

XV Festa rurale del Cevrin di COAZZE

Cibo &
Territorio
Alpino

domenica **18**
OTTOBRE
2015



“Aspettando il...” “Aspettando il Cevrin...”

Anno 2015

Questo è l'anno dell'EXPO, l'anno in cui il cibo, con la sua qualità, la sua genuinità e la sua fruibilità è celebrato a livello planetario.

Cibo & Territorio Alpino è uno slogan che abbiamo lanciato lo scorso anno come sfida e scommessa per rivendicare lo spazio importante, sia economico che culturale, dell'agricoltura e dell'allevamento di montagna. Uno spazio originale, che va sostenuto e aiutato anche a confrontarsi con un mercato dell'alimentazione sempre più omologato e condizionato dalle grandi aziende internazionali.

Sostenere e sviluppare la filiera agro-alimentare delle nostre montagne significa difendere la ricchezza della biodiversità, curare e proteggere un suolo sempre più fragile, restituire al nostro passaggio una bellezza che l'agricoltura industriale minaccia ogni giorno.

La Festa Rurale del Cevrin ha anche questa missione. Non solo una bella festa popolare, ma anche l'occasione per progettare e cercare insieme strade più adeguate per tutelare il territorio montano e dare nuovi stimoli e speranze di lavoro a chi vuole vivere nelle terre alte, in particolare ai giovani agricoltori, allevatori e trasformatori che concorrono a produrre le eccellenze alimentari delle nostre montagne.

L'incontro **Nutrire la città**, che, tra gli altri, vede la presenza dell'**Assessore Regionale alla Montagna Alberto Valmaggia**, ci permetterà di aprire un dialogo con operatori del settore, amministratori e ricercatori sul tema del cibo e del ruolo che agricoltura e allevamento delle terre alte hanno, o potranno avere in futuro, in rapporto con l'Area Metropolitana.

Il titolo dell'evento è stato scelto proprio per ricordare come la Città dipenda dalle piccole realtà montane come la nostra: per l'acqua, la tutela del suolo e la conservazione della biodiversità, per il rapporto con la natura e i suoi cicli, per la produzione di alimenti sani e "vicini" e la riscoperta di sapori e saperi che danno qualità alla vita.

Nell'ambito della Festa Rurale del Cevrin sarà anche possibile visitare mostre sugli alpeggi e la filiera del latte, assaggiare i formaggi e gli altri prodotti tipici dell'alta Val Sangone, partecipare a giochi, partecipare a escursioni in bicicletta, assistere alla transumanza delle capre...

E molto altro ancora...

Buona Festa del Cevrin!

Carlo Marinari
Delegato attività Produttive E Agricoltura

Mario Ronco
Sindaco



Cevrin...

VENERDI' 16 OTTOBRE 2015 Aspettando il Cevrin...

6 ORE 18:00 Sala Conferenze Ecomuseo



Inaugurazione mostra "**Nuova vita per gli alpeggi**", nell'ambito del programma di valorizzazione degli alpeggi ARP promosso dall'associazione Effepi in collaborazione con il Politecnico di Torino.

Aperta il 17/10 dalle ore 15:30 alle 18:30;
dal 20/10 al 23/10 dalle ore 9:30 alle 12:30;
il 18/10 e il 24/10 aperta tutto il giorno;
il 25/10 dalle 9:30 alle 12:30.



9 ORE 21:15 Palafeste (Parco Comunale)

9 **Serata danzante** in compagnia dell'orchestra spettacolo "**I Braida**".



SABATO 17 OTTOBRE 2015

ORE 10:00 fino alle ore 12:30
Sala conferenze Ecomuseo e Laboratorio del Suolo

6 **Porte Aperte al LABSOL**

Giornata riservata ai docenti in occasione della riapertura del laboratorio didattico sul suolo, con illustrazione delle proposte didattiche. Prenotare al numero 3391792674 (Valsangone Turismo).

ORE 20:00 Palafeste (Parco Comunale)

9 **Apericena a Km 0** servito dai produttori locali.

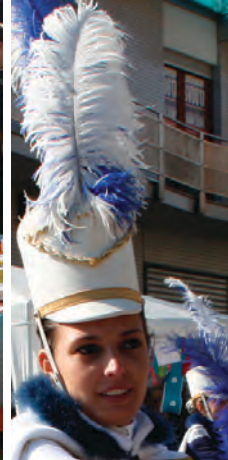
ORE 21:00 Palafeste (Parco Comunale)

"Lungo il sentiero" Salire in alpeggio alla scoperta di una realtà poco conosciuta.

Incontro con la scrittrice Marzia Verona, presentazione del romanzo e proiezione di immagini.



A seguire **Navarras in concerto.**



DOMENICA 18 OTTOBRE 2015

“Il Cevrin 2015”

ORE 9:00 ritrovo e ORE 9:30 partenza - Centro Sportivo Comunale Via Benna 4

- 1 Free Ride** in Val Sangone, escursione al Colle Bione con rientro nel primo pomeriggio. A cura di ciclo escursionismo Valsangone Outdoor ASD.



ORE 10:00 Piazza della Vittoria

2 Inaugurazione della XV Festa Rurale del Cevrin

Sfilata in Viale Italia con le autorità, la Banda Filarmonica Coazzese e il Gruppo Majorettes Happy Blue



Apertura **Mostra-mercato:**

“Li froumac ‘d mountagni is trovount an Cuase”.

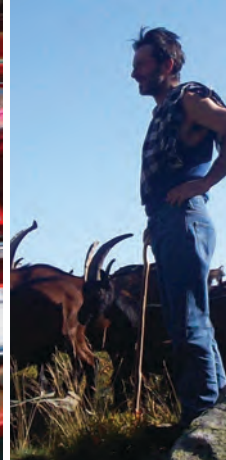
Esposizione, degustazione e vendita dei prodotti agro-alimentari e gastronomici di qualità dei territori alpini.



- Artigianato del legno scuole di intaglio
- Stand di Decazeville (Francia) città gemellata
- Mostra capre razza Camosciata delle Alpi e vacche razza Barà Pustertahler
- Prodotti del Paniere della Provincia di Torino, Parco Alpi Cozie
- Coltivazione e lavorazione della Canapa
- Dimostrazioni di filatura e tessitura del gruppo "Gli Antichi Mestieri di Coazze"

Stand di ristorazione e street food con prodotti tipici: assaggi di formaggio, salumi tipici, pane artigianale, gelatine e composte di frutta prodotti e trasformati in Val Sangone





ORE 10:00- 18:00 Sede Pro Loco (Parco Comunale)

8 **Mostra dell'Antica Università dei Minusieri**, ingresso gratuito.



ORE 11:00 Piazzetta Piazzetta di V.le Italia n. 58

3 **"Dalla terra alla tavola"**

Mostra della filiera del latte e del formaggio, raccontata attraverso gli ingredienti e le combinazioni dei prodotti caseari che ne determinano l'eccellenza, ovvero i pascoli, le razze, il latte crudo, l'affinamento e la cucina. Stand con la mungitura e laboratorio di caseificazione.

A cura del Museo del Gusto di Frossasco, del Civico museo Etnografico del Pinerolese, del Giardino Botanico REA.



MUSEO DEL GUSTO

ORE 11:00 - 14:00 - 15:00 - 16:00 Piazzetta di V.le Italia n. 58

3 **Il buon pane di Coazze**

Laboratorio di Panificazione a cura dei panettieri DECO.



ORE 16:00 Piazzetta di V.le Italia n. 58

3 **Il Cevrin incontra...** Ricette raccontate e cucinate, passo passo dallo **Chef Franco Giacomino** del Ristorante La Betulla di Trana

ORE 11:30 Chiesa della Confraternita

7 **Messa in lingua Francoprovenzale**

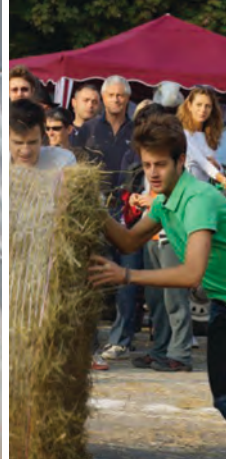


effepi

ORE 12:00 A Coazze

"Con Gusto" menù tipico nei ristoranti e trattorie di Coazze.





ORE 15:00 Sala conferenze Ecomuseo

6 Nutrire la Città: ruolo e opportunità per l'economia montana

“Oggi ci accorgiamo di come LA CITTA’ dipenda dalle nostre piccole realtà di montagna: per l’acqua, per la conservazione della biodiversità, per un cibo non ancora omologato, per il rapporto con la natura e i suoi cicli, per la riscoperta di sapori e saperi che danno qualità alla vita...”

Intervengono:

L'Assessore Regionale alla Montagna **Alberto Valmaggia**

La direttrice del Servizio Sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche Città Metropolitana di Torino **Elena Di Bella**

Direttore DIVAPRA Unito **Ermanno Zanini**

Vicepresidente UNCEM Piemonte **Marco Bussone**

Presidente Unione Montana Valle Susa **Sandro Plano**.

ORE 14:30 fino alle ore 17:30 Piazza I Maggio

5 Animazione per bambini: piscina di fieno e giochi della tradizione (con la presenza di animatori).

Amico suolo: piccoli esperimenti divertenti per scoprire i segreti nascosti nel suolo (in collaborazione con Dipartimento di Agricoltura, Foreste e Alimentazione dell'Università di Torino).

ORE 16:00 P.za Cordero di Pamparato

Corsa delle Rotoballe, gara a squadre miste.

Iscrizione presso l'Ufficio Turistico.

4 ORE 17:30 Viale Italia e P.za Cordero di Pamparato

La Transumanza, arrivo dagli alpeggi del gregge di capre razza Camosciata degli Alpeggi.

4 A seguire **“IV Miss Ceura”**, Selezione di capre razza Camosciata della Alpi a cura dell'Associazione Provinciale Allevatori (APA).



MENU' RISTORATORI - FESTA RURALE DEL CEVRIN

Domenica 18 ottobre 2015

Cascina del Conte

Via Sangonetto, 29
Tel. 339.80.09.456

Pomodori verdi fritti al Cevrin.
Bruschetta speck e Cevrin.
Crespelle Cevrin e pere.
Chiacchiera al Cevrin e lardo.
Mezze maniche gratinate al Cevrin.
Gnocchetti ortolani.
Salsiccia mista vitello al Cevrin.
Baccalà con polenta grigliata al Cevrin.
Dolce, caffè, acqua, 1/4 vino compresi.

euro 20,00

euro 10,00 bambini fino a 8 anni

Centro Sociale Aperto

Via Matteotti, 4 tel. 339.83.28.302

Battuta di carne cruda.
Antipasto piemontese.
Insalata di tome locali.
Cotechino con purè di patate.
Panzerotti di magro con fonduta di cevrin.
Tortiglioni alla barrocciaia.
Arista con crema di castagne.
Coniglio alle erbe con patate e carote.
Cremino con cioccolato e amaretti.
Acqua/Vino/Caffè

euro 25,00

Chalet Club

Viale Italia, 76

tel. 331.54.00.711 - 334.89.72.257

Insalata di carne cruda con scaglie di Cevrin.
Polentine con funghi trifolati e fonduta di Cevrin.
Risotto al cevrin con salsa al Barbera.
Tasca di cinghiale ripiena con verdure e cevrin.
Patate al forno.
Tagliere di cevrin e marmellate locali Bonet.
Vino rosso della casa/Acqua/Caffè

euro 25,00

E' gradita la prenotazione entro il 15 ottobre

Pizzeria Floris

Via Martoglio, 12

tel. 349.10.08.645

Pizze del giorno:
Ai funghi porcini
oppure Al cevrin

euro 10,00

Circolo V -Club

Via Garibaldi, 5 - Tel. 331.35.05.010

Peperoni con bagna cauda.
Cevrin con miele di Coazze e chiacchiere.
Crespelle ai funghi.
Gnocchetti ai formaggi.
Gulash con polentine grigliate.
Tiramisù o crostata di marmellata.
1/4 diVino o acqua.

euro 25,00

Ristorante Le Pigne

Via Freinetto, 54 tel. 011.93.39.707

Salame cotto "Come una Volta" e Cevrin fresco con composta di fichi.
Battuta di fassone con salsina tipica delle langhe.
"Tartrà" di erbette di montagna con velutata di Cevrin.
Riso Carnaroli con salsiccia di Bra.
Chicche di patate al gorgonzola e pere.
Fagottino di maialino dorato con tomino di Cevrin.
Patatine al timo.
Salamella calda con sformatino di mais.
Torta di mele e cioccolato con crema golosa allo zabaglione.
Caffè e Elisir
Servizio di Cantina
Vini Piemontesi D.o.c.

euro 32,00

Bevande incluse

Ristorante Pizzeria Dai Cusinot

Via Matteotti, 56 - tel. 011.93.40.612

393.42.22.026 - 393.91.24.121

Carne salada con scaglie di caprino e valeriana.
Insalata giardiniera alla piemontese.
Peperoni al forno con bagna cauda.
Voul au vent con fonduta e funghi porcini.
Lasagne verdi con fonduta di Cevrin e funghi.
Pennette pancetta e peperoni.
Faraona alla cacciatora con polenta.
Tagliere di tome locali.
Semifreddo allo zabaglione.
Acqua.
Vini Chardonnay e Nebbiolo
Cantina "Terre del Barolo"
Caffè/Digestivo

euro 30,00

è gradita la prenotazione

Ristorante Piemonte

Via Freinetto, 5 tel. 011.93.49.130
334.50.29.012 - 336.47.12.473

Vitello tonnato in salsa antica.
Coppetta di verdure con leggera bagna caoda.
Terrina di salmone con intingolo alla mediterranea.
Flan di verdure con fonduta al cevrin.
Pasta e fagioli con fratìn.
Delizie del Piemonte con scaglie di Cevrin.
Stinchetto di maialino caramellato con patate al forno e cipolline brasate.
Coppetta di ananas con zucchero di canna e lime.
Mousse al gianduia.
Pere al vino rosso con salsa zabaione.
Caffè e piccola pasticceria.
Vini: Bianco Arneis, Nebbiolo d'Alba, Moscato naturale, acque.

euro 35,00

è gradita la prenotazione

Trattoria degli Alpini

Frazione Cervelli Coazze

tel. 011.93.49.212 - 334.60.52.911

Brus mantecato con Cevrin e timo selvatico.
Tartrà di amaretti con Fonduta di Cevrin.
Funghi fritti.
Orzotto ai funghi porcini.
Polenta e Cevrin di Coazze.
Taglieri con tome di valle, Cevrin di Coazze, confetture e miele.
Polenta.
Torta di nocciole con cioccolato calda.
Vini sfusi/Acqua/Caffè.

euro 26,00

Ristorante Pizzeria Rocciaivrè

B.ta Ferria, 4 - Forno di Coazze

tel. 011 93.40.377

Pizza al cevrin,
e tagliere con il cevrin.





Il dopo Cevrin

SABATO 24 OTTOBRE 2015

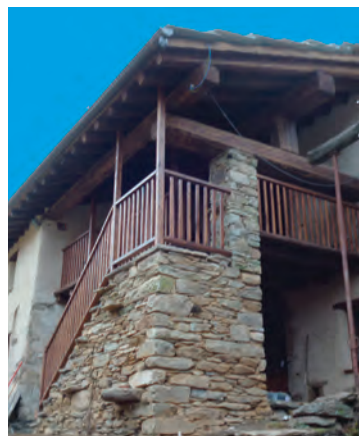
ORE 9:30 - 13:30 Sala conferenze Ecomuseo

6

Seminario "Nuova vita per gli alpeggi"

Nell'ambito del Programma "Laboratorio del Saper Fare" con la collaborazione delle Associazioni Pietra su Pietra, EFFEPI, Soc. Operaia di Mutuo Soccorso e Liceo di Castellamonte.

Ore 15:00 Visita guidata borgate Roc e Tonda



Progetto grafico Cimieri Silvana



COMUNE DI COAZZE

Ufficio Turistico di Coazze - Viale Italia '61, n. 3 - 10050 Coazze TO

Tel. 011 934 96 81

Orario: Da Mart. a Dom. 9:30/12:30 Sab. solo pomeriggio 15:30/18:30