Raschera 14

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 4 maggio 1983, n. 329.

Modificazione allo statuto dell'Università degli studi di Genova.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Veduto lo statuto dell'Università degli studi di Genova, approvato con regio decreto 7 ottobre 1926, n. 2054, e successive modificazioni;

Veduto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Veduto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Veduto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Veduta la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Veduto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Veduta la legge 30 ottobre 1981, n. 615;

Vedute le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell'Università anzidetta ai sensi della citata legge n. 615;

Veduto il parere del Consiglio universitario nazionale;

Sulla proposta del Ministro della pubblica istruzione;

Decreta:

Lo statuto dell'Università degli studi di Genova, approvato e modificato con i decreti sopraindicati, è ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

Art. 106 - nell'elenco degli insegnamenti complementari della facoltà di ingegneria sono inseriti i seguenti insegnamenti:

controllo dei sistemi meccanici;
scienza dei materiali.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 4 maggio 1983

PERTINI

FALCUCCI

Visto, *il Guardasigilli*: DARIDA
Registrato alla Corte dei conti, addì 5 *luglio* 1983
Registro n. 49 *Istruzione, foglio n.* 60

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 16 dicembre 1982.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio « Raschera ».

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 tendent ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legg 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della « den minazione di origine » del formaggio « Raschera »;

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

Considerato che il formaggio « Raschera » è un' pr dotto le cui caratteristiche organolettiche e merceolo che derivano prevalentemente dalle condizioni ambie tali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nel zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la d manda presentata dagli interessati per ottenere il ric noscimento della « denominazione di origine » in quan rispondente alle effettive esigenze della produzione della commercializzazione del formaggio « Raschera

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

Decreta:

Art. 1.

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

Art. 2.

La denominazione di origine « Raschera » è riserv al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio semigrasso, pressato, prodotto con la vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiu di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente dec mato per affioramento.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventu mente ovino e caprino deve essere costituita da fora verdi od affienati che derivano da prato, da pascol da prato-pascolo e da fieno di prato polifita.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperat compresa tra i 27° e i 30° C circa, con caglio liqu

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnol caratteristica e nella lavorazione della durata di c sei-sette giorni devono essere effettuate adeguate p sature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindrici quadrangolari.

Le salature devono essere effettuate a secco e di ma in numero di due.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di mese.

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

forma: cilindrica con facce piane o quadrango con facce piane;

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)

LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona di produzione della Raschera d'alpeggio è situata nel versante idrografico sud delle Alpi Marittime, in una zona carsica ricca, a seconda delle quote altimetriche considerate, di: pascoli d'alta quota con notevoli fenomeni di endemismo (studi recenti parlano di almeno 26 specie botaniche endemiche) dovuti al fatto che, per la loro natura e morfologia, le Alpi Marittime sono state toccate solo marginalmente dalle glaciazioni quaternarie, salvando così specie che si sono risviluppate; prati-pascoli e/o boschi pascolivi di media quota ricchi di essenze botaniche che "passano" sapori particolari al latte munto da vacche (quasi esclusivamente di Razza Piemontese) che alpeggiano in loco. Il territorio della intera provincia di Cuneo, su cui si può produrre la Raschera, è invece (per quanto riguarda la pianura) di origine alluvionale, con terreni freschi e ricchi di acqua che danno foraggi affienati o freschi di notevole qualità e quantità.

Come già accennato in precedenza, soprattutto per la Raschera d'alpeggio, esiste un legame inscindibile tra latte proveniente da determinati alpeggi e sapore del formaggio derivante da quel latte, così come la stagionatura nelle "selle" matura un prodotto con caratteristiche organolettiche diverse da quello stagionato in una cella climatizzata in modo artificiale.
L'aria, l'acqua, l'erba e l'ambiente in genere, determinano caratteristiche molto diverse nel prodotto caseario finale.

NOTE STORICHE

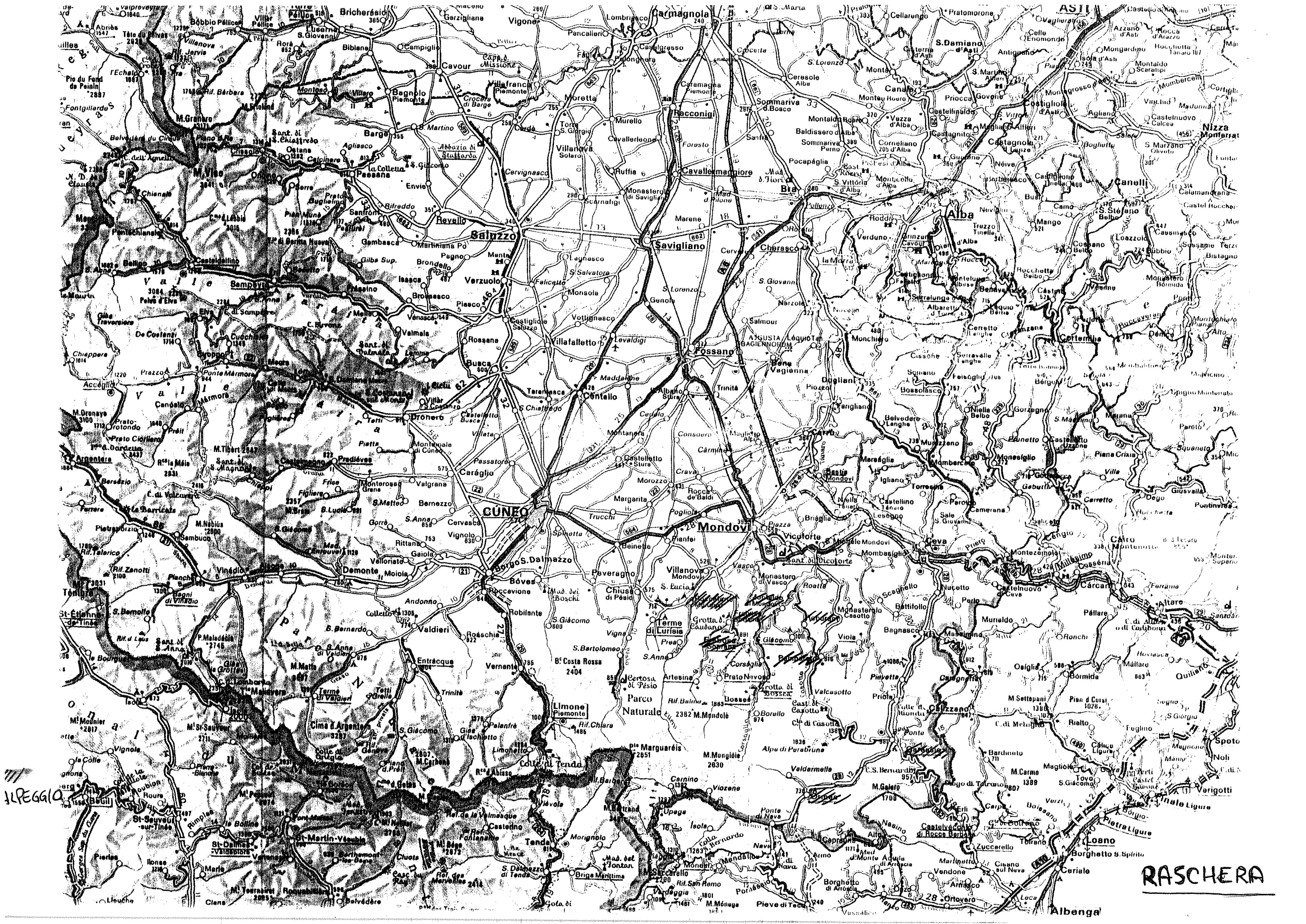
L'origine della produzione di Raschera, si perde nella notte dei tempi. Di sicuro, esistono documenti storici riguardanti concessioni ad allevatori di alta montagna che, per l'uso dei pascoli, dovevano pagare il signore locale "in natura" con "i pregievoli formaggi che ivi si producevano e che avevano sapori esclusivi" (archivio storico del Comune di Pamparato e di Ormea; documenti datati 1460-1520).

Di certo è che il nome "Raschera" deriva da un pascolo e da un lago omonimo che si trovano ai piedi del Monte Mongioie in territorio di Magliano Alpi. La particolare forma quadrata, che assumono alcune forme lavorate in tal modo, storicamente è derivata dal fatto di rendere più agevole il trasporto a valle (a dorso di mulo) dei formaggi prodotti nei pascoli di alta quota, nell'approssimarsi di condizioni atmosferiche avverse.

RASCHERA

00023





ASTI
Carmagnola
Bra
Alba
Canelli
Nizza Monferrato
Saluzzo
Savigliano
Fossano
Racconigi
Cavallermaggiore
Cuneo
Mondovì
Ceva
Borgo S. Dalmazzo
Limone Piemonte
Tenda
Dronero
Busca
Verzuolo
Barge
Bagnolo Piemonte
Cavour
Bricherasio
Demonte
Vinadio
Garessio
Ormea
Millesimo
Cairo Montenotte
Carcare
Finale Ligure
Pietra Ligure
Loano
Albenga
Parco Naturale
RASCHERA
ILPEGGIO


SVIZZERA
SALZBURG
KÄRNTEN
SLOVENIJA
Ljubljana
HAUTE-SAVOIE
VALLE D'AOSTA
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO ALTO ADIGE
FRIULI VENEZIA GIULIA
VENETO
Trieste
Venezia
GULF OF VENICE
ADRIATIC SEA
LIGURIA
EMILIA ROMAGNA
LIGURIAN SEA
TOSCANA
MARCHE
UMBRIA
ABRUZZO
LAZIO
MOLISE
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
PUGLIA
SAN MARINO
MONACO
ITALIA
CORSE
HAUTE CORSE
CORSE DU SUD
SARDEGNA
SASSARI
NUORO
ORISTANO
CAGLIARI
TYRRHENIAN SEA
SICILIA
PALERMO
MESSINA
CATANIA
TRAPANI
AGRIGENTO
CALTANISSETTA
ENNA
SIRACUSA
RAGUSA
SICILIAN CHANNEL
MEDITERRANEAN SEA
BIZERTE
TUNIS NORD
TUNIS SUD
BEJA
JENDOUBA
NABEUL
ANNABA
Milano
Torino
Genova
Bologna
Firenze
Roma
Napoli
Palermo
Catania
Bari
Venezia
Trieste
Tunis
Bizerte