

I rifugi dei Parchi delle Alpi Cozie garantiscono un eccellente livello di qualità e sono pronti ad accogliervi e a offrirvi un soggiorno piacevole all'insegna della cucina tradizionale e dei prodotti tipici locali.

**PARCO NATURALE ORSIERA ROCCIAVRÈ**

**Rifugio Amprimo**

Bussoleno  
Località Rio Secco, quota 1375 metri  
**Rifugio Balma**

Coazze  
Alpe della Balma, quota 1986 metri  
**Rifugio Fontana Mura**

Coazze  
Alpe Sellery Superiore, quota 1726 metri  
**Rifugio GEAT Val Gravio**

San Giorio di Susa  
Località Pianetti, quota 1376 metri  
**Osservatorio per l'ambiente Palazzina Sertorio**

Coazze  
Pian Tolone, quota 1454 metri  
**Rifugio Selleries**

Roure  
Alpe Selleries, quota 2035 metri  
**Rifugio Toesca**

Bussoleno  
Località Pian del Roc, Vallone del Rio Gerardo, quota 1710 metri

**PARCO NATURALE VAL TRONCEA**

**Rifugio Mulino di Laval**

Pragelato  
Frazione Laval, quota 1650 metri  
**Rifugio Troncea**

Pragelato  
Frazione Troncea, quota 1915 metri

**PARCO NATURALE DEL GRAN BOSCO DI SALBERTRAND**

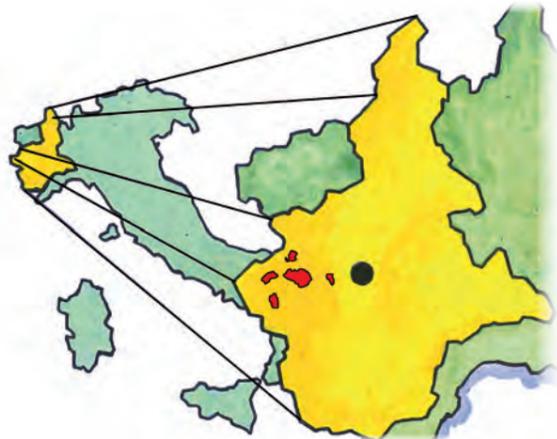
**Rifugio Daniele Arlaud**

Salbertrand  
Località Montagne Seu, quota 1771 metri  
**Rifugio Casa Assietta Jack Canali**

Pragelato  
Colle Assietta, quota 2509 metri

**PER INFORMAZIONI**

- AVIGLIANA** Via Monte Pirchiriano, 54  
Telefono 011.9313000
  - BUSSOLENO** Via Massimo d'Azeglio, 16  
Telefono 0122.47064
  - PRAGELATO** Via della Pineta, 5 Frazione La Ruà  
Telefono 0122.78849
  - SALBERTRAND** Via Fransuà Fontan, 1  
Telefono 0122.854720
- www.parchialpicozie.it > sezione cultura > parchi da gustare



SEDE LEGALE:  
Via Fransuà Fontan, 1  
10050 Salbertrand (TO)  
Tel. 0122.854720 - Fax 0122.854421  
info.alpicozie@ruparpiemonte.it  
www.parchialpicozie.it



Disegni di Elio Giuliano  
Immagini archivio fotografico Parchi Alpi Cozie



Ente di gestione delle aree protette  
delle Alpi Cozie

**Parchi da gustare**  
La biodiversità è servita

www.parchialpicozie.it



- PARCO NATURALE ORSIERA ROCCIAVRÈ**
- Alpe Balmetta vecchia** quota 1507 m Bussoleno
  - Alpe Casette** quota 1771 m Meana di Susa
  - Alpe Fumavecchia** quota 1430 m Villar Fochiaro
  - Alpe Montebenedetto** quota 1160 m Villar Fochiaro
  - Alpe Pale** quota 1350 m Coazze
  - Alpe Pian dell'Alpe** quota 1896 m Usseaux
  - Alpe Selleries** quota 2050 m Roure
  - Alpe Sellery inferiore** quota 1653 m Coazze
  - Alpe Togle** quota 1546 m Mattie
- PARCO NATURALE VAL TRONCEA**
- Alpe Mey** quota 2045 m Pragelato
  - Alpe Troncea** quota 1915 m Borgata Troncea, Pragelato
- PARCO NATURALE DEL GRAN BOSCO DI SALBERTRAND**
- Alpe Arguel** quota 1961 m Chiomonte
  - Alpe Assietta** quota 2307 m Usseaux
  - Alpe Laune** quota 2053 m Sauze d'Oulx
  - Alpe Le Selle** quota 2020 m Salbertrand

**Le Fiere**  
Oulx - Fiera Franca - Prima domenica di Ottobre

Per proseguire l'attività di miglioramento, promozione e valorizzazione delle produzioni lattiero casearie negli alpeggi intrapresa a partire dal 1991 dal Parco Orsiera Rocciavre, l'Ente promuove il contrassegno Formaggio Tipico Parchi Alpi Cozie. Cura l'impianto di stampi, timbri a fuoco, etichette e quanto altro occorre per il confezionamento e la commercializzazione del formaggio la cui produzione sia avvenuta all'interno delle aree protette o dei territori ad esse strettamente connessi. Ogni anno organizza l'iniziativa **Miglior formaggio**, in cui tecnici ONAF valutano campioni e stilano una graduatoria da cui si evince il miglior formaggio prodotto all'interno delle aree protette (toma fresca, toma stagionata, toma lait brusq, blu di montagna, brusq, cervrin di Coazze, caprino).

**Il Formaggio tipico Parchi Alpi Cozie**  
è prodotto dal latte di centinaia di capi bovini, caprini e ovini che ogni estate utilizzano i pascoli d'alta quota dei Parchi Orsiera Rocciavre, Gran Bosco di Salbertrand e Val Troncea. Le tome, destinate alla stagionatura, sono caratterizzate dall'intensità di profumi e aromi e dalla complessità gustativa che deriva dall'erba fresca e dai fiori di montagna: dalla classica **Toma d'alpeggio**, formaggio semicotto a pasta morbida e semidura, di latte vaccino intero o parzialmente scremato, alla rinomata **Toma del Lait brusq**, dalla pasta friabile con accenti di erborinatura, prodotta attraverso un processo di acidificazione del latte della mungitura serale.

Per proseguire l'attività di miglioramento, promozione e valorizzazione delle produzioni lattiero casearie negli alpeggi intrapresa a partire dal 1991 dal Parco Orsiera Rocciavre, l'Ente promuove il contrassegno Formaggio Tipico Parchi Alpi Cozie. Cura l'impianto di stampi, timbri a fuoco, etichette e quanto altro occorre per il confezionamento e la commercializzazione del formaggio la cui produzione sia avvenuta all'interno delle aree protette o dei territori ad esse strettamente connessi. Ogni anno organizza l'iniziativa **Miglior formaggio**, in cui tecnici ONAF valutano campioni e stilano una graduatoria da cui si evince il miglior formaggio prodotto all'interno delle aree protette (toma fresca, toma stagionata, toma lait brusq, blu di montagna, brusq, cervrin di Coazze, caprino).



la pesca sportiva. miele e infine per produzione di (e rosso), per la pignoletto giallo Drubiaggio) e di antiche varietà di mais (ottofile rosso, ottimo per la coltivazione di ortaggi (cipolla piatta di Il territorio del Parco naturale dei Laghi di Avigliana è produzione di miele, favorita dalle differenti fioriture. cereali, ortaggi e patate, perlopiù di antiche varietà e legata ai prodotti della terra, con coltivazione di In queste zone è ancora praticata un'economia alpina dell'alpeggio e della caseificazione tradizionale. e Parco della Val Troncea, si mantengono le pratiche Orsiera Rocciavre, Parco del Gran Bosco di Salbertrand varietà di produzioni. Nei tre parchi di montagna, Parco sia territori montuosi che collinari, offrendo una ricca un territorio nettamente diversificato che comprende Oltre 2800 ettari di superficie protetta rappresentano prodotti tipici locali. valorizzazione delle attività agro-silvo-pastorali e del arricchimento della biodiversità, sono impegnati nella costituiscono habitat necessari alla conservazione ed di tutela e gestione degli ambienti naturali che I Parchi delle Alpi Cozie, nel perseguire le finalità patrimonio di sapori e saperi delle aree protette. Regione Piemonte per valorizzare e preservare il ricco **Parchi da gustare** è il progetto promosso dalla



Gli Alpeggi dei Parchi delle Alpi Cozie sono utilizzati nel periodo estivo. Sono dotati di laboratori per la caseificazione ed è possibile acquistare burro e formaggi, prodotti in quantità limitata, dal sapore unico dei pascoli alpini.



**Il Plaisentif** è l'antico formaggio delle viole. La ricetta è stata recuperata da una tradizione secolare: viene prodotto dalla fine del '500 nel periodo di fioritura delle viole (giugno-luglio) con il latte crudo delle mucche alimentate sui pascoli dell'alta Valle Chisone e dell'alta Valle di Susa. La stagionatura del Plaisentif dura 80 giorni e può essere commercializzato solo a partire dalla terza domenica di settembre, in occasione della festa di Poggio Oddone a Perosa Argentina. Il Plaisentif è tutelato dal Consorzio produttori e si riconosce dalla lettera P e dal logo, riportante una violetta stilizzata, che viene marchiata a fuoco sulla forma. Accuratamente selezionate, le tome devono rispettare un preciso protocollo che riguarda ogni fase della produzione. Un itinerario, il **sentiero del Plaisentif**, attraverso antiche borgate e alpeggi che lo producono, contribuisce alla valorizzazione del prodotto e del territorio.

### I Produttori

Associazione Produttori Formaggio Plaisentif



**La patata** coltivata nei Parchi delle Alpi appartiene a antiche varietà locali con qualità organolettiche di pregio. La coltivazione ad alta quota non richiede alcun



trattamento di prevenzione o cura fitosanitaria: l'altezza e l'esposizione, abbinate alle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, impediscono il proliferare di qualsiasi forma di infezione o patologia. La rotazione biennale garantisce la ricchezza di sali minerali nel terreno e non richiede l'apporto di concimi.

La **patata del bur**, anche patata del bec o Ratte è di pezzatura piccola, forma allungata e leggermente ricurva, buccia sottile, polpa morbida a grana finissima, color giallo paglierino. È tra le prime varietà a essere raccolte a fine estate, considerata una "patata novella".

La **patata piatlina** è un'antica varietà autoctona delle vallate Occitane del Piemonte, tradizionalmente coltivata prima dell'importazione di nuovi ibridi. Di pezzatura media e forma tonda leggermente appiattita, è contraddistinta da occhiature di colore rosa. La pasta è bianca, di consistenza tenace e profumata.

La **patata viola** o **Vitelotte noire** è di piccola pezzatura, forma ovale irregolare allungata, ha buccia di colore viola intenso, polpa viola a volte screziata di bianco. Ricca di pigmenti antociani, antiossidanti utilissimi come antinfiammatori e per combattere l'invecchiamento, è stata rivalutata per le sue importanti proprietà nutrizionali. È molto interessante dal punto di vista culinario per creare contrasti di colore e piatti di effetto.

### I Produttori

Associazione dei Produttori della Patata di Montagna della Provincia di Torino c/o Scuola Malva Arnaldi - Bibiana

### Le Fiere

Oulx - Fiera Franca - Prima domenica di Ottobre

**Il Cevrin di Coazze** è una piccola toma che si produce in Val Sangone utilizzando latte misto di capra Camosciata e vacca preferibilmente di razza Barà. Il latte vaccino della mungitura serale viene unito al latte di capra della munta mattutina. Dopo la pastorizzazione (un tempo era a latte crudo) viene portato alla temperatura di 35° e



addizionato con caglio liquido di vitello. La coagulazione è lenta. Dopo la rottura della cagliata, si lascia riposare e poi 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 sugli alpeggi di Coazze e richiede un'impegnativa manutenzione: le forme vanno rigirate e pulite quotidianamente. Durante la maturazione il formaggio si lava in salamoia.

Hanno una forma tonda con una crosta rugosa e umida di colore rosso aranciato, con apparenti muffe grigie. La pasta è abbastanza dura e friabile con colore avorio o paglierino verso l'esterno e bianco all'interno. Il Cevrin stagionato ha profumi molto intensi e persistenti, il sapore lascia avvertire note di nocciola, burro e anche qualche sensazione piccante.

La produzione del Cevrin avviene esclusivamente nel periodo di pascolamento, da marzo a novembre.

### Le Fiere

Coazze - Fiera del Cevrin - Ottobre



**Il Marrone IGP della Valle di Susa**, coltivato con antiche e tradizionali tecniche colturali, ha pezzatura grande (un chilo di prodotto conta al massimo 85 frutti), colore marrone con striature più scure. I frutti sono interi senza settature con pasta dolce di colore giallo chiaro, hanno forma ellissoidale.

Si consumano lessi o arrostiti sulla brace (per ottenere le cosiddette caldarroste) ma, grazie alla forma regolare e alla facilità con cui si sbucciano, sono molto apprezzati in pasticceria, in particolare per la preparazione dei "marron glacé".

Dal 2007 il Marrone della Valle di Susa ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta.



### I Produttori

Cooperativa La Maruna S.C.C.A.R.L. - Villar Focchiardo

### Le Fiere

Villar Focchiardo - Sagra valsusina del marrone

Terzo fine settimana di Ottobre

San Giorio di Susa - Festa del marrone - Ottobre



**Il miele** prodotto nei Parchi delle Alpi Cozie varia a seconda delle quote e delle fioriture.

Il miele dei Laghi di Avigliana è quello tipico delle zone pedemontane, con prati e boschi collinari ricchi di acacie, ciliegi selvatici, castagni e fiori campestri.

Il miele di primavera è il risultato della fioritura contemporanea del ciliegio selvatico e del tarassaco.

Il miele d'acacia prodotto con la fioritura della robinia rimane liquido, giallo paglierino, molto dolce e delicato. Il miele di tiglio è caratterizzato da un bouquet balsamico; quello di castagno tende all'amarognolo; il miele multiflora contiene entrambe le fioriture oltre a quella di rovo, ha colore ambrato scuro che tende a una cristallizzazione fine, aroma intenso, fruttato, molto persistente.

A partire dai 1200 m di quota si producono il miele millefiori di flora alpina e il miele di rododendro, che tendono a cristallizzare velocemente già nell'autunno.

Il miele di rododendro, normalmente dolce e delicato, è piuttosto raro in purezza, presenta spesso un aroma e un profumo più intensi dovuti alla presenza di altre specie come il lampone o il timo.

Il miele di montagna, a seconda delle fioriture, può presentare una notevole variabilità da un anno all'altro e le produzioni sono piuttosto scarse a causa delle condizioni climatiche molto variabili in quota.



### I Produttori

ValsusaMiele Associazione Apicoltori Valle di Susa  
Consorzio Apicoltori di Pragelato

### Le Fiere

Avigliana - Val di Miele - Settembre

**La cipolla bionda piatta di Drubiaglio** è una varietà di cipolla bionda, con forma appiattita e sapore molto dolce, che la rende adatta alla preparazione di prelibate specialità culinarie come le famose "siùle pien-e".

Biodiversità salvaguardata da "agricoltori custodi", la cipolla piatta si semina per tradizione a Santa Caterina, il 26 novembre, si trapianta tra la fine di aprile ed i primi giorni di maggio e si raccoglie a fine estate.



Un vecchio adagio popolare suggerisce speciali accortezze da seguire: "Dice la cipolletta: al trapianto coprimi appena la barba se vuoi che diventi larga".

Nel 2016 il Comune di Avigliana ha approvato il disciplinare di produzione e la Cipolla bionda piatta di Drubiaglio è stata certificata con la De.C.O. Denominazione Comunale di Origine.

### Le Fiere

Avigliana - Fiera agricola - Primo sabato di Novembre.

