



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

e p.c.

Alla Segreteria generale

segretario.generale@cr.piemonte.it

Al Settore Comunicazione, Partecipazione, Relazioni
esterne e Cerimoniale

organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it

Proposta di organizzazione partecipata dell'evento "Festa Rurale del Cevrin di Coazze, XXII edizione"

Soggetto proponente:

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

Tel. 011/9349109

Email sindaco@comune.coazze.to.it – turismo@comune.coazze.to.it

Referenti: Paolo Allais, Sindaco, e omissis, Ufficio Turistico

Progetto

XXII edizione della Festa Rurale del Cevrin di Coazze – 14 e 15 ottobre 2023

Dal 2000 ad oggi, ogni anno viene celebrata la Festa Rurale del Cevrin di Coazze, unica eccezione per l'anno 2020, quando la pandemia di covid19 non l'ha permesso. Quest'anno si festeggia la XXII edizione.

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.

Il programma 2023 si aprirà il 13 ottobre con il contest di arrampicata "Ciapa e tira", organizzato dal gruppo Scimmie De Fenex del CAI Coazze presso la palestra di arrampicata di Via De Fernex 15 a Coazze. Il giorno successivo, nel pomeriggio, l'appuntamento è per i più sportivi con la V edizione della CeuRun e la IV edizione della Ceurot Run, due corse/passeggiate non competitive lungo il *Running Park* Coazze per adulti e bambini.

Il 15 ottobre si dà il via alla grande fiera e a tutte le iniziative ad essa legate. Nell'ambito della fiera, che normalmente ospita tra i 120 ed i 130 banchi che espongono e vendono prodotti agro-alimentari e 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 ed alla dimostrazione di caseificazione a cura dell'Ente Parchi Alpi Cozie, ammirare 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.

Anche quest'anno si svolgerà il concorso "Il banco più bello": gli espositori dovranno agghindare al meglio il proprio banco per aggiudicarsi i primi 3 posti in classifica e vincere i premi in palio.

Per promuovere e scoprire il territorio coazzese, il giorno della fiera vengono organizzate visite guidate alla Miniera di talco di Forno di Coazze in collaborazione con l'Associazione di Promozione Sociale GECO ed escursioni in MTB con gli accompagnatori esperti dell'a.s.d. Valsangone Outdoor.

L'iniziativa non ha scopo di lucro.

L'iniziativa ha scopo di lucro.

Firmato in originale