

Storia di un territorio




la poiana®

1982

Castelmagno





*Datemi un buon coltello affilato e un buon formaggio da tagliare
e io sarò un uomo felice.*

*Give me a good sharp knife and a good sharp cheese
and I'm a happy man.*

George RR Martin





la poiana®

1982

Castelmagno

La Cooperativa La Poiana nasce nel 1982 con il preciso scopo di far conoscere e tutelare i prodotti della Valle Grana, primo fra tutti il Castelmagno. Tutti i nostri soci sono produttori artigianali di alto profilo che lavorano nel rispetto della tradizione, del territorio e della qualità, caratteristiche che riteniamo fondamentali e che fanno in modo che il nostro catalogo possa presentare oltre 50 formaggi diversi che raccontano storie di uomini e terre diverse.

Cooperativa Agricola La Poiana was founded in 1982 with the specific aim of making known and protecting the products of Valle Grana, first and foremost Castelmagno cheese. All our members are high-profile artisan producers who work in respect of tradition, terroir and quality. These are the characteristics that we consider fundamental and for this reason our catalog can present over 50 different cheeses that tell stories of different men, their lands and the subtle variances that tie the two together.



La Poiana is synonymous with Castelmagno

Cooperativa Agricola La Poiana is synonymous with Castelmagno cheese, because we were the first company that believed in the potential of this rare cheese from Piemonte and today we are the largest producer of it. Poiana was founded in the same year in which the DOP was recognized and was one of the founders of Consorzio di Tutela. Since then our goal has always been to keep ancient traditions alive.

In the mountains of this tiny portion of Piedmont, Castelmagno cheese once represented the greatest source of livelihood during long and harsh winters. It was therefore essential to find ways to preserve the milk that was harvested during the summer, when the herds grazed in the mountain pasture. This necessity formed the characteristic processing of Castelmagno: the curds pressed into large shapes with a structure ideal for the long aging times indicative to mountain winter months. All the stone houses were equipped with cellars, sometimes also placed underground.

These curing rooms are still used today to season our best cheeses named “crutin” or “infernot”.





La Poiana è sinonimo di Castelmagno



La Poiana è sinonimo di Castelmagno, perché siamo la prima realtà che ha creduto nelle potenzialità produttive di questo raro formaggio e ne siamo il maggior produttore. La nostra cooperativa è nata nel 1982, lo stesso anno in cui è stata riconosciuta la Denominazione di Origine e ha contribuito a fondare il Consorzio di Tutela. Da allora il nostro obiettivo è mantenere in vita le antiche tradizioni.

Il Castelmagno, sulle montagne di questa minuscola porzione di Piemonte, un tempo rappresentava la maggior fonte di sostentamento durante i lunghi e rigidi inverni. Era pertanto fondamentale l'utilizzo oculato di quel latte che veniva munto in estate, quando le mandrie pascolavano negli alpeggi. A questa esigenza si deve la caratteristica lavorazione del Castelmagno: forme grandi, pasta pressata e spiccata attitudine a lunghe stagionature. Tutte le case in pietra erano dotate di cantine, a volte collocate anche sottoterra, quei "crutin" e "infernot" che utilizziamo ancora oggi per stagionare i nostri formaggi migliori.



Cialancia

Cialancia significa valanga e si tratta di un toponimo frequente nelle Alpi Marittime. A Pradleves Cialancia è una delle borgate poste più in alto, estendendosi fino a 1500 metri slm. Le antiche case di pietra, incorniciate da pascoli verdi e castagneti secolari, sembrano aggrappate alla stradina ripida su cui si affacciano. In passato in ognuna di quelle case c'era la stalla, il crutin ovvero la cantina, con le "stagere", i ripiani di legno su cui riposava il formaggio. In alcuni di quei crutin oggi riposano i nostri più preziosi formaggi, perché solo l'aria di montagna e quelle antiche pietre possono conferire i sentori di un tempo.

Cialancia è il nome del nostro brand tutto dedicato ai prodotti preziosi che nascono in questo luogo magico. Prima di tutto il Castelmagno d'alpeggio DOP che qui viene stagionato con risultati di altissimo profilo organolettico. Durante l'estate vengono posizionate le arnie perché le api possano bottinare i fiori dei castagni e le fioriture d'alta montagna che vengono etichettate come Miele di Cialancia nelle varietà di Castagno e Millefiori di Montagna. Infine, le castagne, di una varietà autoctona piccola di dimensione, ma molto saporita, vengono raccolte in autunno, essiccate con metodi tradizionali e confezionate sotto sciroppo.



In our dialect, Cialancia means avalanche: it is a frequent toponym in the Maritime Alps. In Pradleves, Cialancia is one of the villages located higher up, extending up to 1500 mt above the sea level. The ancient stone houses, framed by green pastures and centuries-old chestnut groves, seemingly clinging to the steep terrain on which they overlook. In the past in each of those houses there was the stable, the crutin or the cellar that housed the "stagere", the wooden shelves on which the cheese rested. In some of those crutin today rest our most precious cheeses, because only the mountain air and those ancient stones can confer the scents of time.

Cialancia is the name of our brand all dedicated to the precious products that are born in this magical place. First of all the Castelmagno d'alpeggio DOP that age here are considered the highest organoleptic profile. During the summer the hives are placed so that bees can visit the chestnut flowers and high mountain blooms that are labeled as Cialancia Honey in the varieties of Chestnut and Millefiori di Montagna. Finally, chestnuts, of a small but very tasty native variety are harvested in autumn, dried with traditional methods to be packaged in syrup.



Territory and cheeses

The members of La Poiana Cooperative are scattered in different areas of the North West. Common denominators are attention to local tradition, animal welfare, high quality milk, whether it be cow, sheep or goat, and a careful approach to all the raw materials used. Each of the more than fifty types of cheese is produced focusing on the peculiarities of its territory of origin, enhancing the dairy heritage of our country.

For this reason, on the wooden planks of our seasonings rest cheeses whose tradition was almost lost to the centuries, such as Sola and Testun, but also small products, typical of the tradition of the Piedmontese hills. In recent years, our blue cheeses produced with different milks have been awarded in many national and international competitions, thanks to the balance that distinguishes each cheese branded La Poiana.

In addition, our Cooperative also wanted to bet on new cheeses, always trying to enhance the territory from which they come, combining experience, traditions, local products and modern technologies. An example of this are Gubbi, in which the fruits, black truffles, honey and pomace of the most precious wines are combined with sheep milk, give life to modern cheeses that immediately conquered the public.



Territorio e formaggi

I soci della Cooperativa La Poiana sono sparsi in diverse zone del Nord Ovest. Denominatori comuni sono l'attenzione alla tradizione locale, il benessere animale, l'alta qualità del latte, che sia vaccino, ovino o caprino, e delle materie prime utilizzate. Ognuno degli oltre cinquanta tipi di formaggio è prodotto puntando sulle peculiarità del proprio territorio d'origine, valorizzando il patrimonio caseario del nostro Paese. Per questo sulle assi di legno delle nostre stagionature riposano formaggi la cui tradizione si perde nei secoli, come la Sola e il Testun, ma anche prodotti di piccole dimensioni, tipiche della tradizione delle colline piemontesi. I nostri blu, i formaggi erborinati prodotti con latti diversi sono state negli ultimi anni premiati in molti concorsi sia nazionali che internazionali, grazie all'equilibrio che contraddistingue ogni formaggio marchiato La Poiana.

Inoltre, la nostra Cooperativa ha voluto scommettere anche su formaggi nuovi, cercando sempre di valorizzare il territorio da cui provengono, coniugando l'esperienza, le tradizioni, i prodotti locali e le moderne tecnologie. Ne sono un esempio i Gobbi, in cui la frutta, il tartufo nero, il miele e le vinacce dei vini più preziosi abbinati al latte di pecora, danno vita a formaggi moderni che hanno fin da subito conquistato il pubblico.



Stagionatura - *Seasoning*

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. Ogni prodotto deve poter riposare e maturare in un modo diverso, studiato appositamente a seconda della tipologia, dimensioni, latte e forma. Soltanto l'esperienza di secoli e la conoscenza casearia guidano le scelte dei nostri affinatori che decidono i luoghi più consoni o i legni più adatti su cui ogni singolo formaggio deve concludere il proprio ciclo di maturazione.

Il moderno centro di stagionatura di Pradleves con le sue celle ad umidità e temperatura controllate, benché di concezione totalmente all'avanguardia, lascia le forme a maturare su assi di legno, il materiale migliore per ottenere formaggi perfetti. I più preziosi vengono trasferiti negli antichi crutin e infernot di pietra di Cialancia e del Prus. Con cadenza settimanale ogni singolo formaggio de La Poiana viene curato e girato manualmente dai nostri affinatori per fare sì che la maturazione proceda in modo omogeneo. Un lavoro lungo, ma essenziale per far sì che sulle vostre tavole arrivi il miglior prodotto possibile.



Mountain air, ancient stone cellars, respect for tradition, but also innovation, technology, modern systems and a lot of work. These are the fundamental ingredients of the aging techniques that make our cheeses unique. Each product must be able to rest and ripen in a different way, specially designed according to type, size, milk and shape. Only the experience of centuries and dairy knowledge handed down through generations can guide the choices of our refiners who decide the most suitable places or woods on which each cheese must conclude its maturation cycle.

In Pradleves modern maturing center with its controlled humidity and temperature cells, cheese ripe on wooden planks, the best material to obtain a perfect product. The most precious are transferred to the ancient stone crutin and infernot of Cialancia and Prus. Every single cheese from La Poiana is treated and turned manually by our refiners to ensure that the maturation proceeds in a homogeneous way. It is a long but essential work to ensure that the best possible product arrives on your tables.



Mai impegnarsi con un formaggio senza averlo prima esaminato.

Never commit yourself to a cheese without having first examined it.

T.S Eliot





la poiana®
1982 Castelmagno



la poiana

12020 Castelmagno • Piazza Caduti, 1
0171 986233
info@cooperativapoiana.it
www.cooperativapoiana.it