



# 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

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  
esteme e Cerimoniale  
[organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it](mailto:organizzazioni.partecipate@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: Paolo Allais, Sindaco, e Cristina Dominici, Ufficio Turistico

#### **Progetto**

#### **XX edizione della Festa Rurale del Cevrin di Coazze – 17/10/2021**

Dal 2000 ad oggi, ogni anno viene celebrata la Festa Rurale del Cevrin di Coazze. Nel 2020 questa importante festa ha compiuto 20 anni. Era tutto pronto per realizzare grandi festeggiamenti, ma l'emergenza covid 19 non l'ha reso possibile: a causa del peggioramento della situazione sanitaria la grande fiera che si sarebbe tenuta domenica 18/10 è stata annullata pochi giorni prima del suo svolgimento e si sono realizzate soltanto alcune iniziative collaterali. Quest'anno l'Amministrazione Comunale e tutti gli organizzatori sono stati d'accordo a riproporre una XX edizione della Festa, nonostante l'edizione del 2021 dovrebbe essere la XXI.

Ecco cos'è la nostra Festa Rurale del Cevrin di Coazze: si tratta di una 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.

Ogni anno i festeggiamenti del formaggio cevrin di Coazze prevedono diverse iniziative oltre alla fiera. In questa XX edizione i riflettori vanno puntati su una problematica che mette in serio pericolo la produzione del nostro prezioso formaggio, come sono messe in pericolo tutte le attività legate alla vita d'alpeggio: il ritorno del lupo nella nostra Valsangone. Allevatori e produttori subiscono sempre più perdite e questa situazione, sommata alle tante altre difficoltà della vita in alpeggio, rischia di portare all'abbandono di questa pratica così importante per la nostra Valle, sia per la realizzazione di un prodotto d'eccellenza come il cevrin di Coazze che per la conservazione delle tradizioni ad essa legate.

Dunque, il programma 2021 si aprirà il 9 ottobre con un incontro – conferenza dedicato all'argomento con la presenza delle autorità competenti e la testimonianza diretta di allevatori e produttori, al fine di trovare, grazie ai diversi punti di vista, qualche spunto da cui partire per giungere a soluzioni che tutelino il lupo da una parte e gli allevatori dall'altra. Si entra poi nel vivo dei festeggiamenti il 16 ottobre. Nel pomeriggio si svolgeranno la III edizione della CeuRun e la II edizione della Ceurot Run, due corse/passeggiate non competitive lungo il *Running Park Coazze*: la prima di 9 km, per gli adulti; la seconda di 1,5 km, dedicata ai bambini.

Il 17 ottobre si dà il via alla grande fiera e a tutte le iniziative ad essa legate. Nell'ambito della fiera, che normalmente ospita più di 100 banchi che espongono e vendono prodotti agro-alimentari oltre che di artigianato, è possibile visitare la mostra sugli alpeggi e la filiera del latte oltre che assaggiare diversi tipi di formaggi d'alpeggio e speciali abbinamenti durante la degustazione guidata dagli esperti dell'Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio). Durante la giornata si può inoltre assistere al laboratorio di panificazione a cura dei panettieri De.C.O. di Coazze, 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, il giorno della fiera vengono organizzate visite guidate alla Miniera di talco di Forno di Coazze, oltre che escursioni in MTB con accompagnatori esperti.

  
Firma del legale rappresentante

Firmato in originale