

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

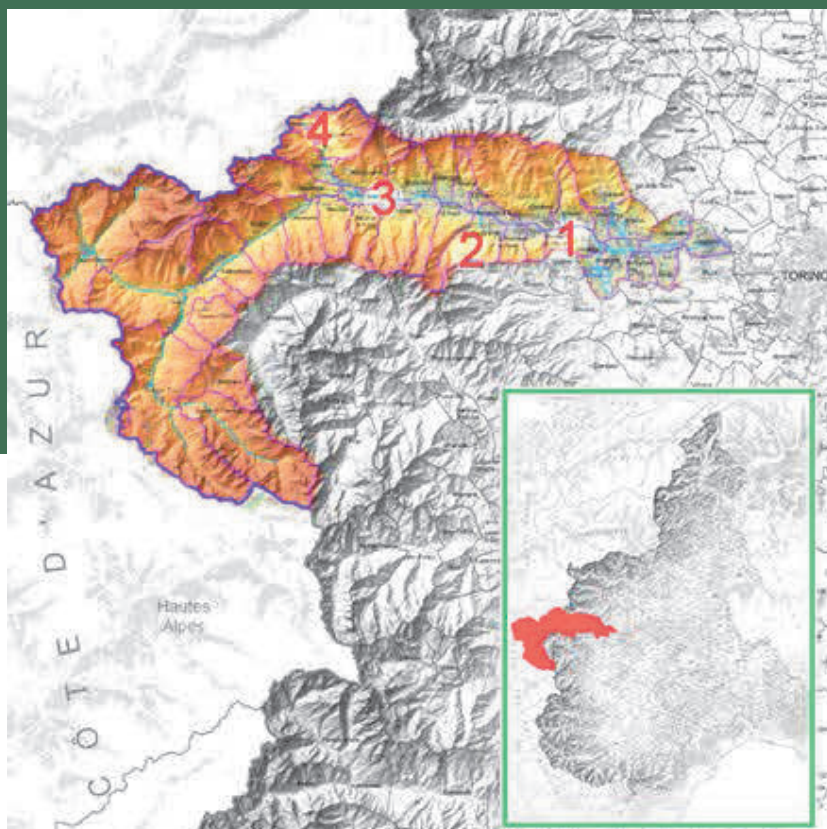
Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

Delle abbazie e degli alpeggi

Cibi e monasteri in Val di Susa



1 - Sacra di San Michele

Via alla Sacra, 14, S. Ambrogio (TO)
011/939130
info@sacradisanmichele.com

2 - Certosa di Montebenedetto

Villar Focchiardo (TO)
011 9645025

3 - Museo Diocesano di Arte

Sacra Susa
via Mazzini, 1, Susa (TO)
0122/622640

4 - Abbazia di Novalesa

Frazione S. Pietro, Novalesa (TO)
0122 653210

Un viaggiatore seicentesco

«Gli abitanti di quelle zone, veri cammelli umani, con incredibile e pericolosa velocità, caricati a spalle i viaggiatori, li portano in una sorta di sedia gestatoria in vimini. Che spettacolo! Uomini carichi e impacciati affrontano e superano l'arduo cammino con tanta velocità che più che avanzare sembrano volare».

Questo il racconto del valico del Moncenisio fatto da un viaggiatore del Seicento. Viaggiatore d'eccezione, l'abate Jean Mabillon, inviato dal Re Sole a fare un viaggio di studio nelle biblioteche italiane e di acquisto di libri per la Bibliothèque Royale parigina. Ma il suo Viaggio Italiano, *Iter Italicum*, è per Mabillon l'occasione per descrivere l'Italia, le sue meraviglie e le sue stranezze. E i *porteurs* del Moncenisio sono proprio tra questi.



Dopo la discesa «per pendii scoscesi e scivolosi con piede saldo come se camminassero in pianura», il piccolo gruppo di Mabillon giunge alla Novalesa: la montagna che si fa meno irta fa sembrare all'abate di essere alle «radici del monte». «Visitammo alla luce di torce, già la notte scendeva, la basilica di umile e modesta fabbricazione, che ben si adatta all'aspro territorio».

Sembra qui davvero che

Mabillon apprezzi proprio la fusione dell'abbazia col luogo in cui sorge; e non è forzato scorgere dietro queste parole di un abate benedettino tutto l'apprezzamento, sobrio, per la sobrietà delle costruzioni. Lo stile si adatta al luogo, e il loquace narratore questa volta tace, ritrovando nel silenzio dell'eremo il silenzio della regola del monastero, che è poi la propria.

Terra di passaggio

Il nostro abate secentesco non è certo il primo a passare per il Moncenisio. Il valico e la val di Susa sono la porta per chiunque, dalla Francia meridionale, voglia accedere alla Pianura Padana, e di lì al resto d'Italia.

Le fonti antiche non si prestano ad un'interpretazione univoca, ma certo è più che fondata l'ipotesi per la quale proprio da qui sarebbe passato Annibale (Livio, XXI 35-37). Zona di invasione facile e di passaggio, *Segusium* è certo uno degli avamposti da cui Augusto fa partire la conquista di quell'area grigia alpina mai ben 'pacificata', per dirla coi Romani. L'arco di Susa sta lì ad indicarlo.

Ma le illustri passeggiate della storia sono solo i più visibili tra i passaggi delle Alpi; passaggi quotidiani, in epoche in cui i viaggi erano sempre rischiosi, e le distanze erano quasi sempre molto relative. Il latino è quella linea che chiama 'ponto' il mare proprio perché come un ponte collega due terre. Così due sponde opposte di un bacino sono "più vicine", più collegate, che due aree della stessa riva. Analoga è la situazione in montagna: lo spartiacque è una divisione politica co-

moda, ma relativamente moderna. Culturalmente due versanti opposti della montagna sono molto più simili, e dunque vicini, che due borgate di alta e di bassa valle.

Come parlare?

Persone di versanti diversi ascendevano ai medesimi alpeggi, condividevano i medesimi pascoli, entravano in relazione. E se le relazioni non erano sempre pacifiche, ciò poco importa qui: anche per litigare bisogna condividere uno stesso codice linguistico.

La val di Susa è in questo senso esemplare. Linguisticamente la valle è tripartita per “fasce”: la bassa valle è di lingua piemontese; la media francoprovenzale; l’alta valle provenzale alpina.

Le borgate più in quota condividono cioè sostanzialmente la lingua (la stessa famiglia di *patouà*) con gli abitanti della val Chisone, e di tutte le alte vallate alpine a sud fino alle Alpi Marittime. Ma la loro è soprattutto la stessa lingua del versante oggi francese delle Alpi. Il colle del Sestriere da un lato, e dall’altro tutti i valichi con la Francia e i pascoli accessibili dai due versanti erano luoghi d’incontro, e il portare greggi e mandrie in alpeggio era l’occasione per rinsaldare relazioni, incontrarsi, conoscere la futura moglie o il futuro marito. Non dobbiamo pensare che alta, media e bassa valle fossero aree impermeabili. Certo gli abitanti scendevano a valle, e certo c’erano le strade: come abbiamo detto la valle di Susa è luogo di passaggio. E le lingue seguono anche l’andamento delle strade. Ma il viaggiatore occasionale, che non si ferma se non per poco, non porta ad un riavvicinamento linguistico.

Pellegrini e stranieri

Il passaggio delle Alpi attraverso la val di Susa è sempre stato l’accesso all’Italia. E per molti l’Italia voleva dire, in tante epoche, Roma. Roma come sede apostolica, come luogo di morte di Pietro e Paolo, come centro della Cristianità: per il medioevo, centro certo non poli-



tico, e forse nemmeno culturale, ma polo d'attrazione e centro d'attenzione e d'identità, se il termine è lecito, dell'Europa.

La via dei pellegrini che si recavano a Roma, o che volevano andare in Terrasanta, quella che nel medioevo si chiamava l'Oltremare, a Gerusalemme. E i pellegrini su questa strada trovavano rifugio, ospitalità, in luoghi in cui potessero pregare e meditare. La val di Susa è il passaggio pressoché obbligato. Immaginando un



pellegrino che dalla Gran Bretagna, il luogo del continente europeo più distante, vada a Gerusalemme, tre tappe si impongono, e tutt'e tre risaltano anche a livello cartografico. Passata la Manica il cammino inizia dalla coppia di monasteri sulle isole, di qua e di là della manica: St Michael's Mount in Cornovaglia e il gemello più famoso, Saint-Michel au péril de la mer 'San Michele al pericolo del mare', o com'è noto oggi Mont

Saint-Michel. All'estremo opposto, poco distante dalle coste pugliesi da cui ci si imbarca per Gerusalemme, San Michele sul Gargano. Esattamente a metà il nostro San Michele, la Sacra. La via dei pellegrini, segnata dai santuari dedicati all'Arcangelo, è una via ideale: ma è anche stata la strada reale, percorsa fin dai primi secoli del medioevo.

L'arrivo dei monaci

La partenza ideale dalle coste inglesi non è del tutto astratta: proprio alle isole britanniche infatti si deve andare per trovare le origini del monachesimo valsusino, e per certi versi del monachesimo europeo.

L'Europa era un continente cristiano di nome ma pagano di fatto, o almeno così sembrava, quando un monaco irlandese, con dodici compagni, decide di rievangelizzare il continente: Colombano e i suoi monaci percorrono così a ritroso la strada compiuta dalla prima espansione del cristianesimo, fondando una serie di monasteri che saranno tra i più importanti d'Europa:

su tutti Luxeuil, Bobbio e San Gallo. In questo terreno così dissodato un secolo più tardi viene fondata l'abbazia della Novalesa

Novalesa

In Italia sono ben stanziati i Longobardi, in lotta con i vicini Franchi sulla definizione dei confini. Proprio intendendola come presidio del territorio e come controllo del valico del Moncenisio i Franchi vedono di buon occhio la fondazione alla Novalesa, nel 726, dell'**abbazia dei Santi Pietro e Andrea** da parte di Abbone. Di tale fondazione abbiamo il documento originale, conservato all'Archivio di Stato di Torino: è il più antico documento dell'archivio.

Cinquant'anni più tardi la val di Susa non era più terra di confine: i Longobardi edificano invano le loro chiuse a difesa da un'invasione franca che non si fa attendere. Carlo che sta lavorando per diventare Magno, il Grande, fa piazza pulita della dominazione dell'Italia del Nord. È questa l'occasione per arricchire l'abbazia della Novalesa, che vive i suoi secoli di splendore.

Traccia di tale splendore è visibile oggi negli affreschi che illuminavano le pareti delle cappelle intorno al corpo centrale dell'abbazia. Splendidi quelli raffiguranti sant'Eldrado, nell'omonima cappella, del XI secolo.



Sacra di San Michele

«Dico che in certi punti, dal basso, sembrava che la roccia si prolungasse verso il cielo, senza soluzione di tinte e di materia, e diventasse a un certo punto mastio e torrione (opera di giganti che avessero gran familiarità e con la terra e col cielo)...» scrive Umberto Eco a descrizione dell'abbazia in cui ambienta il suo *Il nome della rosa*. Ed è esattamente questa la sensazione che ha il visitatore che ascende alla Sacra, presenza che domina la valle e che già da Torino impone nel con-



troluce della sera la sua presenza.

I benedettini della Sacra sono più giovani di quelli della Novalesa, e la fondazione della Sacra ripercorre i passi ideali del monachesimo, prima eremitico poi cenobitico. E in effetti il picco del Pirchiriano è prima scelto da un eremita per attuare la sua vita di solitudine, e in seguito vede la fondazione di una comunità ('cenobio' o 'vita comune') benedettina, pochi anni prima del 1000. I primi tre secoli e mezzo sono quelli d'oro della Sacra, che si espande con nuove fondazioni, a cui segue un lento declino e un progressivo abbandono dell'abbazia, che nel Seicento arriverà ad avere soltanto tre monaci.

La prima occhiata e la semplice scalata dell'abbazia apre una porta sul fascino di questa rocca di pietra, divisa tra romanico e gotico, pre-

senza ingombrante della valle eppure abbandonata dal Sei all'Ottocento. Negli ultimi vent'anni molto si è fatto per riportare alla luce ciò che era sotto gli occhi di tutti: anche se spesso dimentichiamo questo luogo, eletto nel '94 a monumento simbolo della regione Piemonte.

La rete del territorio e le altre fondazioni

Immaginarsi il medioevo come un insieme di secoli in cui la vita non godeva della rete di scambi e di spostamenti odierna è giusto e scontato. Ma i secoli medievali non sono in assoluto secoli sedentari. Vie, strade, passaggi, spostamenti facevano parte di quel mondo. E la rete che certe istituzioni come quelle abbaziali costruivano sul territorio sta lì a dimostrarcelo.

Alla fine del XI secolo la marchesa Adelaide di Susa donava molti territori ai monaci neri della Sacra. Tra essi terreni intorno a Pinerolo, con cui si muniva la nuova

fondazione dell'Abbazia di Santa Maria, da cui il borgo dell'Abbadia (Abbadia Alpina di Pinerolo) prende il nome. L'abbazia è oggi distrutta, ma la sua presenza è una delle maglie di quella rete del territorio. Un'altra, per fortuna non distrutta, è **Santa Maria di Cavour**, da scoprire nella sua cripta romanica nascosta sotto il rifacimento barocco. L'abbazia è una fondazione del vescovo Landolfo di Torino, ed era



inserita in un ampio progetto del vescovo di presenza sul territorio. Qualche anno dopo la fondazione è ancora la marchesa Adelaide a concedere all'abbazia una derivazione dell'acqua dal Pellice. E qui il lavoro di modifica da parte dei monaci del territorio è un'opera grandiosa quanto sconosciuta: un canale scavato nella roccia viva, il **Pörtús del Diau** "il buco del diavolo", a qualche passo dalla Scuola Malva, che ancora oggi serve da presa con cui l'acqua del Pellice serve parte del sistema irriguo di Bibiana e Cavour.

Il cibo dei monaci

La regola benedettina è il tentativo, da parte del santo fondatore, di riorganizzare il monachesimo europeo, diviso in troppe comunità con regole troppo diverse tra loro perché un controllo o una conoscenza, anche minimi, delle loro attività fosse effettuato. Tutta la vita del monaco è presa in esame da Benedetto, ripensata e riorganizzata, scandita dai capitoli della regola. La preghiera e il lavoro ne sono i due cardini, e costituiscono gli aspetti più noti del monachesimo benedettino. Ma la regola prevede per ogni aspetto della vita umana una modalità e una riflessione: così pure sul cibo.

Questi aspetti descrittivo e prescrittivo sono presenti congiuntamente nella regola: e in certi casi si vede quasi un certo imbarazzo di Benedetto nel citare certe antiche tradizioni monastiche, lontane dall'uso comune a lui noto, o anche dalla prescrizione da lui fornita.

Il più evidente tabù riguarda la **carne**, che il monaco non deve mangiare: l'idea è quella dell'astinenza da



Museo Diocesano di Arte Sacra di Susa

A Susa, nel complesso edilizio adiacente all'antica chiesa della Madonna del Ponte, si articola il Museo Diocesano di Arte Sacra, sede centrale del Sistema Museale Diocesano.

Il Museo Diocesano di Arte Sacra ospita gli oggetti d'arte più preziosi e significativi appartenenti al Tesoro della Cattedrale di San Giusto e al Tesoro della Chiesa della Madonna del Ponte, affiancati dalle oreficerie, dalla statuaria lignea, dai paramenti e dai dipinti provenienti da varie zone della Valle di Susa.

Accanto ad opere antiche convivono quadri e statue realizzati da artisti contemporanei e periodicamente vengono allestite mostre tematiche. Personale esperto consente ai gruppi una corretta lettura religiosa e storico-artistica degli oggetti esposti.

tutto ciò che può 'dare alla testa', e distogliere quindi l'uomo dalla sua totale dedizione a Dio. La carne è però sempre per Benedetto carne di quadrupede, da cui si escludono quindi i volatili e i pesci, ammessi nella dieta del monaco.

L'astinenza è per il santo monaco qualcosa da proporre, ma che, come la santità, non si può prescrivere. È una via verso, non uno stato di fatto. Queste sono le ragioni sottostanti

al capitolo di Benedetto sul **vino**. Il vino è la bevanda normale e più comune, e per l'uomo medievale, ma non solo, il distillato dell'uva è in molti casi un'importante fonte proteica. Si consiglia al monaco un'emina al giorno (tra il mezzo litro e il litro): questo in un capitolo della regola che inizia in modo sibillino: «Ciascuno ha il proprio dono da Dio, uno in un modo, uno in un altro»: la capacità di astenersi dal vino è dunque un dono divino, come la fede, e proprio per questo non può venire imposto.

Benedetto impone poi che si consumino due alimenti cotti al giorno; ma soprattutto fissa una certa quantità di pane, che è quella normale di un lavoratore manuale. Una libbra di pane al giorno (circa un chilo), da pesarsi prima di essere cotto (800 grammi da cotto).

Chiaramente il vino non poteva essere una normale fonte proteica: la regola nulla dice sul formaggio. E infatti proprio sulla produzione casearia si concentrerà l'attività di produzione e di sostentamento dei monaci.

I vini in Val di Susa – una storia millenaria

La viticoltura in Valle di Susa affonda le sue radici nell'epoca pre-romana: lo testimoniano reperti rinvenuti nel sito archeologico della "Maddalena", situato a Chiomonte, comune fortemente legato alla vite come testimoniato dallo stesso stemma comunale: due tralci con due grappoli d'uva, uno bianco, l'altro nero e la scritta "Jamais sans toi".

La cristianizzazione portò, anche in Piemonte, ad elevare ulteriormente il ruolo della vite (pianta di rilevanza

centrale in numerosi passi evangelici) e del vino (bevanda sacra per eccellenza, simbolo del sacrificio di Cristo), rendendoli anche soggetti centrali nelle decorazioni pittoriche ed architettoniche dell'epoca. Risale al 739 d.C. il "Testamento di Abbone", fondatore dell'Abbazia della Novalesa, da cui emerge l'importanza della viticoltura nella valle: il suo lascito era costituito anche da terreni coltivati a vite. Altre testimonianze storiche risalgono all'anno Mille quando, nel comune di Chiomonte, vi erano terre coltivate dalla Prevostura di Oulx col vitigno Avanà nella regione Seigneur.



La diffusione della viticoltura continuò per secoli, soprattutto grazie al passaggio della Via Francigena, che collegava la Lombardia con la Provenza. Lungo questa strada mercantile le abbazie, le locande e le taverne, dislocate in ogni villaggio, proponevano ai viandanti esclusivamente il vino locale.

In diverse zone della Valle si possono ancora ammirare i terrazzamenti sostenuti da muretti a secco che testimoniano la presenza di una viticoltura eroica in Valle di Susa sin dal XVI secolo, quando il fondo della vallata fu teatro di numerose azioni belliche che costrinsero la popolazione ad insediarsi nelle fasce montane, più scoscese.

Terra di passaggio, di scambi, di viticoltura la Valle di Susa ha mantenuto nella Storia un panorama enologico ricco di vitigni caratteristici quali **Avanà**, Becquét, Baratuciàt, Chatus, Grisa Rousa, Grisa nera, Gros blanc, Carcairùn 'd Fransa (o Gamay).

Oggi la viticoltura valsusina si estende dal comune di Almese, risalendo la sinistra orografica della Dora Riparia fino ai comuni di Chiomonte ed Exilles; è proprio in borgata **San Colombano di Exilles**



che si può ammirare a quota 1200 una delle vigne più alte delle Alpi e d'Europa.

Nel 1997 è stata approvata la DOC Valsusa, e due anni più tardi si è costituito il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Valsusa DOC.

In equilibrio tra cibo e territorio: l'allevamento di montagna

La Val di Susa può vantare tra i più bei pascoli del Piemonte: le sue particolari condizioni climatiche variano velocemente, anche a breve distanza, e ciò influisce sulle produzioni di formaggio così come sulle razze di animali da allevare.

L'allevamento di montagna è un esempio di come l'uomo sia in grado di integrare le attitudini di un territorio con i propri processi produttivi, coniugando fieno e razze locali per ottenere carne e prodotti caseari tipici. Questo legame tra uomo, produzioni e territorio ha plasmato nel corso dei secoli i paesaggi montani.

L'allevamento in montagna assume però anche un'importanza cruciale se si pensa alla sua funzione di tutela del territorio. I delicati equilibri delle aree montane necessitano di una gestione attenta per salvaguardare il territorio stesso e le sottostanti pianure dai rischi sempre più attuali derivanti dall'abbandono e dal conseguente dissesto idrogeologico.

Naturalmente occorre che vi sia un reale vantaggio per chi pratica l'allevamento, sia in termini economici che in termini di qualità della vita. Le razze "a duplice attitudine" – da cui cioè si ottiene sia carne sia latte di qualità da cui ricavare formaggio – e ad elevata rusticità – che cioè si adattano bene al pascolamento in alpeggio – hanno quindi un valore aggiunto nei territori montani. La varietà di razze allevate nelle montagne piemontesi è una delle prime fonti di variabilità delle produzioni sia lattiero-casearie che carnee.

Come le specie vegetali, però, anche le razze animali hanno subito "l'invasione" di razze più specializzate, più adatte a produzioni di tipo intensivo ma poco favorevoli alle realtà montane. Le razze autoctone, in grado di sopravvivere in condizioni difficili grazie alla loro rusticità e adattabilità si sono purtroppo, nel corso degli anni, ridotte numericamente, soprattutto nelle aree marginali, in cui però il ruolo nella gestione del territorio risulta ancora oggi determinante.

Vista l'attuale situazione dell'alpicoltura piemontese, in

cui il diffuso spopolamento e la diminuzione delle superfici utilizzate per l'alpeggio si somma alla riduzione di variabilità genetica delle risorse zootecniche e ai rischi di compromissione degli ambienti non utilizzati, appare di primaria importanza tutelare il ruolo dell'allevamento bovino nell'areale alpino, diffondendo quelle razze maggiormente adatte a mantenere le produzioni tipiche e a fornire agli allevatori uno strumento "utile" anche alla conservazione dell'ambiente.

Tra le razze bovine che caratterizzano l'alpicoltura piemontese e che attualmente sono tutelate dalla Regione Piemonte si possono sicuramente ricordare la Piemontese, la Valdostana, la Bruna, la Pezzata Rossa d'Oropa, la Tarina e la Barà-Pustertaler. Vediamone alcune.

La razza bovina Piemontese

I bovini di Piemontese sono oggi allevati per l'ottima qualità della carne, particolarmente tenera, magra e gustosa. Parliamo però di una razza estremamente versatile, un tempo apprezzata per la sua "triplice attitudine": carne, latte, lavoro. Gli adulti sono infatti di dimensioni medie, ma ben dotati in massa muscolare: caratteristica ottima per la produzione di carne, ma anche per la capacità di trainare gli attrezzi più pesanti nelle epoche in cui la forza motrice di aratri e carri erano gli animali da soma. Per lunghi periodi, infine, le vacche di razza piemontese sono state apprezzate per la buona produzione di latte.

L'adattamento di questa razza ai bisogni dell'allevatore si affianca alla grande rusticità: la Piemontese è da sempre animale da montagna, che ben si adatta allo stato brado, ai diversi climi, altitudini e quindi ai diversi tipi di pascolo che il ventaglio alpino offre. La sua straordinaria capacità di trasformare il cibo in massa muscolare la rende particolarmente vocata anche ai pascoli più poveri.

I dati del Coalvi, Consorzio di tutela della Razza Piemontese, ci dicono che attualmente è la razza bovina da carne più importante in Italia; in Piemonte è allevata principalmente nelle provincie di Cuneo, Asti e Torino. L'associazione degli allevatori di bovini di razza piemontese si è dotata sin dalla metà degli anni '80 di una "anagrafe bovina" *ante litteram*, un sistema di tracciabilità che, evolutosi negli anni, permette ora di risalire dallo scontrino del macellaio fino alla stalla di allevamento.

CARNE DA RAZZA PIEMONTESE

DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Cascina Savoiarda

Pralormo (TO)

Str. Antica di Valfenera, 14

0119481625 333/2869698

cascina.savoiarda@gmail.com

Maestri del gusto - Celesia

Rivarolo Canavese (TO)

via Galileo Galilei, 15

0124/424148 338/9312316

adolfocelesia@libero.it

Maestri del gusto - Silvio Brarda

Cavour (TO) - via Peyron, 28

0121/6295

info@macelleriabrarda.it

www.macelleriabrarda.it

Maestri del gusto - Boetto

Pont Canavese (TO) - via Marconi, 23

0124/84674

boettogiovanni@libero.it

Maestri del gusto - Crivello

Santena (TO) - via Pezzana, 4

011/9491570

crialfa.m@libero.it

Maestri del gusto - Barberis

Torino - C.so Sebastopoli, 147

011/3241151

Maestri del gusto

Bruno Bergoglio

Torino - via Principi d'Acaja, 35

011/4343991

Maestri del gusto

Nicola i binari del gusto

Torino - P.zza Nizza 79/c

011/6505767

info@ibinarideltgusto.it

www.ibinarideltgusto.it

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana (TO) - via del vernè, 16

0121/55383

Torino - via Napione, 24

011/8395912

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Bruno Gonin

Torre Pellice (To)

Via della Repubblica, 22

tel. 0121 91406

macelleria.gonin@gmail.com

*Elenco completo su **www.coalvi.it***



La carne di bovino è quasi onnipresente nella cucina tradizionale piemontese, declinata in ogni suo taglio e tecnica di cottura, dal brasato al bollito monumentale, senza tralasciare le ricette, per alcuni le migliori, in cui la carne non è cotta affatto!

Una razza venuta da lontano: la Barà-Pustertaler

Una razza interessante dal

punto di vista della tutela del territorio, molto diffusa in Val Susa (ma anche nelle Valli Sangone, Lanzo, Pellice e Chisone, nel Canavese e nel Cuneese), è la Barà-Pustertaler, vacca a duplice attitudine: latte e carne.

La Barà-Pustertaler è chiamata così perché è stato dimostrato che i bovini denominati Barà dai malgari piemontesi presentano caratteristiche genetiche riconducibili alla razza Pustertaler, presente in zone dell'Austria e dell'Alto Adige (come dice la parola, provengono dalla Val Pusteria).

Curioso è che in Trentino, per esempio, i bovini di razza Pustertaler erano stati dichiarati in via di estinzione negli anni '80, mentre in Piemonte si stima fossero invece alcune migliaia. Solo recentemente si è dimostrata la loro affinità genetica e quindi la necessità di salvaguardarle anche qui (2002), considerando la possibilità di aumentarne nuovamente il numero in Trentino.

Ma come ha fatto la Barà ad arrivare in Piemonte? Gli studiosi hanno fatto alcune ipotesi: la prima farebbe risalire la provenienza di questa razza a tempi passati, in seguito a migrazioni delle popolazioni germaniche Walser (XIII secolo). Un'altra deriva dalla testimonianza di alcuni allevatori che invece ricondurrebbero la presenza di questi bovini ai primi anni del Novecento, come conseguenza dei numerosi spostamenti di persone (quindi anche allevatori) negli anni intorno alla Prima Guerra Mondiale. Altre ipotesi indicano invece il commercio di bestiame in provincia di Torino fiorente nel periodo tra gli anni '60 e '70. Sicuramente la presenza di questo bovino dimostra ancora una volta come nel tempo ci sia sempre stato molto passaggio di genti

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino - Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
www.quantobastaristorante.it

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour (TO) - via Roma, 9
0121/600821
www.lanicchia.net

Maestri del gusto

Agriturismo Il Frutto Permessso

Bibiana (TO) - via del vernè, 16
0121/55383
info@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino - via S. Francesco da Paola, 4
011/8124621
info@leviteletonne.com
www.leviteletonne.com

Elenco completo su **www.coalvi.it**

nell'arco alpino.

Il nome Barà in dialetto piemontese significa "bar-rata", e indica la tipica pigmentazione del mantello: una caratteristica linea bianca continua, dal collo fino alla coda, che hanno questi bovini.

I fianchi sono pigmentati simmetricamente, soprattutto sul costato e con minor regolarità a livello addominale e sul muso. La pezzatura può essere a macchie di piccole di-

mensioni (la cosiddetta spruzzata, o "sfrisà", in dialetto piemontese) oppure a macchie grosse fino ad un mantello quasi interamente coperto. Più frequentemente di colore nero (preferito dagli allevatori), il mantello può essere anche rosso-castano. Le dimensioni raggiungono i 135 cm ed il peso vivo è intorno ai 600 kg.



I formaggi valsusini - formaggi di frontiera

La produzione casearia in montagna ha da sempre un ruolo primario per l'economia alpina: è fonte di reddito e di alimentazione. L'interessantissima varietà di prodotti lattiero-caseari, in montagna, si intuisce osservando le ampie superfici a prato o pascolo.

Ancora oggi in Val di Susa si produce una grande varietà di formaggi, molti dei quali si caratterizzano per una produzione d'alpeggio dalle peculiari qualità organolettiche e nutrizionali. Molti studi hanno messo in evidenza come l'alimentazione basata sulle erbe del pascolo abbia un'influenza positiva non solo sul sapore dei formaggi ma anche su particolari caratteristiche di composizione chimica che li rendono inconfondibili rispetto ai formaggi di animali che si nutrono di mangimi e insilati.

Ad alcuni parrà strano, eppure le tracce della lavorazione del latte risalgono all'epoca neolitica, tra il 5000 e il 2000 a.C.. Al confine tra Italia e Francia, nelle Alpi Marittime, sono stati rinvenuti graffiti di quel periodo che testimoniano sia l'allevamento di bovini che la produzione di formaggio.

Qui in Val di Susa, a Chiomonte, è documentata la pre-

In Piemonte formaggio si dice *toma*

Di incerta etimologia, il termine "*toma*" non compare in alcun dizionario. Eppure in alcuni si legge di locuzioni "promettere Roma e toma" oppure "capire Roma per toma", quasi fosse un termine coniato per assonanza con Roma.

Certo si può ipotizzare un'influenza francese, dove troviamo il termine "*tomme*", spesso tradotto con "formaggio della Savoia" o "formaggio del Delfinato", a testimoniare lo stretto legame che il Piemonte aveva con le produzioni delle terre confinanti. Possibile quindi che toma sia derivato dal francese "*tumer*" (cadere), a sua volta proveniente dal termine franco "*tumon*" (voltarsi), con riferimento alla precipitazione della caseina, che solitamente avviene con aggiunta di caglio, processo da cui si ottiene appunto il formaggio.

FORMAGGI



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana - via del vernè, 16

0121/55383

Torino, via Napione, 24

011/8395912

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

Le Tome di Villa

Alice Superiore (TO) - Via Umberto, 3

0125/78437 338/5088366

info@letomedivilla.com

www.letomedivilla.com

Maestri del gusto

Ceresa

Ribordone (TO) - Alpe Oregge,
Strada dal Ponte Isabella a San
Vito, 116/124

None (TO), - Cascina Ollera 22

339/8253211 333/8667746

aurelio.ceresa@libero.it

www.aurelioceresa.it

Maestri del gusto

Nicoletta

Settimo Vittone (TO)

Fraz. Cesnola, 25

0125/658381 340/8988443

azienda@agricolnicoletta.it

www.agricolnicoletta.it

Maestri del gusto

Cascina Fontanacervo

Villastellone (TO)

via Poirino, 7

011/9619295 333/4603830

info@fontanacervo.it

www.fontanacervo.it

Maestri del gusto

Le vie del gusto

Bardonecchia, via Medail, 84

0122/96981 338/1355937

levidelgusto02@libero.it

Maestri del gusto

La baita dël fôrmagg

Torino, via Lagrange, 36

011/5623224

castagno@castagno.it

www.castagno.it



senza di pastori che diecimila anni fa allevavano bestiame. E le leggende di valle dicono che il grande condottiero cartaginese Annibale, passando il Monginevro diretto a Roma, nel 218 a.C., si fermò ad assaggiare i prodotti che offrivano allora queste terre, e rifocillò di formaggio le sue truppe.

È solo nel Medioevo che troviamo i primi documenti dove sono citati i formaggi d'alpeggio, prodotti da pastori che scambiavano i propri prodotti con le abbazie a mo' di pagamento in natura per l'uso delle terre adibite a pascolo.

Trattato sui formaggi in piena regola è il *"Summa lacticianorum"* del 1477, interessante scritto di Pantaleone da Confienza, medico della corte sabauda, che ne documenta produzione e consumo, compresi analisi scientifiche e prodotti più comuni dell'epoca. Chissà, probabilmente alcuni dei formaggi di cui si legge sono proprio le tome valsusine.

Toma del lait brusc o Bianca Alpina

Un tempo i pastori degli alpeggi vendevano a caro prezzo il burro nei mercati di fondovalle. Ne producevano quindi parecchio, lasciando acidificare naturalmente il latte e sottraendogli poi la componente grassa. Per non sprecare la grande quantità di latte che avanzava da questo procedimento, i valligiani d'estate iniziarono a produrre la *Toma del lait brusc*, il formaggio dal latte *brusc*, cioè acido in dialetto piemontese. Latte bovino munto soprattutto alla sera, infatti, sarebbe diventato acido nella notte, a causa della calura estiva (e della

mananza di frigoriferi!).

Il latte a così alta acidità, lasciato a lungo a riposare e col caldo estivo, coagulava anche senza l'aggiunta di caglio. Si badava anche ad eliminare parzialmente la panna affiorata naturalmente alla mattina (scrematura parziale) e a volte lo si mescolava anche al latte non acido della mungitura successiva, unendo allora una piccola quantità di caglio. Dopo averlo scaldato a una temperatura di 37°, si rompeva la cagliata finemente ('a chicco di riso'), si pressava e si procedeva alla salatura. La stagionatura durava almeno due mesi per consentire alla toma di sviluppare le ricercate caratteristiche organolettiche. Il prolungarsi della stagionatura infatti favorisce a questo formaggio la tipiche striature e chiazze blu-verdi dell'erborinatura naturale. A differenza del Gorgonzola, tuttora alla Toma del lait brusc non è aggiunta artificialmente la muffa (colture di *penicillium*).

A crosta dura e ruvida, dal colore paglierino oppure arancione o grigio marrone, questo formaggio è adatto ad accompagnare salumi e polenta, sorvegliando vini rossi corposi. Ottimo anche per contrastare un sapore dolce, come uno sformato di zucca, o aggiungere una nota acida ad un piatto.

Tradizionalmente prodotto per il consumo personale dei malgari o per smaltire appunto il latte di fine stagione, quando le bestie in alpeggio diminuivano, oggi non si produce più solamente d'estate, data la richiesta da parte del mercato.

Se non l'avete mai assaggiato, vi siete persi un'interessantissima toma dal sapore fresco, dalla pasta consistente ma friabile e da una leggera erborinatura, da cui emergono distintamente l'acido e l'amaro, e a volte una gradevole sensazione di piccante. Ha un retrogusto che richiama sentori erbacei e aroma di nocciola tostata.

Prodotto agroalimentare tradizionale, nel Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino e Presidio Slow Food, la sua presenza è attestata nell'area da oltre un secolo.

Reblochon o Formaggio a Crosta Rossa

Il nome deriva dal dialetto savoiardo del XVI secolo, e racchiude in sé le origini "clandestine" di questo formaggio. "Re-blocher" significa infatti "mungere una se-



Maestri del gusto

Borgiattino

Torino, corso Vinzaglio, 29
011/5629075
quasar.guidotti@libero.it
www.borgiattino.com

Maestri del gusto

Pigs & Cows

Casalborgone (TO)
via Regina Margherita, 5
011/9174612
pigcowssnc@skyblu.it

Maestri del gusto

Nicola i binari del gusto

Torino - p.zza Nizza 79/c
011/6505767
info@ibinaridelgusto.it
www.ibinaridelgusto.it

Maestri del gusto

Il Runch

Viù - Fraz. Tornetti, 61
333/3762418 339/6112862
info@ilrunch.biz
www.ilrunch.biz

Bruno Gonin

Torre Pellice (To)
Via della Repubblica, 22
tel. 0121 91406
macelleria.gonin@gmail.com

Agù Chiaffredo

Villar Perosa - via del castello, 19
0121/514352
chiaffredo.ag@alice.it

Durand Canton Franco

Bobbio Pellice - B.ta Gentogna, 2
0121/957836
durandcanton@hotmail.it

Franza Ornella

Vico Canavese - reg. Rinera, 8
347/6652088

Tasso Ferdinando

Vico Canavese - via Beratto, 8
0125/749187
enricatasso86@gmail.com

Zucca Maddalena

Vico Canavese
Str. Comunale per Inverso, 40
347/8119907

Caseificio Valli di Lanzo

Balangero - via Artigiani, 18
0123/346016
info@caseificiovallidilanzo.it
www.caseificiovallidilanzo.it

Il Trifoglio cooperativa agricola

Perrero - B.ta Serre, 12
0121/506777
info@cooperativailtrifoglio.com
www.cooperativailtrifoglio.com

Plaisentif, Toma del lait brusc:
Elenco completo su
www.prodottidelpaniere.it

DOVE DEGUSTARE**Quanto Basta**

Torino - Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
www.quantobastaristorante.it

Maestri del Gusto**Agriturismo Il Frutto Permessso**

Bibiana (TO) - via del vernè, 16
0121/55383
info@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino
via S. Francesco da Paola, 4
011/8124621
info@leviteletonne.com
www.leviteletonne.com

conda volta": erano tempi in cui gli alpeggi, di proprietà pubblica, venivano dati in affitto agli allevatori. Perio-



dicamente i gabellieri del re si recavano quindi in ciascun alpeggio, verificando l'effettiva produzione di latte e stimando così il valore di quei pascoli. Parrebbe che, per contenere la quota d'affitto da pagare, nel giorno del sondaggio le mungiture fossero interrotte a metà, falsando così la stima della produttività.

Allontanatosi il regio inviato, si procedeva quindi ad una seconda mungitura, di un latte che aveva caratteristiche microbiologiche tali da renderlo inadatto alla produzione di grandi forme. Era nato il Reblochon, a pasta molle e untuosa, di colore bianco paglierino o giallo. Ancora prima della seconda guerra mondiale si produceva sia sul versante francese che italiano, ma dopo il 1964 si è assistito ad un'importante diminuzione della produzione. La Francia lo tutela da quegli anni con la Denominazione di Origine Protetta (Appellation d'Origine Contrôlée), il che ha danneggiato i produttori italiani che da allora devono chiamarlo in modo diverso (rebruchon, reblò alpino, ecc.). È prodotto prevalentemente sull'altopiano del Moncenisio, in Val Cenischia e nelle aree circostanti.

Murianengo

Il Murianengo è un formaggio prodotto da sempre in Alta Valle di Susa e in Alta Moriana, Savoia: dall'altopiano del Moncenisio, al passo della Novalesa, al versante

meridionale del Colle del Frejus.

Il nome deriva dal fatto che i valsusini andavano in Francia per far commercio e compravano il formaggio nelle fiere della Maurienne (Val Moriana, situata in Savoia, ove il nome dialettale era quello di Muriennais).

Anche l'origine del Murianengo si perde nella notte dei tempi. A fine Ottocento però il suo prestigio in Val Susa doveva essere davvero notevole, visto che l'inchiesta Jacini gli dedica un'accurata descrizione, dal punto di vista delle proprietà organolettiche e delle origine storiche in comune con la Savoia.

Come per altri formaggi, i valligiani lo producevano per l'autoconsumo e non per la vendita. La sua lavorazione prevede la particolarità di preparare due paste, la prima più grossolana e la seconda più fine, che poi sono miscelate insieme. La pasta ottenuta viene quindi lasciata acidificare prima di essere salata e pressata.

È un formaggio di grandi dimensioni, prodotto esclusivamente in alpeggio da latte vaccino, ha pasta friabile, piccante e granulosa con striature blu dovute alla presenza di muffe.

Il marrone della Val Susa

In Val Susa possiamo degustare il sapore dolce di 5 ecotipi pregiatissimi del Marrone della Valle di Susa, varietà di castagne da consumare fresche ma ottime da trasformare in marrons glacés: Marrone di San Giorio, Marrone di Bruzolo, Marrone di Meana, Marrone di Mattie e Marrone di Villarfocchiardo. Piccoli centri montani che possono però vantare un eccellente prodotto famoso in tutto il Piemonte: dal 2007 ha ottenuto la etichetta I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Questo importante riconoscimento ha reso possibile il recupero di moltissimi castagneti, spesso innestati con le varietà locali, che in questi territori negli ultimi anni hanno rischiato di scomparire. La castanicoltura, come tante pratiche culturali



Torino Cheese

Per approfondire il mondo dei formaggi in provincia di Torino, vi consigliamo la guida "Torino Cheese – Selezione lattiero casearia della Camera di Commercio di Torino", redatta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi ed il DISAFA dell'Università degli Studi di Torino.

La guida è scaricabile in formato digitale dalla pagina web www.to.camcom.it/torinocheese

CASTAGNE



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana (TO)

via del Vernè, 16

0121/55383

Torino, via Napione, 24

011/8395912

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli (TO), via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29

011/5629075

quasar.guidotti@libero.it

www.borgiattino.com

Coop. La maruna

Villar Focchiardo (TO)

Via Conte Carroccio 30

345/7776982

lamaruna05@gmail.com

www.lamaruna.it

Az. Agr. Pognant Gros

San Giorio di Susa (TO)

B.ta pognant, 21

0122/49073

Ass.ne produttori Marrone della Valle di Susa

Bussoleno (TO)

Via Trattenero, 15

338/6778021

roberto.plano@libero.it

montane, nel secolo scorso ha subito un abbandono massiccio da parte della popolazione, che non aveva più bisogno della castagna come integrazione alimentare in caso di scarsità di farina e pane e neppure ne traeva più del reddito. Forse non tutti sanno che in montagna, prima dell'arrivo di patate e mais dall'America, in inverno si mangiavano principalmente castagne.

Oggi le potenzialità della castanicoltura sono state riscoperte e in valle produttori consapevoli di offrire un prodotto di altissima qualità vi sapranno prender per la gola.

DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino, Via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it

Maestri del gusto

Agriturismo Il Frutto Permessso

Bibiana (TO), via del vernè, 16

0121/55383

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino, via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino, via S. Francesco da

Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com



www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO