



Aree Protette
Alpi Cozie

ALPEGGIO E IDENTITÀ

IL FORMAGGIO TIPICO PARCHI ALPI COZIE

*Prodotto in estate negli Alpeggi delle Aree protette,
rappresenta un patrimonio valorizzato dal Parco con la marchiatura a fuoco:
un riconoscimento che significa montagna, natura,
tutela, lavoro e tanto gusto*

testo

NADIA FAURE

fotografie

CLAUDIO ALLAIS, LUCA GIUNTI



Luca Giunti

Il Parco naturale Orsiera Rocciavré già nel 1991 poneva l'attenzione sul Formaggio prodotto in Alpeggio all'interno dell'area protetta avviando un progetto di supporto ai produttori e di valorizzazione dei prodotti. Nasceva l'idea di dare alle produzioni un contrassegno identificativo di provenienza legandolo strettamente al Parco naturale, un'area di pregio naturalistico, tutelata e regolamentata. L'ente avviava un progetto di valorizzazione territoriale che nel tempo ha saputo rafforzarsi e accreditarsi. L'adesione e la sperimentazione iniziale prevedeva il confezionamento delle forme di formaggio avvolte in carta alimentare, sulla quale, utilizzando colla alimentare a base di amido di mais, veniva stampato un logo grafico identificativo; il contrassegno riproduceva una stilizzazione, su sfondo montano, di una mucca e di una capra. Parallelamente l'ente riusciva a supportare i produttori aderenti al progetto, con la fornitura di attrezzature, concesse in comodato gratuito. Tra le attrezzature anche una mungitrice mobile da alpeggio, fatta produrre espressamente dall'ente che venne affidata a un'azienda di Usseaux. Una vera innovazione tecnologica per il tempo, ispirata all'esperienza dei francesi e che avvicinava i requisiti sanitari per la mungitura in alpeggio.

Nel 2009 si tentò di identificare le forme di formaggio mediante marchi in caseina da inglobare nella crosta, ma questa soluzione si rivelò poco adatta alla lavorazione della toma. È ad agosto 2010 che si adottò la soluzione, ancora in uso oggi, della marchiatura diretta, con un timbro a fuoco, delle forme di formaggio, che nel tempo si è arricchita includendo anche il nome del produttore o dell'azienda produttrice.

Dal 2003 al 2011, la promozione del Formaggio Tipico del Parco ha ricevuto la valutazione dei tecnici ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, un'associazione italiana nata nel 1989 con sede a Cuneo e delegazioni su tutto il territorio nazionale. ONAF ha come scopo quello di sostenere la figura dell'assaggiatore di formaggio e di diffondere la conoscenza dei formaggi italiani e internazionali. La collaborazione con ONAF ha permesso di includere anche la valutazione del "gusto" dei campioni di formaggio prodotti in Alpeggio, all'interno di una giornata evento che prevede un mercatino dei produttori e una premiazione finale. L'importante eredità di questo progetto cresciuto nel Parco naturale Orsiera Rocciavré, viene successivamente affidata al nuovo Ente di gestione delle Aree Protette delle Alpi Cozie, istituito nel gennaio 2012, che si incarica di valorizzarne ulteriormente il patrimonio. Il riconoscimento prende la nuova denominazione di "Formaggio tipico Parchi Alpi Cozie" che si rivolge a tutti i produttori che caseificano durante la monticazione estiva nelle numerose Aree protette delle Alpi Cozie. Agli storici produttori del Parco Orsiera Rocciavré si uniscono così i produttori del Parco naturale della Val Tronca e del Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand.

La preziosa collaborazione con i produttori ha permesso nel tempo di consolidare iniziative e momenti di promozione, portando il progetto e il formaggio nelle piazze e sui grandi palcoscenici internazionali, come il rinomato Salone del Gusto di Torino, oltre alle manifestazioni "Formaggi d'Italia" (attiva da oltre 20 anni) e "Formaggi d'Europa". Questi eventi, sebbene di nicchia, sono fondamentali per il confronto tra realtà e per attirare l'attenzione

La marchiatura a fuoco del Formaggio Tipico Alpi Cozie è un metodo di personalizzazione e certificazione di provenienza del prodotto, realizzato mediante l'applicazione di un timbro rovente direttamente sulla superficie della forma di formaggio (Toma e la Toma del *lait brusc*). Questo intervento lascia un'impronta indelebile e visibile, contenente i simboli scelti dall'Ente e il nome del produttore, che garantiscono l'autenticità e la provenienza del prodotto, ottenuto durante il pascolo estivo in alpeggio. La marchiatura a fuoco è regolamentata dai Parchi Alpi Cozie ed è effettuata dal tecnico agrario dell'Ente, per assicurare il rispetto delle regole.

dei media sul Tipico Parchi Alpi Cozie. La forza del progetto risiede nella sua continuità e nella costante volontà di costruire, anche nelle difficoltà, rapporti di fiducia tra Parco e Produttori. Non mancano idee per future sperimentazioni, come produzioni con caglio vegetale o con speziature a base di erbe o semi del territorio (ad esempio, Kummel o Genepy), che potranno essere realizzate solo in virtù del tempo, delle energie e di una giusta sensibilità e collaborazione tra le persone.

LA VALENZA DIDATTICO-EDUCATIVA DEL FORMAGGIO

Una componente fondamentale del progetto, fin dall'inizio, è stata la sua diffusione tra i giovani, attraverso numerose attività e iniziative educative. Dalle lezioni sul formaggio, intitolate "Casaro per caso o per passione", alle dimostrazioni di caseificazione, fino al rafforzamento di una proposta didattica intitolata "Formaggio, un mondo da scoprire", inserita nel catalogo educativo dei Parchi Alpi Cozie. Nel passato, fare il formaggio rappresentava un modo per conservare un alimento facilmente deperibile come il latte, preservandone nel tempo le proprietà nutritive e rendendolo trasportabile e duraturo. Oggi nel nostro paese esistono centinaia di metodi di produzione e una grande varietà di formaggi, testimonianza di ambienti e culture che raccontano l'incredibile biodiversità di cui siamo custodi. Partendo da questa consapevolezza, la proposta didattica, realizzata con il supporto delle Guide ufficiali dell'Ente, propone un viaggio tra passato e presente, affrontando temi come i pascoli, gli animali e la loro alimentazione, la produzione casearia e il consumo critico delle risorse, nonché l'impatto che il nostro stile di vita ha sull'ambiente.

Un'occasione per riflettere sulla ricchezza di varietà e sapori dei formaggi, sviluppando contemporaneamente la capacità di analizzarli, individuando gli aggettivi più appropriati e cimentandosi nel ruolo di "degustatori di formaggio". Il percorso, pensato per i ragazzi, mira a stimolare riflessioni sul latte e sul formaggio come prodotti fondamentali e di valore: non solo alla base dell'economia di sussistenza dei nostri antenati, ma anche al centro delle produzioni d'eccellenza del "Made in Italy". La proposta didattica, che si svolge in una giornata intera di attività, prevede sia un'escursione sul territorio sia una parte di laboratorio dedicata alla caseificazione e alla degustazione di formaggi. È possibile introdurre il percorso con un incontro in classe di approfondimento per preparare i partecipanti all'esperienza.

L'ADESIONE AL PROGETTO E LA MARCHIATURA

Il riconoscimento di Formaggio Tipico Parchi Alpi Cozie viene attribuito ai produttori che caseificano durante la monticazione estiva nelle Aree Protette delle Alpi Cozie.

Le tipologie di formaggio cui si applica il marchio sono la toma e la toma del *lait brusc* (ossia del latte brusco).

Nella lavorazione della Toma, il latte proveniente dalla mungitura viene portato a una temperatura di circa 37°C e coagulato con caglio presamico, derivato dagli enzimi ricavati dall'ultimo tratto dello stomaco dei ruminanti (abomaso). Dopo un intervallo di 30-60 minuti, la cagliata viene rotta utilizzando uno strumento chiamato lira per separare il siero dai coaguli, che alla fine del processo assumono le dimensioni di un chicco di grano. Si ottiene così una pasta che viene successivamente modellata con teli o fuscelle, assumendo il caratteristico aspetto a cilindro. Dopo la salatura, le forme vengono riposte sui ripiani di legno e rivoltate quotidianamente per almeno 60 giorni di stagionatura.

Nel procedimento della Toma del *lait brusc*, il latte serale viene conservato per una notte, al fine di avviare un primo processo di acidificazione. Il giorno successivo, viene miscelato con il latte del mattino per proseguire la lavorazione come si fa per la toma. Le forme di toma ottenute hanno un peso variabile tra i 2 e i 12 kg. La pasta si presenta elastica, di colore paglierino, con piccole e regolari occhiature. Il sapore è dolce e delicato quando è fresca, più saporito nelle versioni stagionate. La crosta, di colore marrone chiaro o grigio-rosso a seconda della stagionatura, non è edibile. La toma del *lait brusc* si caratterizza tipicamente per forme di circa 5-6 kg. La pasta è friabile e gessosa, di colore chiaro, priva di occhiature, con sentori erbacei e note di nocciola tostata. Con l'invecchiamento può sviluppare erborinatura spontanea di pregio. La crosta, inizialmente di colore grigio, si aranciona progressivamente con la stagionatura.

I produttori interessati possono aderire al progetto in qualsiasi momento, sottoscrivendo una serie di impegni definiti da un regolamento approvato dal Consiglio dei Parchi Alpi Cozie. Tale regolamento disciplina la marchiatura a fuoco delle forme di toma e toma del *lait brusc*, realizzate all'interno del territorio delle Aree protette delle Alpi Cozie e stagionate per oltre 60 giorni. La marchiatura viene gestita ed effettuata dal tecnico agrario dell'Ente, che svolge anche il ruolo di garante dell'origine e delle caratteristiche del prodotto.

GLI ALPEGGI E I PROTAGONISTI DEL TIPICO ALPI COZIE

Il riconoscimento "Formaggio tipico Parchi Alpi Cozie" riunisce, da alcuni anni, 12 aziende monticanti nei territori del Parco naturale Orsiera Rocciavré (10), del Parco naturale della Val Troncea (1) e del Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand (1). Nel 2025, a questa rete e al progetto si sono aggiunti, rafforzando il valore della collaborazione, tre nuovi produttori che, durante l'estate, monticano negli alpeggi del Rocciamelone, all'interno dell'area riconosciuta come Zona Speciale di Conservazione (ZSC) di Rete

Natura 2000, inclusa nelle Aree Protette delle Alpi Cozie, e che interessa il Comune di Mompantero. Sono:

• ALPE COSTA ROSSA (Mompantero)

L'alpeggio è gestito dall'Azienda agricola La Curnà di Federica Barella di Venaus, che montica con bovini di razza Pezzata Rossa Austriaca, Piemontese e incroci, oltre a caprini. Nel caseificio d'alpeggio, con il latte delle mungiture del pascolo, si producono da metà giugno a fine settembre: toma d'alpeggio fresca e stagionata, toma del *lait brusc*, primo sale, ricotta, tomette alle erbe, tomette al peperoncino, tomette al ginepro, burro, tomette fresche e stagionate di capra, ricotta di capra, primo sale caprino. Nel periodo invernale, l'azienda opera in frazione Cornale 14 a Venaus (mercati settimanali: lunedì a Bussoleno, martedì a Susa).

• ALPE PRA RIONDETTO (Mompantero)

Gestito dall'Azienda agricola Fratelli Bruno S.S. di Novalesa, in questo alpeggio monticano bovini di razza piemontese, grigio alpina e meticci. Nel caseificio di alpeggio, da giugno a ottobre,

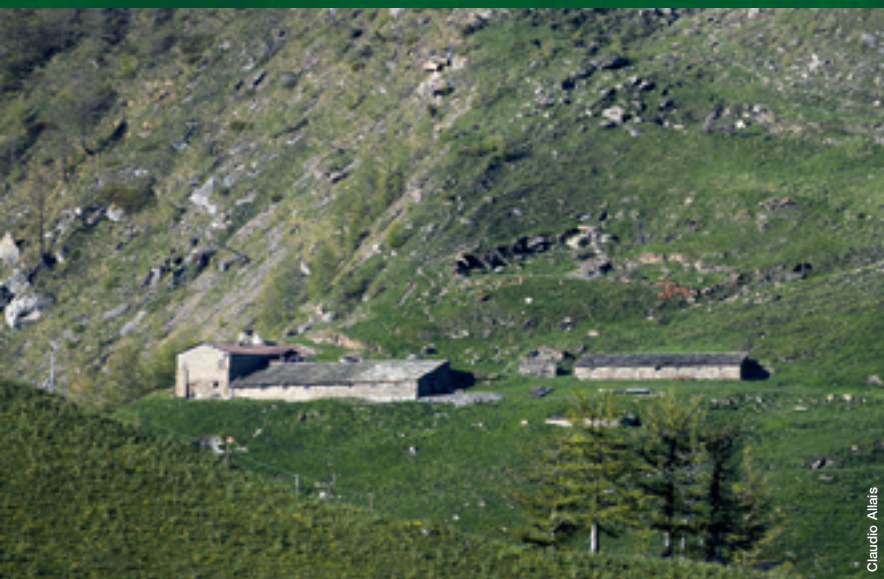


Claudio Allais



Claudio Allais

Alpe Costa Rossa e, in alto, alpe Pra Riondetto. A lato Alpe Arcella e vitellino alle Togie.



Claudio Allais

si producono toma fresca e stagionata, toma del *lait brusc*, toma al peperoncino e all'origano. Il caseificio nel periodo invernale si trova in frazione San Rocco 3 a Novalesa.

• **ALPE TOUR (Mompantero)**

Gestito dall'Azienda agricola di Marco Peirolo, questa realtà lavora con bovini di razza Pezzata Rossa Austriaca, Piemontese e incroci. Nel caseificio d'alpeggio, con il latte delle mungiture del pascolo, da giugno a settembre, si producono: toma di Mompantero, primosale, ricotta, formaggio tipo taleggio e reblochon, burro, yogurt e panna cotta. La sede e caseificio nel periodo invernale è a Saluzzo (CN).

In Valle Susa sono inoltre presenti:

• **ALPE PRÀ LA GRANGIA (Mattie)**

L'alpeggio è gestito dall'Azienda Agricola Gulli Manuel di Mattie, che montica con bovini delle razze Valdostana e Pustertaler. Nel caseificio di alpeggio, da giugno a settembre, si producono formaggi tipo toma e toma del *lait brusc*. La sede dell'azienda nel periodo invernale è in Via Malenghi 7 a Mattie.

• **ALPE BALMETTA VECCHIA (Bussoleno)**

L'alpeggio comunale, è gestito dalla Soc. Agricola Listello Amelio e Giovale Lucia di Sant'Antonino di Susa. La monticazione avviene con bovini delle razze Pustertaler, incroci e capre delle razze Camosciata e Fiurinà. Nel caseificio di alpeggio, da giugno a settembre, si producono formaggi tipo toma, toma del *lait brusc*, caprini, ricotta, formaggi freschi. L'azienda nel periodo invernale è in Via Vaie 43 a Sant'Antonino di Susa (presente tutti i sabati al mercatino produttori di San Giorio di Susa e tutte le domeniche davanti a Panifici Riuniti Valle Susa a Bruzolo).

• **ALPE MONTEBENEDETTO (Villar Focchiardo)**

L'alpeggio si trova nel complesso monumentale della Certosa di Montebenedetto ed è gestito dall'Azienda Agricola Giovale Manuel di Borgone Susa. La monticazione avviene con bovini di razza Pustertaler e incroci. Nel caseificio di alpeggio, da maggio a ottobre, si producono formaggi come toma fresca e stagionata con origano e peperoncino, toma del *lait brusc*, oltre a gelato, latte e

burro. Nel periodo invernale, l'azienda ha sede a Borgone Susa, in Via Mario Tacca 108.

• **ALPE FUMAVECCHIA (Villar Focchiardo)**

L'alpeggio comunale è gestito dall'Azienda Agricola Faletti e Francesco, che montica con bovini di razza Valdostana, Pezzata d'Oropa, Grigio Alpina e ovini di razza delle Langhe, caprini incroci alpini. Nel caseificio di alpeggio, da giugno a settembre, si producono formaggi tipo toma, toma del *lait brusc*, blu erborinato, tipo reblochon, murianen, tipo pecorino, ricotta, burro, scamorze, budini, yogurt. Nel periodo invernale l'azienda ha sede in Vicolo Costa Merlini 24, Novalesa (partecipa ai mercati, come quello biologico di Almese il sabato mattina, e in località Colle del Lys (Rubiana) la domenica mattina).

• **ALPE CASSETTE (Meana di Susa)**

L'alpeggio è gestito dall'Azienda Agricola Cibrario Elda Rosanna di Avigliana che montica con bovini di razza Pustertaler e incroci. Nel caseificio di alpeggio, da fine giugno a settembre, si producono formaggi quali il Quadrato del Colle, il Blu erborinato del Colle, toma alle erbe, robiola, ricotta, tomini e burro. La sede dell'azienda durante il periodo invernale è in Via Presidenta, 3, ad Avigliana.

• **ALPE ARGUEL (Chiomonte)**

L'alpeggio è gestito dall'Azienda Agricola De Michelis Nicolino di Ciriè che montica con bovini di razza Pustertaler. Nel caseificio di alpeggio, da fine giugno a settembre, si producono formaggi tipo toma fresca e stagionata, toma del *lait brusc*, bruss al pepe, al peperoncino ed alle erbe. Nel periodo invernale l'azienda si trova in Via Campasso 21 a Ciriè.

In Val Chisone sono presenti:

• **ALPE SELLERIES (Roure)**

L'alpeggio gestito è dall'Azienda Agricola Agù Chiaffredo di Villar Perosa che montica con bovini di razze Montbeliarde ed Abondance. Nel caseificio di alpeggio, da metà giugno a fine settembre, si producono il rinomato formaggio *Plaisentif* (si produce, per un mese, dalla salita all'alpeggio al 20 luglio) e i formaggi tipo toma fresca e stagionata, toma del *lait brusc*, blu di montagna, erbori-



Luca Giunti

nato, tomette alle erbe, ricotta, yogurt, latte pastorizzato. La sede dell'azienda durante il periodo invernale è in "La Formaggeria di Agù", in Via del Castello 19, a Villar Perosa. L'azienda è presente nei mercati settimanali di: Perosa Argentina (mercoledì pomeriggio), Dubbione di Pinasca (giovedì mattina), San Germano Chisone (venerdì mattina) e ancora a Perosa Argentina (domenica mattina).

• **ALPE PIAN DELL'ALPE (Usseaux)**

Gestito dall'Azienda Agricola Canton Ettore di Usseaux nell'alpeggio comunale monticano bovini di razza Pustertaler, Piemontese, Pezzata Nera e caprini. Nel caseificio di alpeggio, da metà giugno a fine settembre, si producono i formaggi quali il *Plaisentif*, il tipo toma fresca e stagionata, l'erborinato, i tomini, i caprini e il burro. L'azienda nel periodo invernale è in Via Conte Brunetta 1 a Usseaux.

• **ALPE ASSIETTA - PASCOLO PIAN DELL'ALPE (Fenestrelle)**

L'alpeggio comunale, è gestito dall'Azienda Agricola Challier Alex di Usseaux che monta con bovini di razza Pustertaler, in-

croci e di razza Valdostana Pezzata Nera. Nel caseificio di Usseaux, con il latte delle mungiture del pascolo, da metà giugno a fine settembre, si producono formaggi tipo toma fresca e stagionata, erborinati, tomette ginepro, tomette peperoncino, bruss, ricotta fresca e stagionata, tomini, burro. I formaggi possono essere degustati all'Agriturismo "Dal Baffo" Azienda Agricola Ivano Challier, in Via Parco Orsiera, 2, frazione Balboutet, a Usseaux che effettua consegne in Alta Val Chisone il martedì, il giovedì e il sabato.

• **PASCOLO ALPE PINTAS**

E COLLE DELLE FINESTRE (Usseaux)

L'alpeggio comunale, è gestito dall'Azienda Agricola Canton Mario di Usseaux che monta con bovini di razza Pustertaler, incroci e pecore di razza Bergamasca. È stato dotato dal Parco di mungitrice mobile sperimentale d'alpeggio Alpina 4. Nel caseificio di Usseaux, con latte delle mungiture del pascolo, da metà giugno a fine settembre, si producono formaggi tipo toma fresca e stagionata, tomette alle erbe provenzali, tomette al peperoncino. Il caseificio e sede di azienda è in via Chiesa 2 a Usseaux.

• **ALPE BORGATA TRONCEA (Pragelato)**

L'alpeggio è gestito dall'Azienda Agricola Giletta Mario e Figlio di Revello (CN), che monta con bovini di razza Pustertaler e incroci. Nel caseificio di alpeggio, da fine giugno a fine settembre, si producono formaggi tipo toma fresca e stagionata, e il *Plaisentif*. Nel periodo invernale l'Azienda è in via Roncaglia 2 a Revello (CN).

In Val Sangone si trova:

• **ALPE SELLERY (Coazze)**

Gestito dall'Azienda Agricola Lussiana Giancarlo e Listello Daniela di Coazze che monta con bovini di razza Pustertaler, incroci e caprini di razza Camosciata delle Alpi. Nel caseificio di alpeggio (comunale), da metà giugno a fine settembre, si producono i formaggi del Cevrin di Coazze, tipo toma fresca e stagionata, tometta di capra. La sede dell'azienda, nel periodo invernale, è in Via Monte Grappa 2 a Coazze. ◆



Luca Giunti



Aree Protette
Alpi Cozie

Via Fransuà Fontan, 1 - 10050 Salbertrand (TO)

Tel. 0122.854720 - www.parchialpicozie.it

Per informazioni istituzionali: segreteria.alpicozie@ruparpiemonte.it

Per informazioni di tipo turistico: info.alpicozie@ruparpiemonte.it

SEDI OPERATIVE

Parco naturale dei Laghi di Avigliana

Via Monte Pirchiriano, 54

10051 Avigliana (TO)

Tel. 011.9313000 - 011.9341405 -

011.4326589

**Parco naturale del Gran Bosco
di Salbertrand e Ecomuseo Colombano
Romean**

Via Fransuà Fontan, 1

10050 Salbertrand (TO)

Tel. 0122.854720

**Parco naturale Orsiera Rocciavré
e riserve naturali degli Orridi
di Chianocco e Foresto**

Via Massimo D'Azeglio, 16

10053 Bussoleno (TO)

Tel. 0122.47064 - 011.4321015

Ufficio Tecnico e Vigilanza Val Chisone

Via Nazionale, 2 Fraz. Mentoulles

10060 Fenestrelle (TO)

Tel. 0121.83757

Parco naturale Val Troncea

Via della Pineta, 5

Fraz. Ruà - 10060 Pragelato (TO)

Tel. 0122.78849