



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

Proposta di organizzazione partecipata dell'evento "Festa Rurale del Cevrin di Coazze, XXIV edizione" – 17-19/10/2025

Soggetto proponente:

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

Tel. 011/9349109

Email segreteriacomunale@comune.coazze.to.it

Referente delegato: [REDACTED]

Progetto

XXIV edizione della Festa Rurale del Cevrin di Coazze – 17, 18 e 19 ottobre 2025

Relazione descrittiva del progetto coerente con le tematiche contenute nel Piano annuale di attività approvato con DUP 258/2024 e riportate nell'art. 1 dell'Avviso pubblico.

Nel 2025 si festeggia la XXIV edizione della 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. In questo formaggio 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 del 2025 si aprirà il 17 ottobre con una cena dedicata all'incontro tra il cevrin di Coazze ed il fungo, un prodotto diffuso sulle montagne della Valsangone e da anni simbolo della vicina Città di Giaveno.

Il giorno successivo, nel pomeriggio non mancherà l'appuntamento per i più sportivi con la CeuRun e la Ceurot Run, due corse/passeggiate non competitive lungo il *Running Park Coazze* per adulti e

bambini. Il sabato sera sarà, invece, dedicato a spettacoli, musica e balli.

La domenica 19 ottobre, come da tradizione, si dà il via alla grande fiera e a tutte le iniziative ad essa legate. Nell'ambito della mostra-mercato, che normalmente ospita tra i 100 ed i 120 banchi che espongono e vendono prodotti agro-alimentari e di artigianato, è possibile visitare la mostra sugli alpeggi e la filiera del latte, curata dall'Ecomuseo dell'Alta Valsangone, 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. Presso le sale espositive dell'Ecomuseo dell'Alta Valsangone, una mostra fotografica a cura del CAI sez. Giaveno: "LE ALPI DI VITTORIO SELLA". Anche quest'anno si svolgerà il concorso "Il banco più bello": gli espositori dovranno agghindare al meglio il proprio banco per aggiudicarsi 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.

Firma del delegato

Firmato in originale

