

A Coazze con gusto

ALBERGO RISTORANTE PIEMONTE

Via Freinetto 5
Tel. 011/9349130
Stuzzichino di benvenuto
Vitello tonnato classico
Crostacino di polenta bio
del Mulino Marino e fonduta al Cevrin
Involtino di peperone arrostito farcito
con la mousse di tonno
Risotto con zafferano e Cevrin
Anatra confit con purea di patate e
cipollotti
Montebianco
Caffè
Vini B/R a cura della casa
€ 33,00

CASCINA DEL CONTE

Via Sangonetto 39
Tel. 339/8009456
Tomino con ridotta di mele e noci
Composta di patate con ragu di cinghiale
insalata di trota con Cevrin
Crostino al Blue di Coazze e funghi freschi
Risotto mantecato pere e Cevrin
Arrosto di cinghiale al forno
Filetto di gallinella alla griglia
Caponata di zucca
Crema di Coazze
1/4 vino, acqua
€ 23,00 - bimbi € 15,00

CENTRO SOCIALE "IN ALTRO MODO"

Via Matteotti 4, Parco Comunale
Tel. 339/8009456
Tagliere di formaggi e salumi locali
Lasagna di verdure al forno con Cevrin
Lonza di maiale con patate
Crema di Coazze
1/4 vino, acqua
€ 20,00 - bimbi € 10,00

RISTORANTE PIZZERIA ROCCIAVRE'

Borgata Femia 4
Fraz. Forno
Tel. 011/9340377
Pizza al Cevrin
Tagliere di formaggi locali
Menù alla carta

RISTORANTE PARCO LE PIGNE

Via Freinetto 54
Tel. 011/9339707
Aperitivo di benvenuto a tavola
Salame cotto "come una volta" e
Cevrin fresco con composta di fichi
Battuta di fassone con
salsina tipica delle Langhe
"Tartira" di erbette di montagna
con vellutata di Cevrin
Riso Carnaroli con salsiccia di Bra
Chicche di patate al gorgonzola e pere
Fagottino di maialino dorato
con tonno di Cevrin
Patatine al timo
Salamella calda con sformatino di maie
Torta di mele e cioccolato
con crema golosa allo zabaione
Vino bianco e rosso Piemontesi, acqua minerale
Caffè e Elisir
Adulti € 32,00 Bimbi fino a 10 anni da compiere
con menù bimbi completo € 15,00, parziale € 6,00
Gradita prenotazione

CIRCOLO CHALET DEI CUSINOT

Viale Italia '61
Tel. 366/1731845
Carne salata con scaglie di Cevrin e valeriana
Insalata di galletto
con "toma della Val Sangone",
mele, sedano e noci
"Russa" in cestino di pasta brisé
Sformatino di peperoni
con salsa leggera alle acciughe
Lasagne verdi con fonduta di Cevrin
e funghi porcini
Pennette al ragu di salsiccia
Stracotto di vitello alla Toscana con patate e
spinaci al forno
Tagliere di formaggi
Semifreddo allo zabaione con biscotto di
meliga
€ 22,00 bevande escluse
Dalle 11:30, per tutto il giorno, pizze cotte
nel nostro forno a legna

VCLUB CAFE'

Via Garibaldi 5
Tel. 334/3505010
Battuta di carne al coltello
con fonduta al tartufo
Flan di verdura con fonduta al Cevrin
Chiacchiere con crudo e Cevrin
Mezze lune di pasta fresca fatta a mano
di magro con fonduta delicata al Cevrin
Brasato con patate al forno
Sfoglietta calda di pesce ciocco
amaretto con gelato artigianale alla
crema
1/4 vino, acqua, caffè
€ 30,00
Gradita prenotazione via sms

PIZZERIA ORTILLA

Via Martoglio 12
Tel. 011/9349483 - 338/2870022
Tagliere di formaggi misti della valle
con chiacchiere € 22,00
Pizza al Cevrin e nduja € 8,00
Menù fisso
Peperoni con bagna cauda
Vitello tonnato/tome di capra e speck
Crespelle alla fonduta di toma
Gnocchi al ragu
Lasagne con salsiccia e funghi porcini
Brasato con contorno/Scaloppine ai
funghi
Crema caramello/bunet/panna cotta
€ 22,00
Gradita prenotazione

CIRCOLO SCACCO MATTO

Via Matteotti 7
Tel. 345/9661920
Peperone ripieno al forno con scaglie
di Cevrin
Tartar con scaglie di Cevrin
Roastbeef, rucola, pomodorini e
scaglie di Cevrin
Gnocchi di patate freschi con
fonduta di Cevrin
Lasagne al forno, bianche con
funghi porcini freschi
Cannelloni al forno
Porchetta con rucola e Cevrin
Stracetti con porcini freschi
Tagliere di formaggi e insaccati
Dolce della casa
Vino, caffè, limoncello
Menù alternativo: uguale senza Cevrin
Menù fisso € 23,00
Gradita prenotazione

TRATTORIA DEGLI ALPINI

Borgata Pantera 52 - Fraz. Cervelli
Tel. 011/9349212 - 334/6052911
Antipasto giardiniera
Cipolle ripiene alla moda dei Cervelli
Bignè con la fonduta di Cevrin
Polenta e Cevrin di Coazze
Barbani al sugo d'autunno
Cinghiale al Civet con polenta
Bunet alle castagne
Vini, acqua, caffè
€ 27,00
Prenotazione consigliata

DA MAMI

Via Garibaldi 7
Tel. 338/6811975
Pizza al padellino come una volta e
gelati artigianali con latte di cascina

Lo sport oltre la Festa

proposte per conoscere il territorio di Coazze

Escursione in MTB nel vallone del Sellery, con arrivo agli alpeggi, insieme
all'Associazione Valsangone Outdoor A.S.D. ritrovo ore 9:15 presso P.zza Pertini (zona
cimitero), rientro nel pomeriggio.

Escursione a piedi al Roc du Iermou, insieme a Duma c'Anduma, ritrovo presso P.zza de
Vitis ore 7:30, rientro nel pomeriggio (prenotazione obbligatoria, Gabriele Ferreri
3934091729).

Palestra di arrampicata a Coazze, presso C.A.I. Coazze P.zza Cordero di Pamparato,
dalle ore 14 alle ore 17:30, gestita dal Soccorso Alpino Valsangone



Muoversi con Gusto



- | | |
|---|--|
| 1 Parco Comunale
Municipio | 6 Piazza I Maggio |
| 2 Palafeste | 7 Piazza Cordero di Pamparato |
| 3 Piazza Gramsci | 8 Piazza de Vitis |
| 4 Chiesa della Confraternita | 9 Piazza della Vittoria |
| 5 Ecomuseo / Laboratorio del Suolo
UFFICIO TURISTICO | 10 Chiesa parrocchiale S. Maria del Pino |

Punto ristoro

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: UFFICIO TURISTICO DI COAZZE

Viale Italia '61 n. 1 - 10050 Coazze (TO) | Tel. 011.93.49.681 | turismo@comune.coazze.to.it
Aperto da martedì a venerdì e domenica ore 9:30 / 12:30, sabato 15:30 / 18:30, lunedì chiuso.



domenica
15 | ottobre
2017

COAZZE - Val Sangone



XVII Festa Rurale Cevrin di Coazze

fiera dei prodotti di qualità e delle tradizioni alpine

Cibo & Territorio Alpino



1ª RASSEGNA
FORMAGGI D'ALPEGGIO

per info: turismo@comune.coazze.to.it - tel. 0119349681 - www.coazze.com Festa Rurale del Cevrin di Coazze

Programma

Sabato 14 ottobre

Ore 7:30 Ritrovo in P.zza Cordero per l'escursione ai laghi della Balma a cura di *Duma c'Anduma* in collaborazione con l'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone (prenotazione obbligatoria, Gabriele Ferreri 3934091729)

Ore 18:00 Presentazione del libro "Valsangone. Itinerari nella Valle di mezzo", presso la sala conferenze dell'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone; intervengono l'autore Maurizio Gallo e Gabriele Ferreri. A seguire, rinfresco con prodotti locali.

Ore 21:00 Serata di musica con il duo *Bin Ciapà*, presso il Palafeste nel Parco Comunale.

Domenica 15 ottobre

Ore 10:00 P.zza della Vittoria

Inaugurazione della XVII Festa Rurale del Cevrin di Coazze, Sfilata della Banda Filarmonica di Coazze ed esibizione del Gruppo Majorettes *Happy Blue* in Viale Italia '61;

al termine, presso la sala conferenza dell'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone, presentazione de "Il Sentiero del Cevrin", e della "Guida ai Caseifici di Alpeggio della ASL TO3", presentata dal Dott. Flavio Boraso, Direttore Generale, e dal Dr. Stefano Gatto - Dirigente veterinario Igiene allevamenti e produzioni zootecniche.

La via del Gusto

Dalle ore 10:00 alle 19:00 lungo Viale Italia '61 e nelle piazze

Prodotti agro-alimentari e gastronomici di qualità dei territori alpini e degustazione di prodotti locali;

Mostra mercato dei Formaggi d'Alpeggio del Piemonte;

Stand di prodotti alimentari della Maurienne e della Regione Piemonte;

Prodotti del Paniere della Provincia di Torino;

Parco Naturale delle Alpi Cozie;

Stand di ristorazione e street food con prodotti tipici;

Stand dei produttori della patata di montagna 2.0;

Alla scoperta dei comuni della Val Sangone;



Festa Rurale

Dalla Terra alla tavola

Viale Italia '61 e nelle piazze, percorso lungo la filiera del formaggio

Il suolo

Dalle ore 10:00

Punto informativo sul compostaggio domestico a cura della Coop. E.R.I.C.A.

Dalle ore 14:00

LABSOL a porte aperte

Amico Suolo: piccoli esperimenti divertenti per scoprire i segreti nascosti nel suolo e il compostaggio dei rifiuti organici a cura dell'Ass. *Apriti Scienza*

Il pascolo

Dalle ore 10:00

Mostra di capre razza Camosciata delle Alpi e di vacche razza Barà Pustertahler

La mungitura

Ore 15:00

Mungitura a cura dell'Ass. *produttori Cevrin di Coazze*

La caseificazione

Ore 15:30

Dimostrazione di caseificazione a cura del *Parco Naturale delle Alpi Cozie*

La degustazione

Ore 15:00/Ore 16:00

Degustazione guidata dei formaggi d'alpeggio: breve corso per imparare a gustare i formaggi. Conduce Ettore Bevilacqua Delegato O.N.A.F. Torino e Provincia (posti limitati, prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Turistico)

Lo show cooking

Ore 16:00

Show cooking a cura C.F.I.Q. Pinerolo con Chef Franco Nusdeo e Allievi della Scuola di Cucina

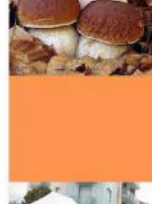
Il Gusto della tradizione

Viale Italia '61 e nelle piazze, percorso lungo le tradizioni

Dalle ore 10:00

Artigianato del legno con scuole d'intaglio

Filatura e tessitura a cura del gruppo *I nostri Antichi Mestieri*



del Cevrin di Coazze

Dalle ore 11:00

Apertura mostra sulla filiera del latte e del formaggio, raccontata attraverso gli ingredienti e le combinazioni dei prodotti caseari; Esposizione di Formaggi d'Alpeggio

Ore 11:30, Chiesa della Confraternita

Messa in lingua Francoprovenzale

Ore 15:00

Il buon pane di Coazze. Laboratorio di Panificazione a cura dei panettieri DECO

Ore 17:30

La transumanza, arrivo del gregge di capre razza Camosciata delle Alpi dagli alpeggi del Sellery per il ricovero invernale

Il Gusto dell'Arte

Viale Italia '61 e nelle piazze, musica e arte

Dalle ore 10:00, Ecomuseo dell'Alta Val Sangone

Esposizione "Mutazioni arboree, ritorno alla natura" dell'artista Dario Colombotto Rosso

Dalle ore 10:00

Piano Forest, Pianoforte condiviso allo stand dei lavori in legno Periale
Laboratorio aperto di tessitura a cura dell'Ass. *La Piasi* e del gruppo migranti dell'Ass. *l'Ulivo*.

Divertiamoci con Gusto

Nelle piazze, giochi e divertimenti

Dalle ore 11:30 alle ore 17:30, P.zza I Maggio

Animazione per bambini con: Passeggiate a cavallo, Piscina di fieno, Giochi in legno e Scacchi giganti

Dalle ore 13:00, P.zza Gramsci

Musica e danze con *I Rancheros*

Ore 16:00, P.zza Cordero di Pamparato

Corsa delle Rotoballe, gara a squadre miste e Il palio delle rotoballe dei Bar di Coazze. Iscrizione fino alle ore 15:00 presso l'Ufficio Turistico

Ore 17:30

"6ª Miss Ceura": Selezione di capre razza Camosciata delle Alpi a cura dell'Ass. *Provinciale Allevatori (A.P.A.)*

Ore 17:30

Estrazione dei due vincitori di una forma di Cevrin, tra gli escursionisti partecipanti all'iniziativa "I Rifugi del Cevrin"

