

La Raschera

La Raschera (derivante dall'idioma piemontese che lo vuole quale sostantivo femminile), è un formaggio con almeno un mese di stagionatura. E' a pasta cruda, pressata, semidura. Il suo sapore è fine, delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato.

La pasta è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse ed irregolari. Il colore è bianco, bianco avorio. La Raschera è un ottimo formaggio da taglio prodotto e stagionato senza conservanti, ma che si presta bene in cucina ad essere fuso su antipasti, primi e secondi.

Storia, tradizione, D.O.P.



Il formaggio Raschera è un tipico formaggio delle vallate alpine monregalesi prodotto e stagionato unicamente nella provincia di Cuneo. Prende il suo particolare nome da un Alpe (Alpe Raschera) situata presso il Monte Mongioie a 2630 m di altitudine.

Si sono trovati accenni alla produzione di un formaggio analogo su documenti risalenti al XV° secolo. Nel monregalese è da sempre sinonimo di formaggio di montagna.

Viene prodotto con latte bovino cui si può aggiungere latte ovino e caprino (non superiore al 20%) per esaltarne il gusto piccante. Si presenta in due forme: quadrata del peso di 7 - 10 kg e rotonda del peso di 5 - 8 kg. La Raschera già riconosciuta dallo Stato Italiano con la D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) fin dal 1982, ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) dalla CEE in data 2 luglio 1996.

Origine e legislazione attuale

Il Disciplinare (la Legge che regola la fabbricazione del formaggio) prevede due possibilità di produzione: **Raschera d'Alpeggio** rotonda o quadrata (classica forma nata dalla necessità, nel trasportarla a valle dai pascoli alpini, di maggiore stabilità ed equilibrio sul basco del mulo), che viene prodotta e stagionata al di sopra dei 900 m s.l.m. esclusivamente nei territori comunali di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Roburent, Roccaforte M.vì, Ormea, Garessio (Val Casotto), Magliano Alpi (solo per il territorio delle sue Alpi), Montaldo M.vì e Pamparato e

Raschera

Consorzio per la tutela del formaggio a D.O.P. Raschera

Scritto da Administrator

Lunedì 10 Gennaio 2011 14:55 - Ultimo aggiornamento Martedì 18 Gennaio 2011 16:43

rotonda o quadrata la cui zona di produzione comprende tutta la Provincia di Cuneo.

Sito internet: www.raschera.com