
PRESENTAZIONE

Questa piccola guida ha l'obiettivo di diffondere la conoscenza delle produzioni che qualificano la montagna piemontese, produzioni locali di qualità elevata che si differenziano da quelle di tipo industriale, sempre più simili in tutto il mondo.

Il metodo scelto di collegare la frequentazione turistica della montagna con la conoscenza diretta delle sue attività e delle sue produzioni ha portato a redigere un documento diverso, che guida l'escursionista su percorsi che portano agli alpeggi, o che da questi partono, e che stimola a vedere altri aspetti della montagna, a conoscerne il lavoro, ad apprezzarne i prodotti. La montagna per certi aspetti appare un territorio debole rispetto alla pianura, il clima è più severo, le distanze dai servizi sono notevoli, la ricchezza economica è inferiore, ma per altri aspetti è ricca poiché offre un clima più sano, dà acque pure a tutta la pianura, dà energia, dà legno e dà anche prodotti alimentari di grandissima qualità.

Si vuole quindi stimolare un rapporto diretto fra città e territorio, tra pianura e montagna, attivando un canale di valorizzazione dei prodotti, come quello dei formaggi d'alpe. Questo da un lato può favorire il consumatore di città che vi può trovare prodotti di qualità ad un prezzo congruo, e dall'altra, grazie a un accorciamento della filiera commerciale, viene elevata la remuneratività delle produzioni con ritorno sul reddito di chi ha scelto di restare in montagna.

Ma non solo questo: il rapporto diretto con il consumatore e le sue esigenze stimola la crescita professionale di chi lavora in montagna e porta il cittadino a conoscere vita, culture e tradizioni del territorio.

Un aiuto reciproco, uno scambio di culture, che dà al consumatore la coscienza di aver contribuito alla difesa della peculiarità del territorio acquistando prodotti genuini, che giunti sulla sua tavola non portano solo soddisfazione gastronomica ma anche un grande valore aggiunto.

Questa pubblicazione non si pone quindi come una raccolta di itinerari escursionistici, per i quali già ci sono molte guide specializzate, ma come collegamento tra un'attività all'aria aperta come l'escursionismo, e gli interessi culturali, di conoscenza delle tradizioni e dei prodotti della montagna.



▲ Fioriture nell'alto Vallone del Preit – Val Maira (CN)

AVVERTENZE

Si rammenta l'importanza di affrontare le pur semplici escursioni presentate in questa guida con il dovuto equipaggiamento, sia per quanto riguarda l'abbigliamento, da commisurarsi alla quota massima raggiunta dall'itinerario, che per la dotazione di carte topografiche e strumenti per l'identificazione del percorso. Condizioni di maltempo possono rendere impegnativi percorsi normalmente facili; in particolare su alcuni tracciati l'orientamento può essere difficoltoso in caso di nebbia. E' comunque sempre importante consultare le previsioni del tempo prima di decidere di effettuare ogni escursione.

Nello zaino deve trovar posto una congrua dotazione di viveri e di bevande, non dovendosi comunque mai fare esclusivo affidamento sulle disponibilità in loco e sulla potabilità delle acque.



▲ Verso il Colle di Leynir - Valle Orco

Per località di partenza sono indicati luoghi ordinariamente raggiungibili con autoveicoli.

L'epoca consigliata è quella in cui normalmente può essere percorso l'itinerario, tuttavia essa non coincide completamente con il periodo di apertura degli alpeggi. Inoltre la disponibilità di prodotti caseificati in alpe, in generale abbastanza ampia per i prodotti da consumarsi freschi, è maggiore nella seconda metà del periodo, giacchè si possono trovare anche quelli parzialmente stagionati.

Le quote altimetriche riportate sono generalmente quelle ricavabili dal fondo topografico regionale, CTR 1:10.000, tuttavia in assenza di indicazioni, sono state utilizzate quelle indicate sulla cartografia 1:25.000 di cui sono riportati gli estremi nello specchietto di apertura di ogni itinerario.

I termini di destra e sinistra sono stati usati nel senso di marcia con l'eccezione di quelli idrografici, riferiti a persona che guarda nella direzione di scorrimento dell'acqua.

I tempi di percorrenza indicati, per la sola salita se il percorso prevede il rientro per il medesimo itinerario, per l'intero tracciato se si tratta di percorso ad anello, si riferiscono alla normale progressione in ambiente montano, con esclusione dei tempi di sosta. Nella descrizione degli itinerari sono riportati tempi parziali riferiti a singole tratte del percorso. Per i tracciati in sensibile pendenza i tempi necessari alla discesa sono poco più di metà di quelli richiesti dalla salita. Non sono indicati i tempi necessari ai percorsi che possono essere effettuati con mountain bike o con cavalli.



▲ Segnaletica al lago inferiore del Frisson – Valle Vermenagna

Tutti i percorsi presentati sono segnalati, anche con modalità assai diverse, sul terreno. La difficoltà degli itinerari è sempre di livello turistico o escursionistico. L'informazione quota di partenza/quota di arrivo permette di valutare il dislivello da percorrersi.

Le coordinate di alcuni punti salienti dei percorsi sono state riportate in uno specchietto a conclusione di ogni itinerario. Le

coordinate sono nella modalità UTM / WGS 84 e sono state ricavate a partire dal fondo topografico CTR 1: 10.000.

La denominazione degli alpeggi utilizzata è quella che risulta dalle cartografie, ma non sempre coincide con quella riportata sulle tabelle in loco e in molte altre documentazioni.

Nella ricettività locale sono riportati agriturismi e rifugi alpini esistenti in loco. L'elenco non ha la pretesa di riportare tutti gli esercizi esistenti; in particolare per la ricettività alberghiera si rimanda a documentazioni specializzate. I contatti indicati dovrebbero permettere di verificarne l'effettiva apertura.

La disponibilità dei prodotti tipici presentati per ogni itinerario è condizionata da numerosi fattori fra cui il decorso stagionale, ma anche la capacità tecnica di chi nell'anno ha avuto in gestione l'alpeggio. Molti di questi vengono infatti assegnati in gestione per pochi anni, talora anche per uno solo, con la conseguenza che si possono trovare allevamenti diversi anche per tipologia, oltre che per produzioni tipiche.

Si invitano tutti gli escursionisti a rispettare l'ambiente non disperdendovi rifiuti, provvedendo anzi a riportarli a valle.

La flora e la fauna sono un patrimonio comune: non devono essere avvicinati gli animali selvatici, i cuccioli in particolare, perché rischiano di essere abbandonati allorquando la madre percepisce l'odore dell'uomo. Rispetto ed attenzione devono essere posti anche nei confronti della fauna minore poiché costituisce un elemento fondamentale dell'ecosistema.



▲ Gruppo di stambecchi

LA LAVORAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO

La produzione casearia in alpeggio è legata alla presenza di capi in lattazione; nel caso di allevamenti bovini questi sono normalmente solo una parte di quelli presenti e a loro sono destinati i pascoli più produttivi e vicini al centro aziendale perché in questo modo, dovendo fare spostamenti giornalieri limitati, forniscono più latte. La produzione di latte varia per qualità a seconda della fase di lattazione e delle razze bovine allevate, cosa quest'ultima che influisce anche sulle sue qualità organolettiche. Inoltre la produzione è più elevata ad inizio della stagione di pascolo, poi decresce nel tempo per motivi fisiologici e per effetto dell'alimentazione, certo più sana anche se non sempre ugualmente nutriente.

Nelle aziende di pianura la produzione di latte viene ritirata dalle latterie, industrie che curano la lavorazione di ogni tipo di latticino; diversamente nel periodo di alpeggio il latte non può essere trasferito in latteria a causa delle distanze e dei percorsi, e quindi produrre formaggi d'alpe diventa l'unico modo per valorizzarne e salvaguardarne nel tempo il valore. Il formaggio prodotto in alpe verrà quindi trasferito a valle in occasione di mercati o a fine stagione; se prodotto nel rispetto delle normative igienico sanitarie, potrà essere immesso nei circuiti commerciali, altrimenti verrà destinato all'autoconsumo familiare.



◀ Mungitura

Il latte vaccino viene munto al mattino ed alla sera, a mano se si tratta di pochi capi, o con una mungitrice pneumatica quando il loro numero è più elevato. Ben conoscono gli animali il momento in cui viene avviata questa operazione e spesso rispettano le gerarchie sociali nel presentarsi al mungitore del quale sanno riconoscere mano ed abilità.

Il **processo di lavorazione** per un formaggio semicotto a maturazione media, cioè derivato da una lavorazione a caldo, segue uno schema classico che si arricchisce di piccole ma significative variazioni dovute all'abilità del casaro ed alla tradizione locale secondo cui opera.

Il latte munto alla sera viene tenuto in fresco per poterlo avviare alla lavorazione con quello del mattino seguente.

Dopo eventuale separazione della crema, il latte viene riscaldato in una grande caldaia di rame, operazione eseguita un tempo ricorrendo al camino della baita dotato di un braccio mobile in legno per sostegno. La temperatura viene portata a 30-35 °C, quindi rimescolando, viene aggiunto il caglio che determina la rapida coagulazione della caseina. Utilizzare il latte crudo munto da capi sani e non quello pastorizzato evita di eliminare tutti i microorganismi presenti nel latte, che derivano dal territorio dove pascola l'animale, per sostituirli poi con una selezione ottenuta in laboratorio che non può certo permettere di ottenere un prodotto unico e irripetibile. Seguono operazioni di frantumazione grossolana e in piccoli grumi della cagliata, alternate a fasi di riposo e di ulteriore riscaldamento. Quindi la cagliata viene separata e trasferita con teli in fascere che determineranno, con il lento raffreddamento, le forme tipiche del prodotto. Queste vengono sottoposte a leggera pressatura per ridurre più rapidamente il contenuto di acqua. Quindi si procede alla salatura, che può essere effettuata con modalità differenti.



▲ Assortimento di formaggi

Sottoponendo a nuovo riscaldamento a 60-70 °C il siero che si separa nella fase di cagliata, si ottiene poi la ricotta.

I formaggi freschi e la ricotta non richiedono stagionatura mentre per gli altri essa dura anche uno o più mesi che vengono trascorsi in locali freschi ed umidi, con frequenti voltature e, a seconda dei prodotti, salature. Da 100 litri di latte possono essere ricavati 10 chilogrammi di formaggio che però perderà ancora peso durante la stagionatura. L'insieme di queste operazioni occupa gran parte della mattinata del casaro in alpeggio; ogni azione si svolge secondo procedure ricche di tradizioni anche se i caseifici aziendali sono stati progressivamente modernizzati, adeguandoli alle norme igieniche e rendendoli più funzionali grazie a nuove attrezzature che alleggeriscono il lavoro dell'uomo.

È comunque la figura del casaro che con la sua preparazione, capacità e tradizione dà qualità al prodotto.

L'utilizzo di latte crudo o pastorizzato, il tipo di caglio, la modalità di frantumazione della cagliata, la tecnica di salatura, il luogo e il tempo di stagionatura sono elementi che determinano il quadro organolettico finale: infatti a volte varianti minime originano formaggi molto diversi. Certo influiscono anche la complessità vegetale e la qualità delle erbe pascolate dalle quali direttamente discendono gli aromi che il nostro palato apprezza e che fanno poi la differenza tra il prodotto d'alpe e quello industriale.

Molto meno diffuso è l'allevamento caprino, le cui produzioni casearie sono di alto valore qualitativo ed anche assai remunerative. Il latte di capra ha composizione diversa da quello di vacca soprattutto per la percentuale di grasso, leggermente più alta, e per quella di caseina di cui è più povero. Per contro il latte caprino è più ricco di sieroproteine come pure di acidi grassi che danno il caratteristico sapore. Dato lo scarso contenuto in caseina questo latte tende a dare formaggi teneri e poco consistenti.



◀ Formaggi caprini

Interessanti sono le **attrezzature** utilizzate nelle lavorazioni, particolarmente quelle tradizionalmente usate in passato come le colossali caldere di rame, in grado di contenere centinaia di litri di latte, che tradizionalmente si portavano in alpeggio a dorso di mulo all'inizio di ogni stagione.

Particolari strumenti sono poi gli spini (vedi pag. 57) per frantumare la cagliata realizzati artigianalmente ricavandoli da pezzi di legno con particolare forma o i ripiani in pietra con canaletto collettore scolpito per raccogliere il siero, le zangole in legno per la lavorazione del burro, marchi e stampi in legno scolpito (vedi pag. 89), a anche primitivi focolai ricavati negli angoli dei casolari e depositi seminterrati per la stagionatura costruiti con muri e volte a secco.



Caldera per la lavorazione del latte ►

Gli itinerari presentati permettono di fare piacevoli escursioni e di apprezzare vari formaggi prodotti in alpe; in generale il visitatore è ben accolto anche durante le fasi di lavorazione, nonostante gli spazi spesso siano molto ristretti e le lavorazioni debbano essere effettuate nel rispetto delle norme igienico sanitarie che garantiscono la produzione di cibi sani.

Il casaro ha piacere di mostrare, senza ovviamente svelare tutti i segreti, la sua maestria ed arte, spesso gelosamente tramandata in famiglia e perfezionata poi con corsi specialistici.

I FORMAGGI D'ALPE

Numerosi sono i formaggi che si possono assaporare lungo gli itinerari in seguito presentati, ma certo sono solo una parte di quelli prodotti negli alpeggi delle Province di Torino e Cuneo.

Il Castelmagno è un formaggio di latte vaccino di lunga stagionatura. Si presenta di solito in forme particolarmente alte del peso di alcuni chili. Prodotto a Denominazione di Origine Protetta è una speciale produzione della alta Valle Grana, tradizionalmente realizzata integrando e reimpastando per alcuni giorni la cagliata, favorendone quindi una maturazione naturale, prima ancora di predisporre le forme (foto pag. 102).

La Toma piemontese, anch'essa prodotto D.O.P., è il formaggio di alpeggio di più frequente fabbricazione nelle vallate. Ne esistono diverse varianti per lo più legate alle tradizionali tecniche adottate nelle zone di produzione da cui dipendono le varie sfumature di sapore. È comunemente fatta a partire dal latte di due mungiture successive. La Toma di Lanzo, ovviamente prodotta negli alpeggi delle omonime vallate, si presenta in forme di peso e diametro notevole, affinata con stagionatura per periodi più o meno lunghi, come pure la Toma del lait brusc (latte acido), anch'essa ottenuta da latte vaccino in Valle di Susa e Sangone. Per produrla il latte viene fatto coagulare naturalmente utilizzando come innesto il latticello ottenuto dalla lavorazione del burro. Questi due ultimi prodotti sono inseriti anche nel "Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino".



▲ Toma

Il Plaisentif, detto anche formaggio delle viole, è un prodotto di alcuni alpeggi della Val Chisone che porta questo nome perché ottenuto a inizio stagione dal latte di vacche che si nutrono in pascoli al momento della massima fioritura. Preparato con tecniche simili a quelle della toma, viene stagionato almeno tre mesi e pertanto è disponibile solo alla discesa dagli alpeggi.



▲ Plaisentif

Il Nostrale d'alpe, formaggio delle vallate alpine cuneesi già elencato tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte (PAT) ma di cui sono in corso azioni di valorizzazione, è realizzato con latte di vacca, per lo più di razza piemontese, intero o parzialmente scremato. È commercializzato in forme di grandi dimensioni, anche di 10 chilogrammi, che possono essere poi stagionate per periodi più o meno lunghi.



▲ Nostrale

I formaggi caprini sono generalmente prodotti che possono essere consumati freschi, spesso elaborati con erbe aromatiche, ma che possono anche essere brevemente stagionati. Hanno dimensione contenuta e forma in genere tonda e schiacciata.



▲ Formaggi caprini

Il Cevrin di Coazze è un formaggio ottenuto mescolando latte vaccino a quello caprino o solo con quest'ultimo, tipico prodotto della Valle Sangone, ed inserito nel "Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino". Dopo pochi giorni di maturazione è pronto per il consumo, ma può anche essere stagionato per qualche mese per essere venduto poi una volta concluso il periodo d'alpeggio, allora con colore e profumo ancora più intenso.



▲ Cevrin

Le ricotte prodotte per riscaldamento del siero che viene separato con la cagliata, sono una produzione diffusa presente quasi in ogni caseificio d'alpe perché completa la valorizzazione del latte. Dove è possibile viene smerciata subito dopo la produzione, con la caratteristica forma conica dovuta all'involucro di tela con cui è stata posta a scolare, ma in altri casi viene fatta stagionare arricchendola con erbe profumate.



▲ Nel ripiano centrale le ricotte

Il Saras del fen, prodotto inserito nel “Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino”, è un latticino tipico della Val Pellice ottenuto a partire dal siero, commercializzato in forme di circa un chilogrammo, stagionato circa un mese. È caratteristico per l'assenza di crosta e per il fieno in cui viene avvolto.



▲ Saras del fen

LE RAZZE BOVINE

Negli alpeggi delle province di Torino e Cuneo si possono incontrare al pascolo bovini di diverse razze. Se la mandria è costituita da animali per aspetto molti simili significa che è stato effettuato un lavoro di selezione, utilizzando vacche e tori di razza.

Gli animali che si osservano con maggiore frequenza sono quelli di razza Piemontese. Presentano un mantello bianco con musello nero e i vitelli sono di color fromentino. Caratteristica specifica di questa razza è la qualità della carne, in particolare della coscia che presenta una muscolatura assai più sviluppata, cosa che determina un maggiore valore del vitellone da carne. La produzione lattea, circa 2000 kg per lattazione, è invece modesta, certo non paragonabile a quella delle razze da latte che si trovano in pianura e mai salgono in alpeggio, quale la Frisona.



▲ Razza Piemontese



▲ Vacche di razza Valdostana

Sempre assai diffusa è la razza Valdostana, con il mantello pezzato rosso o anche nero, animale dalla notevole produzione lattea, assai ben adattabile alle condizioni di montagna.

Altri animali con il mantello pezzato, più frequentemente nero, sono quelli di razza Barà, bovini abbastanza diffusi nel Pinerolese e in Val Pellice, benché di origine altoatesina. Sono animali di buona rusticità, con una discreta produzione di latte ed anche un' apprezzata produzione di carne.

Oltre a queste razze è presente nella zona confinante con il Biellese la “Razzetta d'Oropa”, con mantello bruno, la cui produzione lattea contiene un elevato tenore di grasso.

La razza Barà e la “Razzetta d'Oropa” sono considerate tra quelle in via di estinzione sul territorio piemontese.

Nei pressi dell'alpeggio si trovano di solito le vacche in lattazione o con vitello ormai quasi del tutto svezzato, in modo da facilitare la mungitura che avviene mattina e sera. I vitelli restano con le madri fino allo svezzamento, momento in cui i maschi vengono trasferiti in allevamenti specializzati che ne curano l'ingrasso.



▲ Bovino di razza Barà

Le femmine giovani, manze e manzette, le migliori delle quali sono destinate a subentrare nella mandria sostituendo le vacche più vecchie, spesso pascolano nelle zone più lontane come pure le vacche in asciutta, cioè senza produzione lattea perché in avanzata fase di gestazione.

Per l'allevamento dei capi da carne spesso gli allevatori ricorrono ad incroci con razze dotate di possenti muscolature come la Charollaise e la Limousine, ma salvo alcune eccezioni, e la presenza di individui sporadici in quasi ogni mandria, è difficile incontrare al pascolo capi esclusivamente destinati all'ingrasso.

LE RAZZE OVINE E CAPRINE

La tradizione dell'allevamento di questi animali domestici è stata ampiamente diffusa in questo settore del Piemonte fino a quando vi sono state aziende zootecniche di montagna: infatti in ogni stalla, oltre ad alcune vacche, c'erano pecore per la produzione di lana ad uso familiare e qualche capra per la produzione di latte e carne.

Oggi, invece, superato questo tipo di organizzazione aziendale, si trovano alcuni grandi greggi di pecore, sempre con un piccolo nucleo di capre, in ogni vallata.

Il riconoscimento delle razze ovine è meno immediato per l'escursionista. Le più diffuse sono di razza Bergamasca e di razza Biellese, ma gli itinerari descritti permettono di incontrare anche pecore Brigasche e Roaschine, entrambe inserite nell'elenco delle razze in via di estinzione. In alta Valle Stura è poi diffusa la pecora Sambucana, per il rilancio della quale è stato costituito anche un ecomuseo della pastorizia.



▲ Pecora Brigasca



▲ Pecora Roaschina

Gli allevamenti ovini, dopo una parentesi di riduzione della consistenza, hanno conosciuto negli ultimi anni una buona ripresa per la richiesta di carni, mentre la produzione di lana, un tempo molto importante, non ha oggi alcun interesse.



◀ Pecora Biellese

Le razze di capre più frequenti, e ben distinguibili, sono due: la razza Saanen, di origine svizzera, particolarmente apprezzata per la produzione di latte ma raramente condotta al pascolo, e la capra Camosciata delle Alpi, che dà oltre al latte anche una buona produzione di carni, in particolare capretti.



Capra Saanen ▶



◀ Capra Camosciata