


|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <p style="text-align: center;">Geographical Indication Product Database<br/>- Step 1 -<br/>-<br/><b>RASCHERA</b></p> | <p><b>SOURCE :</b><br/><b>Author : L. Bérard et Ph. Marchenay</b><br/><b>Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse</b><br/><b>Date : 03/09/2006</b></p> |
|---|--|---|

**1. NAME OF PRODUCT : Raschera**

**2. COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY:** Italie, Piémont, Vallées de Monregalesi.

**3. TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)**

Produit laitier ; fromage.

**4. DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :**

**PARTICULARITE :** Fromage au lait de vache ou de mélange, à pâte semi-dure produit dans les pâturages des vallées de Monregalesi. Son appellation dérive du nom d'un lac qui se trouve au centre de cette zone.

**DESCRIPTION :** La raschera est un fromage à pâte crue, pressée, obtenu avec du lait de vache auquel on peut ajouter de petites quantités de lait de brebis et de chèvre; parfois partiellement écrémé.

Les éléments suivants constituent les caractéristiques du fromage raschera :

- le lait utilisé est obtenu dans la majorité des cas de vaches de race piémontaise ;
- les modalités de production tant du lait que du fromage ;
- la variante "d'alpage" réalisée à une altitude supérieure à 900 mètres et la variante "forme carrée";
- la tradition de production et de consommation dans la zone.

La raschera ronde est de forme cylindrique, le diamètre est de 30 à 40 cm, le talon légèrement convexe variant de 7 à 9cm d'épaisseur, le poids varie de 7 à 9kg.

La raschera carrée pèse de 8 à 10 kg, l'arête est de 40 cm, le talon est irrégulier et varie de 12 à 15 cm d'épaisseur.

La croûte est fine, de couleur gris rose, parfois avec des reflets jaunâtres ; elle est élastique, lisse et régulière; la pâte est blanche ou blanc ivoire, plutôt élastique, avec des trous très petits et éparpillés de manière irrégulière. Le goût est fin et délicat et a une saveur particulière ; il est assez piquant surtout quand il est affiné ; sa teneur minimum en matières grasses est de 32% de la matière sèche.

**SAVOIR-FAIRE :** Le lait de vache d'une ou deux traites auquel on ajoute parfois du lait ovin ou de chèvre est porté à une température de 29 à 30°C (s'il est travaillé après la traite on ne le chauffe pas), et ce, avant d'ajouter la présure qui est toujours liquide.


Le lait caille en une heure. Pendant ce temps, le caillé est couvert avec une couverture. Il est à point quand on peut le briser avec la spatule ; on procède alors au décaillage. Puis le caillé est versé dans des moules de bois cylindriques et mis sous presse pendant 6 à 12 heures. Après l'égouttage, les fromages sont salés à sec en les retournant tous les jours pour traiter les deux faces. A ce stade le fromage rond peut être soumis à l'opération d'affinage. Pour obtenir la raschera carrée le caillé est extrait du moule rond et, avant le salage, on le dispose dans un moule parallélépipède appelé "cuve" où il repose pendant 4 ou 5 jours. On procède alors au salage et à l'affinage qui doit durer pour les deux sortes au moins 30 jours.

**5. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):**

Les premiers signes de l'existence de ce fromage se trouvent dans un contrat de loyer de la fin 1400 retrouvé dans les archives communales de Pamparato, où le hobereau local exigeait des bergers "qui menaient leurs vaches à paître dans la prairie de Raschera" quelques pièces de ce "bon fromage que l'on fait là haut". Cela ne prouve pas que le fromage qu'on faisait en 1400 soit le même que celui qu'on produit aujourd'hui : même sous la dénomination de "raschera d'alpages". Nous avons rencontré les preuves historiques et environnementales de très importants changements dans la gestion des ressources de ces alpages entre XVIII et XIX siècles qui ne plaident pas pour une continuité immuable de la production.

La tradition de fabriquer ce fromage typique de montagne dans toute la région "monregalese" fait que, de nos jours surtout dans les milieux ruraux, on appelle un fromage qui vient des montagnes "monregalesi" "una raschera" alors que pour indiquer un autre fromage de montagne mais qui provient d'une autre vallée on dit "tomme de montagne".

Au début des années 70, en raison de problèmes de marchés et de la réduction de l'activité notamment des jeunes, on a failli perdre irrémédiablement dans les montagnes cette production fromagère artisanale spécifique. Sur l'initiative de certaines personnes de Frabosa Soprana (coeur de la production estivale de Raschera) la "Confraternità della Raschera e del Bruss" un autre produit typique, a

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Geographical Indication Product Database</b><br>- Step 1 -<br><b>RASCHERA</b> | <b>SOURCE :</b><br><b>Author : L. Bérard et Ph. Marchenay</b><br><b>Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse</b><br><b>Date : 03/09/2006</b> |
|--|--|---|

été constitué. Son action a non seulement évité la disparition du produit mais a permis d'obtenir une hausse de la production.

La zone de production est définie par le D.P.R du 16 décembre 1982 et comprend tout le territoire de la province de Cuneo ; c'est le même pour l'affinage. L'appellation "raschera d'alpage" est admise pour le fromage produit et affiné dans les zones qui se trouvent à plus de 900 mètres d'altitude. Les fourrages utilisés dans l'alimentation du bétail doivent également provenir de cette région. C'est pour cette raison que la raschera d'alpage n'est produite que pendant les mois d'été dans les cabanes des bergers de la zone.

Dans le cadre de la zone typique de production et dans les zones limitrophes, on constate la fabrication d'une grande quantité de fromages semblables au raschera mais qui, n'étant pas soumis au contrôle du Consorzio n'ont pas la même appellation.

#### **6. PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

La production est actuellement de 15 000 pièces qui correspondent à 1 200 quintaux de produit pour la Raschera normale et de 5 000 soit 400 quintaux pour la Raschera "d'alpage" ; au cours des dernières années, il y a eu une hausse de la production (en 1985 elle était au total de 700 quintaux).

Il y a deux catégories de producteurs : les semi-industriels, au nombre de 5, qui produisent du fromage tout le long de l'année et ceux qui ne transforment le lait que durant la phase de l'alpage (vachers) et qui vendent le lait aux fromageries pendant les autres mois de l'année, se trouvant dans la plaine.

#### **7. MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :**

La raschera est commercialisée presque exclusivement dans la province de Cuneo, en Ligurie et en partie dans la ville de Turin et ce, tant dans les petits magasins spécialisés que dans les grandes surfaces. Au moment de la vente, les rascheras se présentent avec la marque imprimée sur la face et l'étiquette qui est également sur la face.

#### **8. PROTECTION JURIDIQUE :**

C'est un fromage dont l'Appellation d'Origine Contrôlée est définie par le D.P.R du 16 décembre 1982.

#### **9. APPLICANT / HOLDER (IF ANY) :**

Consorzio Produttori Formaggio Raschera

Piazza del Borgo, 6  
12080 Vicoforte (CN) Italia

#### **10. RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?**

La spécificité peut ici être explorée d'une part par la technologie de production utilisée et par ses caractéristiques organoleptiques et d'autre part par son rôle dans le cadre de la filière et comme moyen de valorisation du lait, en relation avec la race locale Piémontaise, et des ressources du territoire.

Par ailleurs, le produit est un objet d'étude particulièrement intéressant concernant la manière dont ont été établis la zone de production et le cahier des charges : cet angle de recherche permet de mettre en évidence des pratiques d'ajustement par rapport à un aspect normatif peu adapté à la réalité. La raschera est aussi un bon exemple pour alimenter les recherches historiques et plus particulièrement d'écologie historique, qui permet de retracer selon une méthode particulière, les liens entre le produit et le terroir. Les possibilités analytiques de l'écologie historique offrent la possibilité d'avancer des réflexions et propositions sur la valorisation patrimoniale et environnementale, dans la mesure où les alpages traditionnels sont aujourd'hui intégrés à un espace protégé (Parchi Naturali Regionali-Regione Piemonte) qui souhaite développer une politique de valorisation des produits agro-alimentaires locaux.

#### **CATEGORY :**

☐ Origin Product

☐ GI product

☒ Recognized GI