"C A S T E L M A G N O"

D.O.P

L'origine del Castelmagno è antichissima; essa è forse di poco posteriore, se non contemporanea, del Gorgonzola, che era già conosciuto nel 1.100. Che il Castelmagno fosse rinomato anche in tempi molto remoti, lo dimostra il testo di una sentenza arbitrale del 1.277 secondo la quale, per l'usufrutto di alcuni pascoli in contestazione tra i Comuni di Castelmagno e di Celle Macra, si fissava come canone annuo, da pagarsi al Marchese di Saluzzo, una certa quantità di formaggi Castelmagno, dello stesso tipo di quelli che si fabbricano attualmente. L'importanza del formaggio in argomento era di gran lunga maggiore nel passato per le discrete quantità prodotte; attualmente, per mancanza di azioni promozionali di valorizzazione e di difesa il formaggio Castelmagno ha subito una sensibile contrazione produttiva per cui la relativa produzione, in stima, dovrebbe aggirarsi intorno ai 1.000 q.li annui di prodotto maturo.

Il Castelmagno appartiene al gruppo dei formaggi "erborinati" come ad esempio il Gorgonzola, l'Auvergne, il Gex, il Mont-Cenis, il Roquefort, ecc. Questi tipi di formaggi sono prodotti prevalentemente con latte vaccino, talvolta con latte misto. Sono formaggi a pasta cruda e molle il cui coagulo è ottenuto in un tempo oscillante tra i 30 ed i 90 minuti, riscal

dando il latte ad una temperatura compresa tra i 25 e 35° C.

Una caratteristica peculiare comune a questo gruppo di formaggi, è il sapore fortemente piccante che si manifesta nei prodotti maturi e che denota, come lo svolgimento della maturazione, operata dalle muffe, non si fermi soltanto alla degradazione delle sostanze proteiche, ma sia pure aiutato dalla liberazione di acidi della materia grassa, quali l'acido capronico, l'acido caprilico, l'acido caprinico, ecc. E' appunto per moderare lo sviluppo delle muffe che nella tecnologia s'incontra un'altra caratteristica comune a quasi tutti questi formaggi e cioè l'impiego di grotte naturali fresche ed umide nelle quali le forme vengono collocate in una importante fase del loro ciclo maturativo.

Il formaggio Castelmagno trova la sua zona classica di produzione nel Comune omonimo di Castelmagno che è situato nell'alta Valle del torrente Grana, in provincia di Cuneo.

Castelmagno è il nome di un Comune alpestre della catena delle Alpi Marittime, posto in una profonda conca discendente del Monte Tibert (m. 2647), nodo centrale del sistema montuoso compreso fra le Valli Stura e Maira. Nessuna località si intitola con il nome del Comune che dà, perciò, nome simbolico all'aggregato delle seguenti 13 frazioni che ne formano la compagine: Battuira, Campofei, Campo Mólino (Capoluogo), Cauri, Chiappi, Chiotti, Colletto, Croce, Einaudi, Marbona, Nerone, Riolavato e Valliera. Queste frazioni che si trovano ad alti-

tudini comprese fra i 1100 ed i 1700 metri, sono per lo più sparse nei valloni trasversali e comunicano, fra loro e con la valle principale, a mezzo di erte strade mulattiere.

La tipica produzione del formaggio Castelmagno si estende altresì negli interi territori dei Comuni di Pradleves e Monterosso Grana.

La zona di origine del formaggio Castelmagno, dal punto di vista agrario, è intensamente e tenacemente coltivata sino ad altitudini che toccano i 2.000 metri; il terreno agrario relativo, che costituisce il suolo dei campi e dei prati, è il prodotto del disfacimento di rocce calcaree preterziarie ed è ricco di elementi di fertilità, per cui, se la stagione decorre particolarmente favorevole, si possono conseguire elevate produzioni di orzo, segale, patate e foraggere.

Nella parte più bassa del territorio in esame collocata nel Comune di Monterosso Grana è fiorente la coltivazione di piccoli frutti (lampone, rovo, mirtillo, ribes).

I terreni, per lo più ridotti a coltura dall'improbo lavoro di molte generazioni di tenaci montanari, sono generalmente frastagliati e frazionati in un numero infinito di piccoli possessi, di cui i proprietari ne sono anche i coltivatori. Il piccolo campo deve servire per tutte le necessità del montanaro; ne deriva, quindi, che nessuna rotazione viene determinata, ma si nota una promiscuità di ogni coltivazioni compatibile con l'altitudine locale, mentre, confuse e immedesimate in-

sieme, sono agricoltura e pastorizia. La vegetazione del Comune di Castelmagno è particolarmente favorita dalla freschezza del suolo e dall'eccellente esposizione dei terreni, perchè il versante in cui dominano i seminativi è esposto a mezzogiorno, in contrapposizione a quello in cui predominano i prati, che, di conseguenza, non mancano della freschezza necessaria per ottenere buone produzioni. Le erbe dei prati e dei pascoli raggiungono qui sviluppi sconosciuti alla maggior parte delle località di montagna, ed i fieni, che si ottengono, sono molto nutritivi e profumati; la flora di questa valle, infatti, è ricchissima di ottime essenze prative e di piante aromatiche, ragione per cui sono in grande fama i suoi latticini.

Per rendersi conto della diversa destinazione tecnico-economica dei terreni e per formare, quindi, un quadro completo della capacità produttiva del capitale fondiario, si riportano nella tabella sottostante i dati del catasto geometrico particellare (anno 1942) ed i dati dell'Azienda Autonoma Studi ed Assistenza alla Montagna di Cuneo (anno 1955) relativi alla ripartizione della superficie territoriale del Comune di Castelmagno, secondo le qualità delle colture.

| coltura | anno 1942 Ha. | anno 1955 Ha. |
|---|---|---|
| seminativi | 318 | 184 |
| prati e pascoli permanenti | 2.106 | 2.799 |
| boschi | 530 | 620 |
| incolti produttivi | 1.748 | 1.111 |
| superficie improduttiva | 246 | 234 |
| Superficie territoriale | 4.948 | 4.948 |

L'agricoltura della zona di origine del formaggio Castelmagno si impernia sulla produzione del latte e, di conseguenza, le maggiori forze produttive della terra sono orientate verso la massima produzione di foraggio. Il seminativo offre, pertanto, al prato di trifoglio la massima parte del migliore terreno disponibile e ciò rappresenta, senza dubbio, un risultato considerevole ed eccezionale, soprattutto se si pensa alla esiguità dei prati artificiali presenti in altre vallate alpine, anche più ricche e fortunate di questa. La produzione complessiva foraggera, ottenuta dai campi di trifoglio, dai prati, dai prati irrigui, dai pascoli e dai pascoli cespugliati della zona ammonta a circa 90.000 q.li di fieno all'anno e tale quantitativo permette ai montanari dei Comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana di portare agevolmente al più alto rendimento il loro bestiame.

Secondo le più recenti indagini statistiche nella zona in esame vivono permanentemente per l'intero arco dell'anno circa 1.000 bovini di razza piemontese, mentre il carico bovino estivo (giugno-settembre), determinato dalla monticazione di bestiame di proprietà di margari ammonta in totale a 3.000 capi. La struttura economica del territorio in argomento è essenzialmente di tipo agro-silvo-pastorale, come dimostra l'altissima percentuale della popolazione attiva dedica all'agricoltura ed alla silvicoltura (91,2%) e la bassissima percentuale di persone occupate in attività artigianali, commerciali

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 3 agosto 1993.

**Modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine del formaggio «Castelmagno».**

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125, in particolare l'art. 5, che prevede una apposita marcatura o altri contrassegni specifici, da apporre sulle forme o sugli involucri dei formaggi a denominazione di origine, dai quali risulti la relativa provenienza e gli estremi del provvedimento di riconoscimento della denominazione di origine medesima;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1982, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Castelmagno»;

Visto il decreto ministeriale 7 settembre 1987, con il quale è stato affidato al Consorzio volontario di produzione del formaggio a denominazione di origine «Castelmagno» l'incarico di vigilanza per il formaggio medesimo;

Vista la richiesta avanzata dal citato Consorzio volontario intesa ad ottenere l'integrazione del disciplinare di produzione con norme relative alla designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine «Castelmagno»;

Viste le determinazioni concordate con il Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

Considerata la necessità di ottemperare al disposto del richiamato decreto del Presidente della Repubblica n. 667/1955, art. 5, con la individuazione di uno specifico contrassegno da apporre sulle forme del formaggio di cui trattasi;

Considerata altresì la necessità di recepire nella disciplina di designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine «Castelmagno», riconosciuta con il citato decreto presidenziale 16 dicembre 1982, un *logos* specifico per designare le produzioni conformi al relativo disciplinare di produzione;

Ritenuto che tale adempimento sia determinante per la corretta identificazione da parte del consumatore del formaggio a denominazione di origine «Castelmagno»;

Decreta:

Art. 1.

Ad integrazione di quanto disposto nel citato decreto del Presidente della Repubblica di riconoscimento 16 dicembre 1982, il formaggio a denominazione di origine «Castelmagno» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato *A* del presente decreto che ne costituisce parte integrante, nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa.

Art. 2.

La apposizione dei contrassegni relativi alla denominazione di origine del formaggio «Castelmagno», riservata al prodotto conforme ai requisiti dell'apposito disciplinare di produzione deve essere effettuata su tutte le forme di prodotto in questione prima della loro immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 agosto 1993

*Il Presidente del Consiglio dei Ministri*
CIAMPI

*Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste*
DIANA

*Il Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato*
SAVONA

---

ALLEGATO *A*

Denominazione di origine «CASTELMAGNO»
*(Decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1982)*



**93A6547**

"C A S T E L M A G N O"

D.O.P

Castelmagno



dimensioni:

« Raschera » rotondo diametro della forma 35-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con variazioni in più o meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

« Raschera » quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 40 cm circa, scalzo irregolare di circa 12-15 cm;

peso:

« Raschera » rotondo da 7 a 9 chilogrammi;

« Raschera » quadrato da 8 a 10 chilogrammi;

colore della pasta: di colore bianco o bianco avorio;

struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse ed irregolari;

confezione esterna: crosta sottile grigio rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura;

sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art. 3.

La zona di produzione, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo.

Il formaggio « Raschera » rotondo o quadrato prodotto ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montalto Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione « di Alpeggio ».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 16 dicembre 1982

PERTINI

MANNINO — PANDOLFI

*Registrato alla Corte dei conti, addì 9 giugno 1983*
*Registro n. 6 Agricoltura, foglio n. 271*

**(4240)**

---

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 16 dicembre 1982.

**Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio « Castelmagno ».**

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della « denominazione di origine » del formaggio « Castelmagno »;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 174 del 26 giugno 1982;

Considerato che il formaggio « Castelmagno » è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della « denominazione di origine » in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio « Castelmagno »;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio « Castelmagno » il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

La denominazione di origine « Castelmagno » è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio semigrasso pressato a pasta semidura erborinata, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino spesso parzialmente decremato per affioramento.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato in un tempo oscillante tra i 30 e i 90 minuti ad una temperatura compresa tra i 35° e i 38° C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnica caratteristica e nella lavorazione della durata di circa sei giorni devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei.

La salatura deve essere effettuata a secco.

Periodo di maturazione da due a cinque mesi in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali.

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a facce piane;

dimensioni: diametro da 15 a 25 centimetri, altezza dello scalzo da 12 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 2 a 7 chilogrammi;

colore della pasta: di colore bianco perlaceo o bianco avorio se poco stagionato; di colore giallo ocrato con venature blu verdastro se stagionato;

struttura della pasta: alquanto friabile se poco stagionato o compatta se stagionato;

confezione esterna: se poco stagionato ha crosta sottile di colore giallo rossastra, liscia, elastica e regolare; se stagionato assume invece un colore più scuro, si inspessisce e diventa rugosa;

sapore: fine delicato e moderatamente salato se poco stagionato; saporito, forte e piccante se stagionato;

grasso sulla sostanza secca: minimo 34 per cento.

Art. 3.

La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana ricadenti nella provincia di Cuneo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 16 dicembre 1982

PERTINI

MANNINO — PANDOLFI

*Registrato alla Corte dei conti, addì 9 giugno 1983*
*Registro n. 6 Agricoltura, foglio n. 273*

(4243)

P. C. M. 194

# Il Presidente del Consiglio dei Ministri

**VISTA** la legge 10 aprile 1954, n.125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

**VISTA** la legge 5 gennaio 1955, n.5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n.125;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n.667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n.125, in particolare l'art.5 che prevede una apposita marcatura o altri contrassegni specifici , da apporre sulle forme o sugli involucri dei formaggi a denominazione di origine, dai quali risulti la relativa provenienza e gli estremi del provvedimento di riconoscimento della denominazione di origine medesima;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1982 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Castelmagno";

**VISTO** il decreto ministeriale 7 settembre 1987 con il quale è stato affidato al Consorzio volontario di produzione del formaggio a denominazione di origine "Castelmagno" l'incarico di vigilanza per il formaggio medesimo;

**VISTA** la richiesta avanzata dal citato Consorzio volontario intesa ad ottenere l'integrazione del disciplinare di produzione con norme relative alla designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine "Castelmagno";

**VISTE** le determinazioni concordate con il Ministero dell'Industria , del commercio e dell'artigianato;

**VISTO** l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n.13;

**CONSIDERATA** la necessità di ottemperare al disposto del richiamato decreto del Presidente della Repubblica 667/1955, art.5, con la individuazione di uno specifico contrassegno da apporre sulle forme del formaggio di cui trattasi;

**CONSIDERATA** altresì la necessità di recepire nella disciplina di designazione e presentazione del formaggio a denominazione di origine "Castelmagno", riconosciuta con il citato decreto presidenziale 16 dicembre 1982, un logos specifico per designare le produzioni conformi al relativo disciplinare di produzione;

Roma - Ist. Poligr. e Zecca dello Stato - P.V.

# Il Presidente del Consiglio dei Ministri

**RITENUTO** che tale adempimento sia determinante per la corretta identificazione da parte del consumatore del formaggio a denominazione di origine "Castelmagno";

D E C R E T A

Art.1

Ad integrazione di quanto disposto nel citato decreto del Presidente della Repubblica di riconoscimento 16 dicembre 1982 , il formaggio a denominazione di origine "Castelmagno" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A) del presente decreto che ne costituisce parte integrante, nel quale risultano individuati la provenienza e gli estremi del decreto presidenziale con cui è stata riconosciuta la denominazione stessa.

Art.2

La apposizione dei contrassegni relativi alla denominazione di origine del formaggio "Castelmagno", riservata al prodotto conforme ai requisiti dell'apposito disciplinare di produzione deve essere effettuata su tutte le forme di prodotto in questione prima della loro immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, lì 13 NOV. 1993

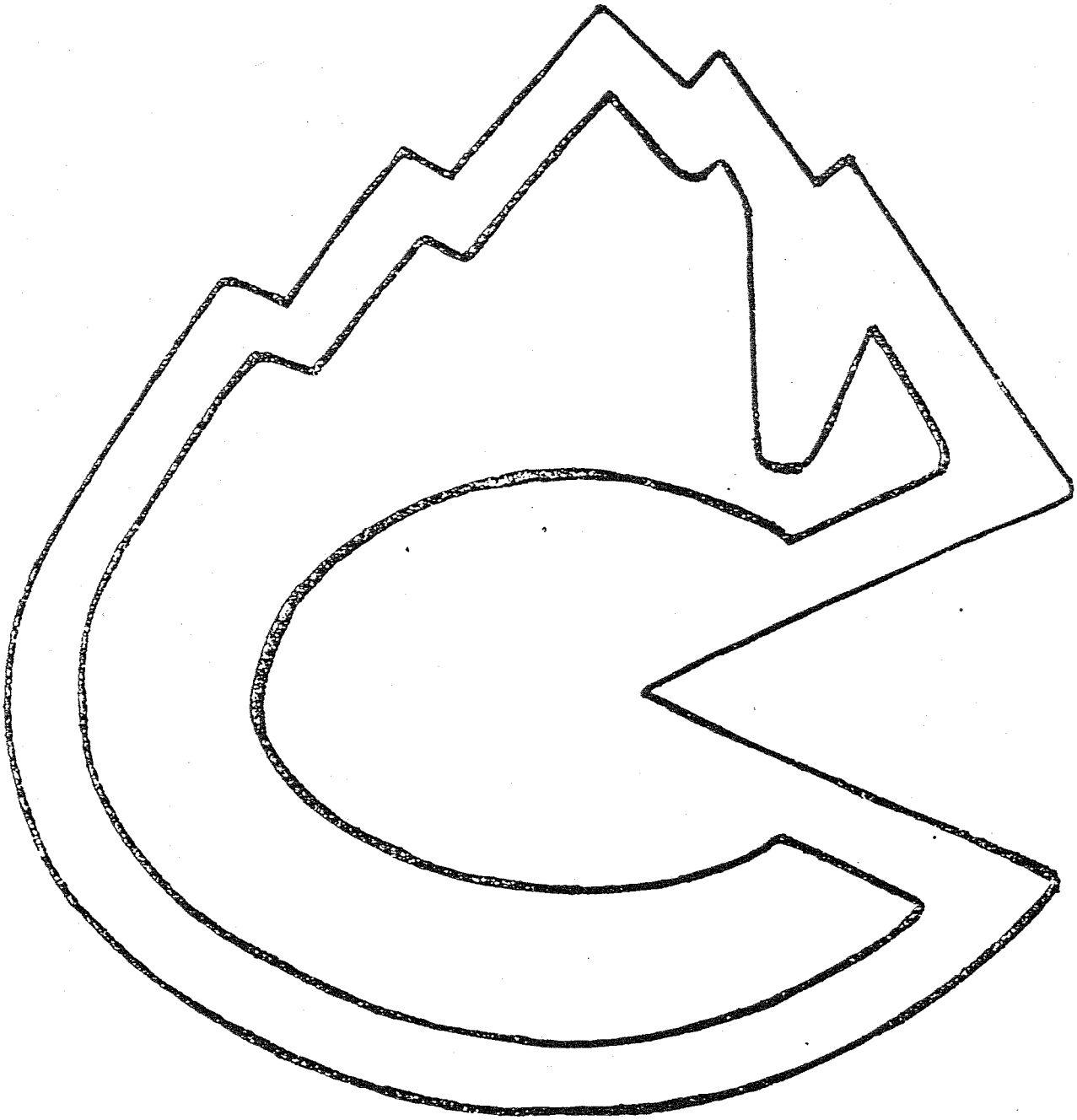
IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
DEI MINISTRI

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA
E DELLE FORESTE

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Roma - Ist. Poligr. e Zecca dello Stato - P.V.

*Il Presidente del Consiglio dei Ministri*



D.O. CASTELMAGNO D.P.R. 16.12.1982

ALLEGATO A

Roma - Ist. Poligr. e Zecca dello Stato - P.V.
ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - 8


ITALIA
TYRRHENIAN SEA
LIGURIAN SEA
ADRIATIC SEA
IONIAN SEA
GULF OF VENICE
GULF OF TARANTO
SICILIAN CHANNEL
MEDITERRANEAN SEA
SLOVENIJA
HRVATSKA
SAN MARINO
MALTA
Valletta
LOMBARDIA
VENETO
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
SARDEGNA
CORSE
Roma
Milano
Venezia
Napoli
Palermo
Cagliari
Bastia
Ajaccio
Tunis
Sfax
Trapani
Messina
Catania
Reggio di Calabria
Taranto
Brindisi
Lecce
Pescara
Ancona
Perugia
Firenze
Bologna
Genova
Torino
Trieste
Ljubljana
Zagreb
Rijeka
Split
Dubrovnik
Skopje
Tirana
Durrës
Vlorë
Sarajevo
Mostar
Podgorica
Kotor
Shkodër
Prizren
Pristina
Kosovska Mitrovica
Novi Pazar
Niš
Leskovac
Vranje
Kraljevo
Kragujevac
Užice
Valjevo
Šabac
Loznica
Zvornik
Tuzla
Bihać
Banja Luka
Prijedor
Sisak
Karlovac
Varaždin
Čakovec
Koprivnica
Osijek
Vukovar
Slavonski Brod
Požega
Virovitica
Đakovo
Našice
Vinkovci
Županja
Ilok
Sombor
Subotica
Kikinda
Zrenjanin
Pančevo
Smederevo
Požarevac
Bor
Zaječar
Negotin
Kladovo
Golubac
Ram
Veliko Gradište
Petrovac
Majdanpek
Donji Milanovac
Kladovo
Turnu Severin
Drobeta
Orșova
Caransebeș
Reșița
Lugoj
Timișoara
Arad
Oradea
Satu Mare
Baia Mare
Sighetu Marmației
Vișeu de Sus
Borșa
Cluj-Napoca
Dej
Bistrița
Năsăud
Beclean
Sighișoara
Mediaș
Sibiu
Făgăraș
Brașov
Sfântu Gheorghe
Târgu Secuiesc
Covasna
Buzău
Ploiești
Târgoviște
Pitești
Curtea de Argeș
Câmpulung
Rucăr
Bran
Zărnești
Predeal
Sinaia
Bușteni
Azuga
Câmpina
Slănic
Urziceni
Fetești
Slobozia
Călărași
Giurgiu
Alexandria
Roșiorii de Vede
Turnu Măgurele
Zimnicea
Videle
Drăgănești-Olt
Caracal
Slatina
Balș
Corabia
Bechet
Calafat
Dăbuleni
Craiova
Filiași
Târgu Jiu
Motru
Rovinari
Târgu Cărbunești
Bumbești-Jiu
Novaci
Rânca
Petroșani
Lupeni
Vulcan
Uricani
Aninoasa
Petrila
Lonea
Vulcan
Hunedoara
Deva
Orăștie
Sebeș
Alba Iulia
Aiud
Turda
Câmpia Turzii
Gherla
Dej
Bistrița
Năsăud
Beclean
Reghin
Târgu Mureș
Sighișoara
Mediaș
Copșa Mică
Sibiu
Avrig
Făgăraș
Victoria
Brașov
Zărnești
Rupea
Codlea
Săcele
Ghimbav
Prejmer
Întorsura Buzăului
Sfântu Gheorghe
Târgu Secuiesc
Covasna
Baraolt
Buzău
Nehoiu

# CASTELMAGNO

0086

