



# COMUNE DI COAZZE

## CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Via Matteotti, 4 - 10050 COAZZE (TO) Tel. 011/9340056-9349109 Fax 011/9340429  
P.I. 01865570012 - C.F. 86003010013  
E-mail: [sindaco@comune.coazze.to.it](mailto:sindaco@comune.coazze.to.it)

Al Presidente del Consiglio regionale

Palazzo Lascaris

Via Alfieri, 15

10121 TORINO

[presidenza@cr.piemonte.it](mailto:presidenza@cr.piemonte.it)

e p.c.

Alla Segreteria generale

[segretario.generale@cr.piemonte.it](mailto:segretario.generale@cr.piemonte.it)

Al Settore Comunicazione, Partecipazione,  
Relazioni esterne e Cerimoniale

[rel.esterne@cr.piemonte.it](mailto:rel.esterne@cr.piemonte.it)

### **Proposta di organizzazione partecipata dell'evento "Festa Rurale del Cevrin di Coazze, XX edizione"**

#### **Soggetto proponente:**

Comune di Coazze, Via Matteotti n. 4, 10050 Coazze (TO)

Tel. 011/9349109

Email [sindaco@comune.coazze.to.it](mailto:sindaco@comune.coazze.to.it)

Referenti:

#### **Progetto**

##### **XX edizione della Festa Rurale del Cevrin di Coazze – 18/10/2020**

Fiera agro-alimentare delle montagne della Valsangone che vede come protagonista, insieme ai prodotti enogastronomici e artigianali tipici del territorio, il formaggio Cevrin, caratteristico prodotto caseario di Coazze preparato con latte caprino e bovino e riconosciuto presidio Slow Food. Si tratta di una toma – o più precisamente robiola – ottenuta dal latte di capra appartenente alla razza Camosciata delle Alpi, molto rustica, simile ad uno stambecco, ma di taglia più piccola e di colore più scuro. Tuttavia sono presenti quantità variabili di latte vaccino: è infatti prodotto con

latte misto di capra e vacca cui si aggiunge caglio liquido di vitello. Dopo la rottura della cagliata si lascia riposare e, successivamente, si trasferisce nelle fascere modellandola in forme larghe una ventina di centimetri. Infine si sala a secco su entrambe le facce. Il cevrin stagiona almeno tre mesi (in alpeggio, in grotte naturali) e i caci necessitano di essere rigirati e puliti quotidianamente. Hanno una forma tonda con una crosta rugosa e umida di colore ambrato; la pasta è leggermente granulosa con colore giallo verso l'esterno e bianco all'interno. Il peso varia da 0,8 a 1,5 chilogrammi. Gli unici attuali centri di produzione sono Coazze e Giaveno, con i rispettivi alpeggi e borgate ad alta quota.

Nell'ambito della fiera è possibile visitare la mostra sugli alpeggi e la filiera del latte, assistere allo show cooking di chef locali che prepareranno piatti tipici come la *sioula pieña* alla moda di Coazze (marchio De.C.O.), assaggiare diversi tipi di formaggi d'alpeggio e speciali abbinamenti durante la degustazione guidata da esperti del settore. Durante la giornata si può inoltre assistere al laboratorio di panificazione a cura dei panettieri De.C.O. di Coazze ed alle dimostrazioni di mungitura e caseificazione, osservare la maestria del gruppo "I nostri antichi mestieri" durante i lavori di filatura e tessitura, ed infine, osservare le capre che scendono in transumanza dagli alpeggi. Grazie alla collaborazione con associazioni e realtà del territorio, vengono organizzate escursioni a piedi ed in MTB sulle montagne di Coazze con guide naturalistiche esperte. In occasione della XX Festa Rurale, venerdì 16 ottobre verrà presentato il nuovo video promozionale della Miniera di Talco Garida di Forno di Coazze e, il giorno seguente, si darà il via alla rassegna letteraria autunnale "Il libro delle cinque. Tè, libri e biscotti".

Dal 2000 ad oggi, ogni anno la Festa Rurale del Cevrin di Coazze si è ingrandita ed ha aumentato la sua notorietà sia in Valsangone che nelle valli limitrofe, diventando un appuntamento importante per gli amanti del famoso formaggio e delle sagre di paese.

Quest'anno, nonostante le difficoltà causate dal Covid-19, il Comune di Coazze si è impegnato ad organizzare e portare avanti la sua Festa più importante, molto attento a festeggiare i suoi 20 anni in tutta sicurezza, rispettando le disposizioni anti Covid.