

Il progetto

Ogni estate migliaia di capi bovini e ovini monticano negli alpeggi e utilizzano i pascoli d'alta quota nel territorio dei Parchi delle Alpi Cozie dove si producono burro e tome destinate alla stagionatura e alla vendita.

Per migliorare le attività di promozione e valorizzazione della caseificazione all'interno delle aree protette, l'Ente Parco ha creato il marchio "**Formaggio tipico Parchi Alpi Cozie**" che, stampato a fuoco sulle forme di formaggio, ne attesta la provenienza.



Il progetto "Formaggio tipico Parchi Alpi Cozie" riunisce 15 aziende monticanti nei territori del Parco naturale Orsiera Rocciavré (10), della ZSC Rocciamelone (3), del Parco naturale della Val Troncea (1) e del Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand (1).

La produzione dei formaggi avviene sotto un disciplinare approvato dall'Ente Parco che norma la marchiatura a fuoco delle forme di tipo toma e toma del lait brusc caseificate all'interno delle aree protette e stagionate oltre 60 giorni.

Le forme di tipo toma si ottengono dalla lavorazione del latte crudo ed hanno un peso che varia tra i 2 e i 12 kg. La pasta assume una consistenza elastica, di colore paglierino, con presenza di occhiature piccole e regolari. Il sapore è dolce e delicato nel formaggio fresco, più saporito nelle versioni stagionate. La crosta, dal marrone chiaro al grigio-rosso a seconda della stagionatura, non è edibile.

Nel procedimento della toma del lait brusc, il latte della mungitura serale viene conservato per una notte con l'obiettivo di avviare un primo processo di acidificazione. Il giorno seguente viene miscelato con il latte del mattino per proseguire la lavorazione come la toma. La toma del lait brusc è caratterizzata da forme intorno ai 5-6 kg di peso. La pasta si presenta friabile e gessosa, chiara di colore e priva delle occhiature, con sentori erbacei tendenti alla nocciola tostata. Invecchiando può produrre erborinatura spontanea di pregio. La crosta, inizialmente di colore grigio, vira verso l'arancione con la stagionatura.

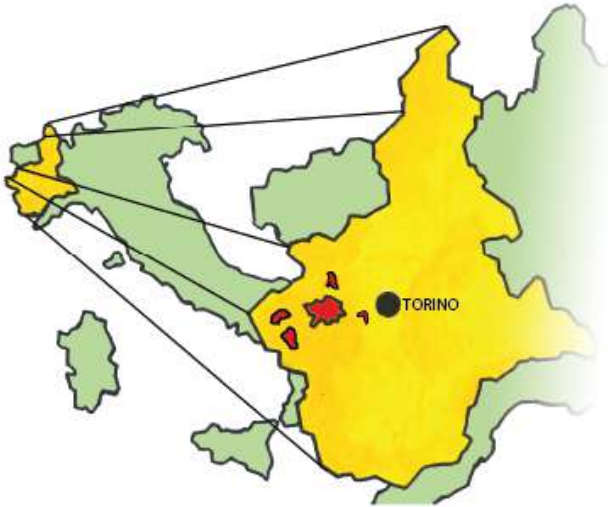
Per informazioni

AVIGLIANA
Via Monte Pirchiriano 54
telefono 011.9313000

BUSSOLENO
Via Massimo d'Azeglio 16
telefono 011.4321015

PRAGELATO
Frazione La Ruà, Via della Pineta 5
telefono 0122.78849

SALBERTRAND
Via Fransuà Fontan 1
telefono 0122.854720



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
Allestimento cartografico di riferimento DBTRE 2023 (Raster 1:250.000)

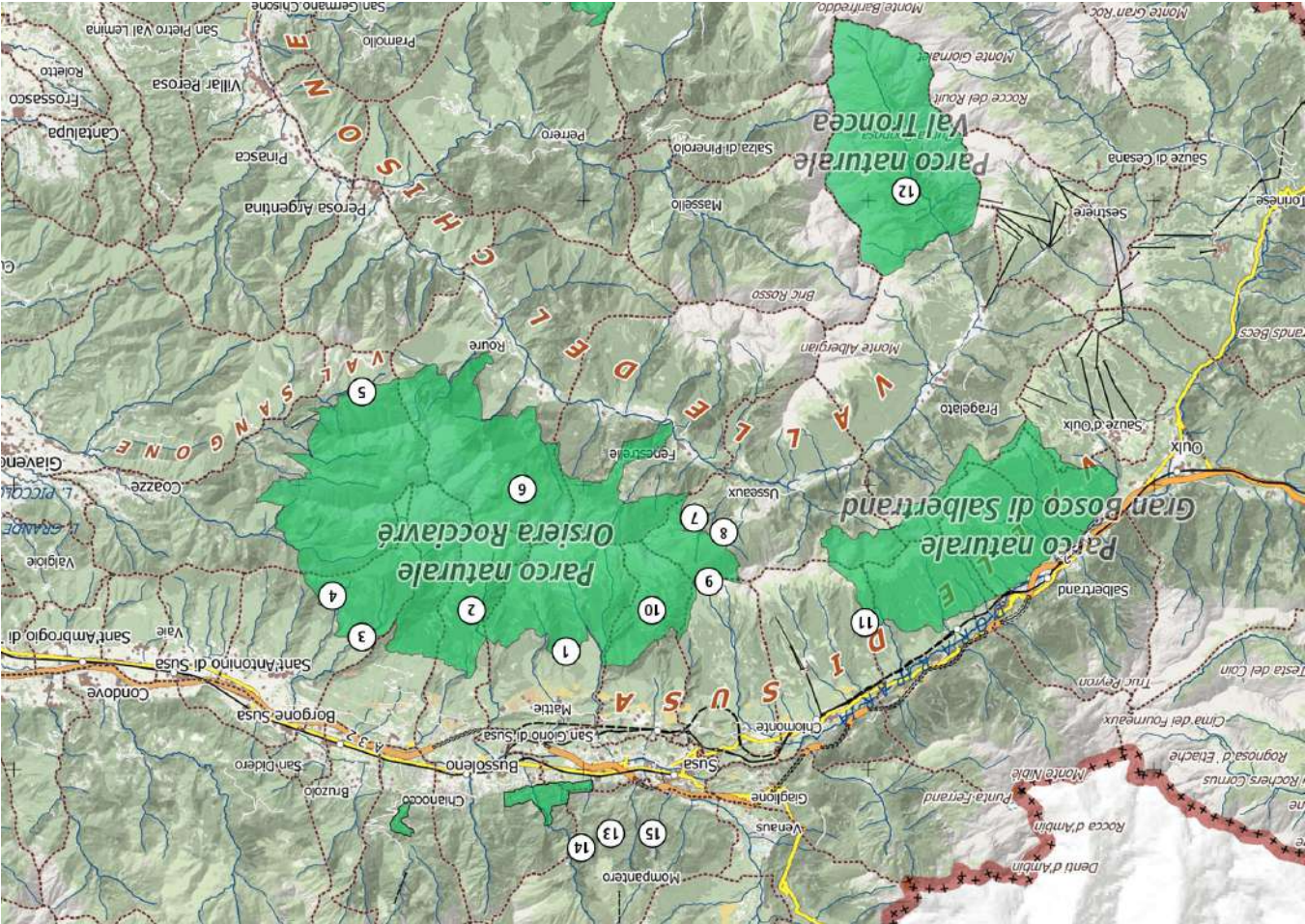


Ente di gestione delle aree protette
delle Alpi Cozie

Formaggio tipico
Parchi Alpi Cozie

Alpeggi e produttori

www.parchialpicozie.it



L'alpeggio è gestito dalla **Società Agricola F.lli Bruno s.s.** di Novalesa che monta con bovini di razza Piemontese, Grigio Alpina e incroci.

Nel caseificio di alpeggio si produce da giugno a ottobre: tipo toma d'alpeggio fresca e stagionata, toma del lait brusc, tomette al peperoncino e all'origano, burro.

Come raggiungere l'alpeggio: strada del Rocciamelone. Sede dell'azienda nel periodo invernale: Frazione San Rocco 3, Novalesa (TO).

Mercati settimanali: Venaus - venerdì mattina e solo in luglio e agosto Moncenisio - domenica mattina e pomeriggio.

L'alpeggio è gestito dall'**Azienda Agricola La Curnà di Barilla Federica** di Venaus che monta con bovini di razza Pezzata Rossa Austriaca, Piemontese, incroci e caprini.

Nel caseificio di alpeggio si produce da metà giugno a fine settembre: tipo toma d'alpeggio fresca e stagionata, toma del lait brusc, primosale, ricotta, tomette alle erbe, al peperoncino, al ginepro, burro, tomette fresche e stagionate di capra, ricotta e primosale caprino.

Come raggiungere l'alpeggio: strada del Rocciamelone. Sede dell'azienda nel periodo invernale: Frazione Cornale 14, Venaus (TO).

Mercati settimanali: Bussoleno - lunedì mattina e Susa - martedì mattina.

Alpeggi Valle di Susa - ZSC Rocciamelone

13 ALPE TOUR (Mompantero)

L'alpeggio è gestito dall'**Azienda Agricola Peirolo Marco di Saluzzo** che monta con bovini di razza Pezzata Rossa Austriaca, Piemontese e incroci.

Nel caseificio di alpeggio si produce da giugno a settembre: Toma di Mompantero, primosale, ricotta, formaggio tipo taleggio e rebrouchon, burro, yogurt e panna cotta.

Come raggiungere l'alpeggio: strada del Rocciamelone. Sede dell'azienda nel periodo invernale: Via Cagnola 65, frazione Cervignasco, Saluzzo (CN).

14 ALPE COSTA ROSSA (Mompantero)

L'alpeggio è gestito dalla **Società Agricola F.lli Bruno s.s.** di Novalesa che monta con bovini di razza Piemontese, Grigio Alpina e incroci.

Nel caseificio di alpeggio si produce da giugno a ottobre: tipo toma d'alpeggio fresca e stagionata, toma del lait brusc, tomette al peperoncino e all'origano, burro.

Come raggiungere l'alpeggio: strada del Rocciamelone. Sede dell'azienda nel periodo invernale: Frazione San Rocco 3, Novalesa (TO).

Mercati settimanali: Bussoleno - lunedì mattina e Susa - martedì mattina.

15 ALPE PRA RIONDETTO (Mompantero)

L'alpeggio è gestito dalla **Società Agricola F.lli Bruno s.s.** di Novalesa che monta con bovini di razza Piemontese, Grigio Alpina e incroci.

Nel caseificio di alpeggio si produce da giugno a ottobre: tipo toma d'alpeggio fresca e stagionata, toma del lait brusc, tomette al peperoncino e all'origano, burro.

Come raggiungere l'alpeggio: strada del Rocciamelone. Sede dell'azienda nel periodo invernale: Frazione San Rocco 3, Novalesa (TO).

Mercati settimanali: Venaus - venerdì mattina e solo in luglio e agosto Moncenisio - domenica mattina e pomeriggio.

Alpeggi Valle di Susa

1 ALPE PRA' LA GRANGIA

(Mattie)

L'alpeggio è gestito dall'**Azienda Agricola Gulli Manuel** di Mattie che montica con bovini delle razze Valdostana e

Pustertaler.

Nel caserificio di alpeggio si produce da giugno a

settembre: tipo toma, toma del lait brusc.

Come raggiungere l'alpeggio: da Mattie percorrere circa 20

minuti di strada sterrata.

Per informazioni 339/3364415.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Malenghi 7, Mattie

(TO).

2 ALPE BALMETTA VECCHIA

(Bussoleno)

Alpeggio comunale, è gestito dalla **Soc. Agricola Listello**

Ametio e Giovale Lucia di S.Antonino di Susa che montica con bovini delle razze Pustertaler, incroci e capre delle razze

Camosciata e Fiurina.

Nel caserificio di alpeggio si produce da giugno a

settembre: tipo toma, toma del lait brusc, caprini, ricotta,

formaggi freschi.

Come raggiungere l'alpeggio: da S.Giorio di Susa percorrere

la strada sino in località Travers a Mont, proseguire a piedi per

un'ora di cammino.

Per informazioni 333/2424584.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Vaie 43, S. Antonino

di Susa (TO).

Mercati settimanali:

tutti i sabati dalle 8 alle 12 al mercatino produttori di S.Giorio di

Susa (TO), piazza Micellione,

tutte le domeniche dalle 8 alle 12 davanti a Panifici Riuniti Valle

Susa, via Lago 12, Bruzolo (TO).



11 ALPE ARGUEL

(Chiomonte)

L'alpeggio è gestito dall'**Azienda Agricola De Michelis** di Ciriè che montica con bovini di razza Pustertaler. **Nel caserificio di alpeggio si produce** da fine giugno a settembre: tipo toma fresca e stagionata, toma del lait brusc, bruss al pepe, al peperoncino ed alle erbe. **Come raggiungere l'alpeggio:** da Gravee SP 254 in direzione frazione Fraïs di Chiomonte, poi proseguire su strada sterrata fino ad Alpe Arguel. **Per informazioni** 333/6304452 - 338/4337473.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Campasso 21, Ciriè (TO).

4 ALPE FUMAVECCHIA

(Villar Focchiaro)

L'alpeggio si trova nel complesso monumentale della Certosa di Montebenedetto ed è gestito dall'**Azienda Agricola Giovale Manuel** di Borgone Susa, che montica con bovini di razza Pustertaler e incroci. **Nel caserificio di alpeggio si produce** da maggio ad ottobre: tipo toma fresca e stagionata con origano e con peperoncino, toma del lait brusc, gelato, latte, burro. **Come raggiungere l'alpeggio:** da Villar Focchiaro percorrere per circa 30 minuti di strada parzialmente asfaltata. **Per informazioni** 320/3558215.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Mario Tacca 108,

Borgone Susa (TO).

12 ALPE BORGATA TRONCEA

(Pragelato)

L'alpeggio è gestito dall'**Azienda Agricola Giletta Mario e Figlio** di Revello (CN), che montica con bovini di razza Pustertaler e incroci. **Nel caserificio di alpeggio si produce** da fine giugno a fine settembre: tipo toma fresca e stagionata, Plaisentiff (si produce per un mese dalla salita all'alpeggio). **Come raggiungere l'alpeggio:** da Pragelato raggiungere la località Baracot (punto info), proseguire a piedi per un'ora e un quarto di cammino. Nel periodo estivo, ove attivato, possibilità di fruire di servizio navetta fino al rifugio Alpe Troncea. **Per informazioni** 340/5929751 - 349/1391016.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Roncaglia 2,

Revello (CN).

5 ALPE SELLERY

(Coazze)

Alpeggio comunale, è gestito dall'**Azienda Agricola Lussiana Giancarlo e Listello Daniela** di Coazze che montica con bovini di razza Pustertaler, incroci e caprini di razza Camosciata delle Alpi. **Nel caserificio di alpeggio si produce** da metà giugno a fine settembre: Cevrin di Coazze, tipo toma fresca e stagionata, tometta di capra. **Come raggiungere l'alpeggio:** dalla località Forno di Coazze percorrere a piedi circa un'ora di cammino. **Per informazioni** 333/4510981.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: via Monte Grappa 2,

Coazze (TO).

3 ALPE MONTEBENEDETTO

(Villar Focchiaro)

Alpeggio comunale, è gestito dall'**Azienda Agricola Faletti Francesco** di Novalesa che montica con bovini di razza Valdostana, Pezzata d'Oropa, Grigio Alpina e ovinì di razza delle Langhe, caprini incroci alpini. **Nel caserificio di alpeggio si produce** da giugno a settembre: tipo toma, toma del lait brusc, blu erborinato, tipo reblochon, murianen, tipo pecorino, ricotta, burro, scamorza, budini, yogurt. **Come raggiungere l'alpeggio:** da Villar Focchiaro percorrere per circa 45 minuti di strada parzialmente asfaltata. **Per informazioni** 340/6292978.

Sede dell'azienda nel periodo invernale: vicolo Costa Merlino 24, Novalesa (TO).

Mercati settimanali: mercato Bio di Almese il sabato mattina e in

località Colle del Lys (Rubiana) la domenica mattina.

8 ALPE ASSIETTA - PASCOLO PIAN

DELL'ALPE (Fenestrelle)

Alpeggio comunale, è gestito dall'**Azienda Agricola Challer Alex** di Usseaux che montica con bovini di razza Pustertaler, incroci e di razza Valdostana Pezzata Nera. **Nel caserificio di Usseaux si produce** con il latte delle mungiture del pascolo da metà giugno a fine settembre: tipo toma fresca e stagionata, erborinati, tomette ginepro, tomette peperoncino, bruss, ricotta fresca e stagionata, tomini, burro. **Come raggiungere il pascolo:** da Usseaux percorrere circa 30 minuti di strada asfaltata. **Per informazioni** 347/11229971.

Caserificio e sede dell'azienda in via Parco Orsiera, 2 - Frazione Balboutet, Usseaux (TO).

I formaggi possono essere degustati presso l'agriturismo

"Dal Baffo" di Balboutet, Usseaux.

Effettua consegne in alta Val Chisone il martedì, il giovedì ed il

sabato.

9 PASCOLO ALPE PINTAS E COLLE

DELLE FINESTRE (Usseaux)

Alpeggio comunale, è gestito dall'**Azienda Agricola Canton Mario** di Usseaux che montica con bovini di razza Pustertaler, incroci e pecore di razza Bergamasca. E' stato dotato dal Parco di mungitrice mobile sperimentale d'alpeggio Alpina 4. **Nel caserificio di Usseaux si produce** con latte delle mungiture del pascolo da metà giugno a fine settembre: tipo toma fresca e stagionata, tomette alle erbe provenzali, tomette al peperoncino. **Come raggiungere il pascolo:** da Usseaux percorrere circa 40 minuti di strada asfaltata.

Per informazioni 334/3199650.

Caserificio e sede dell'azienda: via Chiesa 2, Usseaux (TO).