

lo ha nominato. Adesso sono in tanti a chiedermelo". Le forme migliori sono quelle d'alpeggio più aromatiche, ma trovarle è come vincere la caccia al tesoro. Perché il signor Locatelli ne fa circa 200 all'anno. Dall'alpeggio di Artavaggio 30 forme arrivano qui nel negozio di Signorelli, le altre vengono ripartite fra i pochi negozi specializzati della zona.

C'è poi la produzione di fondovalle, che pur non essendo paragonabile per intensità e ricchezza di aromi, arrotonda i quantitativi garantendo comunque i pregi di una lavorazione tradizionale. Il latte appena munto viene fatto fermentare, successivamente la cagliata viene rotta e riposta in uno stampo di forma rotonda. Il giorno seguente alla cagliata fredda della sera viene aggiunta quella calda del mattino (una lavorazione che ricorda quella del gorgonzola a due paste). Le forme vengono quindi manipolate per disporre le due cagliate a strati alterni.

La stagionatura si compie nei successivi tre mesi, ma già dopo il primo mese il formaggio viene bucato in diversi punti con un ago di rame per favorire la formazione delle muffe. Queste scaturiscono così per un processo naturale e non per l'utilizzo di sostanze estranee come avviene per esempio nel gorgonzola industriale.

Sono questi i formaggi che salvano i piccoli negozi dalla concorrenza con la grande distribuzione e riscattano il lavoro di tanti bravi professionisti. Perché se è vero che ormai il Castelmagno si può trovare anche al supermercato è altrettanto vero che difficilmente avrà lo stesso sapore di quello scelto da un esperto affinaio. E il prezzo? Se si vuole l'eccellenza, si vuole il meglio della produzione: un piccolo premio per chi ha lavorato bene e per chi è stato in grado di scoprirlo.

