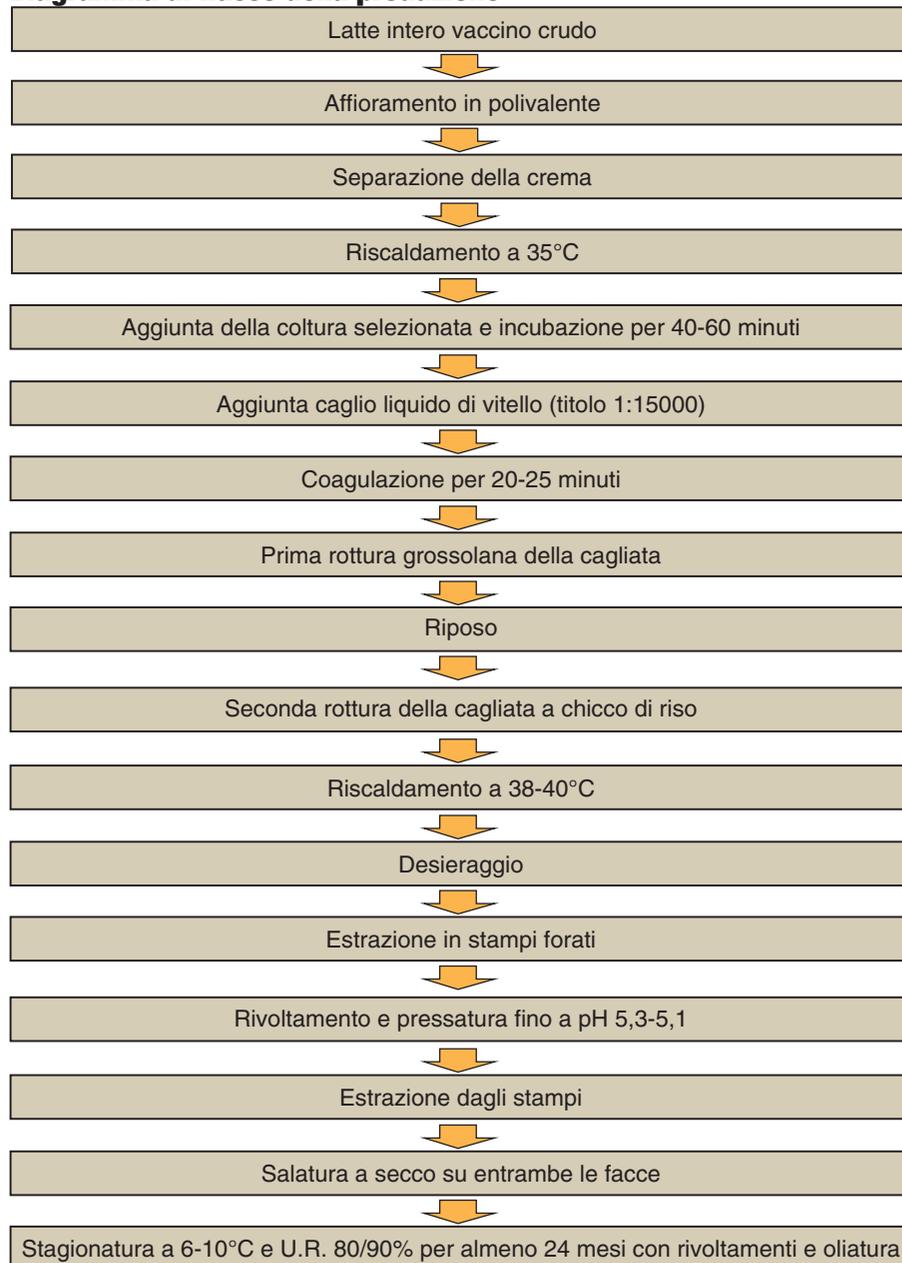
## Caratteristiche chimiche e microbiologiche

### Valori medi su 100g di prodotto

Valore energetico	1462 kJ-351,9 kcal
Umidità (t.q.)	42-48%
Grassi	26,4
di cui saturi	19,3
Carboidrati	0,97
di cui zuccheri	0
Proteine	28,4
Sale	1,67
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Assente
<i>Salmonella</i> spp. (25 g)	Assente
<i>Staphylococcus coagulans</i> + a 37°C (1g)	<10 UFC/g

ne romana disseminati nel paludoso pianale saviglianese. Dimostra ciò il frammento di una lapide custodita nel cimitero del paese, databile fra il VII ed il VIII secolo, e riconducibile alla celebre lastra del Gudiris di Savigliano. Quasi impossibile ai nostri giorni individuare il monumento di appartenenza: gli studiosi di fine Ottocento ritenevano che facesse parte di una stele commemorativa o votiva, oppure della pala di un altare della chiesa del luogo; indagini più recenti tendono invece a dimostrare che il reperto costituiva la parte centrale di una lastra tombale di maggior grandezza: ciò proverebbe l'esistenza in quel luogo di un cimitero con vicino una chiesa, come si usava nei tempi antichi. Delle scorrerie dei Saraceni e degli Ungari che ebbero luogo nel X secolo si ha un vivo ricordo non solo per le distruzioni, ma anche per alcuni vocaboli entrati nell'uso quotidiano. A quest'ultima popolazione, oriunda della Pannonia, si deve forse l'origine del toponimo di Marene che, secondo il parere di taluni ricercatori, deriva dalla parola slava "maräne" formatasi attraverso una variazione dello slavo antico "marje", cioè palude, acquitrino. Le prime notizie certe su Marene, comunque, risalgono all'atto di fondazione del monastero di San Pietro di Savigliano

## Diagramma di flusso della produzione



redatto il 12 febbraio 1028 dai coniugi Abellonio e Amaltruda dei signori di Sarmatorio. Il primo nucleo abitato del paese si formò verso il Mille nei pressi della chiesa parrocchiale: di esso è rimasto il ricordo nel gruppo di case ancora denominato "chiesa vecchia" nel catasto del Settecento. Un altro nucleo si sviluppò

attorno alle mura dell'antico castello (del quale oggi resta solo la torre comunale) e prese consistenza a partire dal XIII secolo, periodo in cui le popolazioni dei piccoli borghi sentivano la necessità di porsi sotto la protezione di una grande città o di un potente feudatario per difendersi dai soprusi dei numerosi av-

## Volumi di produzione e di vendita

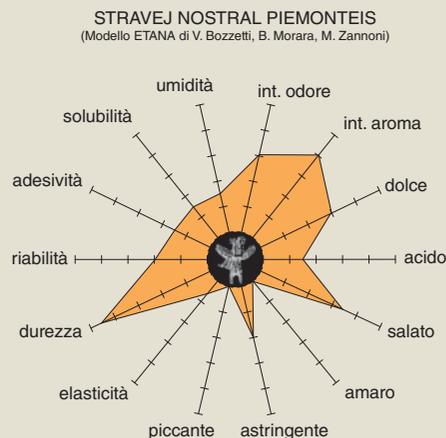
Forme prodotte nel 2013	Circa 500
Mercato italiano	70% nel 2013
Mercato estero	30% nel 2013
Tendenza 2014	Costante aumento della produzione e vendita con graduale apertura ai mercati esteri

## L'assaggio

**Bruno Morara**

Abbiamo assaggiato un formaggio piemontese molto invecchiato e prodotto il 6 aprile del 2010. Sono i formaggi che mi piacciono perché se resistono alla stagionatura per tanto tempo, vuole dire che sono stati pensati, prodotti e custoditi con amore e passione. E quelli che l'hanno pensato sono veri artigiani del formaggio, attenti al loro lavoro, che amano ancora i sapori veri, i sapori che riempiono la bocca, stimolando la mente ed il palato. Lo Stravej Nostral Piemonteis mostra una forma cilindrica con facce piane e una colorazione tendente al marrone, dovuta ai trattamenti usati per la stagionatura: oliature sulla superficie per mantenere la morbidezza e non creare crepe dove possono insidiarsi parassiti e altro. Il taglio dello Stravej è abbastanza impegnativo: ho utilizzato un coltello a oliva, come quello che si usa per il Grana Padano o il Parmigiano-Reggiano. Ha una pasta gialla ocra molto intensa con la presenza di una leggera e irregolare occhiatura che sulla fetta risulta essere irregolarmente distribuita. Non vedo unghia sotto la crosta. L'Intensità dell'Odore (3,0) è alta, con sentori di burro cotto, fieno, legno di montagna secco,

vegetale e soprattutto ambiente di stagionatura dove convivono: umidità, terra bagnata, muffa. L'Intensità dell'Aroma (4,0), con note di burro cotto, salame stagionato, frutta secca, arachidi e nocchie. Miele di acacia, marmellata di mele cotogne. Speziato: pepe e noce moscata. Ambiente di stagionatura, soprattutto vicino alla crosta. Il Sapore Dolce (3,0) è il primo che appare e ha una breve durata: 4"-5". Poi è coperto dal Sapore Acido (1,5) poco percepito e dal Sapore Salato (3,5), che permane in bocca in maniera abbastanza evidente e prolungata, andando a dare un altro morso al Stravej, il sale non mostra la stessa aggressività. Non sento il Sapore Amaro (0,0). L'Astringenza (2,0) è dovuta all'intensità del Sapore Salato. Il Piccante (0,0): quello che si sente in bocca è il pepe, già detto nell'Aroma. Molto particolare la struttura dello Stravej, che garantisce la differenza di questo prodotto da altri simili. Elasticità (1,0): è pochissimo elastico, con il valore 1,0 per non dire che non è un sasso. È Duro (4,5) come si evince dal taglio, ma anche dal fatto che durante la masticazione escono tantissimi granelli di tirosina segno di un formaggio piuttosto stagionato. Durante il lavoro dei denti, per smontare la pasta, ho una sensazione di morbido (grasso) e duro (tirosina),



in continuazione. Friabilità (2,0): non è tanto friabile, lo devo masticare un po' di più. L'Adesività (1,5) è data dalla pasta che resta in fondo alla gola e poi si scioglie. Solubilità (1,5): la pasta si scioglie poco, prima devo masticare molto per produrre il bolo da deglutire. L'Umidità (1,5) non riesco a percepirla bene e quel sentore di acqua, indice dell'umidità, nello Stravej lo percepisco pochissimo. Lo Stravej Nostral Piemonteis è uno dei pochi formaggi da compagnia ma anche da meditazione servito con un poco di pane e un bel bicchiere di Dolcetto delle Langhe.

venturieri e dalle scorrerie di eserciti invasori o di passaggio. Fu così che nel 1225 Marene passò a far parte del comune di Savigliano. Nel Medioevo esercitarono diritti signorili su una parte consistente del territorio di Marene i vescovi di Torino. Nel Settecento furono realizzate in Marene alcune opere pubbliche di grande utilità, fra cui la costruzione della strada reale e l'ampliamento della strada per Savigliano. Con il conseguente aumento dei commerci si concretizzò lo sviluppo edilizio, già iniziato nel Seicento, che in pochi decenni assegnò al centro abitato l'attuale struttura.

### Geografico

Marene è costituito da circa 3100 abitanti, in larga parte provenienti da cultura contadina, anche se in pochi resistono ancora ancorati al territorio. La cultura però resta, così come le grandi cascine, tutte con chiesetta e storia millenaria legata a monasteri o feudatari. Alla bellezza e saggezza antica sono però oggi affiancate innovazione e imprenditorialità industriale. Il territorio di Marene (Cuneo) non è molto esteso: i suoi confini coincidono con quelli che erano della parrocchia all'epoca dello smembramento da Savigliano nel 1696 e racchiudono un territorio di 2893 ettari di terreno, quasi interamente coltivato e dispo-

sto in modo poco uniforme, così da imprimere varietà e originalità al paesaggio.

### Orografia

Giungendo da Savigliano, dopo le ultime propaggini della Pianura Padana, si percorre per un tratto l'altipiano di Fossano, per ridiscendere, in direzione di Bra, nella valletta del rio Grione, stretta a mezza costa tra le colline di Cherasco e di Cervere, che ne tracciano il confine. La strada che solca l'altipiano in posizione panoramica, attraversa il comune in direzione nordsud, e mostra tutte le ondulazioni del terreno: è questa varietà, fatta dei colori rossi dell'argilla nei campi arati, o verdi delle colture, e di angoli nascosti e conosciuti da pochi, la ricchezza del territorio. Alle pendici del paese, inoltre, si vede la catena delle Alpi, da quelle Marittime, al Monte Rosa, passando per la centrale Monviso.

### Idrografia

A Marene sono presenti il Riasso e il Grione: questi corsi d'acqua, che convergono nella pianura, sono brevi, con scarsa portata media, magre accentuate in inverno e piene talora violente in corrispondenza dei periodi più piovosi.

### Flora

Nel cuneese è presente una grande varietà di specie vegetali, alcune anche rare.

## Caseificio Sepertino Snc

Via Reale Nord, 2  
12030 Marene (CN)  
Tel 0172-742575 - Fax 0172-742211

La ricchezza della flora è da imputarsi alla presenza di correnti calde provenienti dal mare, che permettono la diffusione di specie tipicamente mediterranee (cisti, ginestre, lavande ecc.) in zone e a quote per loro inusuali, mentre il clima alpino favorisce la discesa di specie alpine a latitudini che ne costituiscono il loro limite meridionale: tale intreccio di condizioni climatiche così varie determina quindi l'esistenza di ampie zone di sovrapposizione tra specie aventi habitat diversi ed a volte addirittura opposti. Nel territorio di Marene, in particolare alla Sperine Alta, si trovano querce secolari. Tra le specie endemiche più preziose e rare, sono da citare *Berardia subacaulis*, *Helianthemum lunulatum*, *Phyteuma balbisii*, *Saxifraga florulenta* che rappresentano reliquie di un'antichissima vegetazione dell'era cenozoica, pressoché completamente scomparsa e pertanto considerabili come veri e propri "fossili viventi".

© RIPRODUZIONE RISERVATA