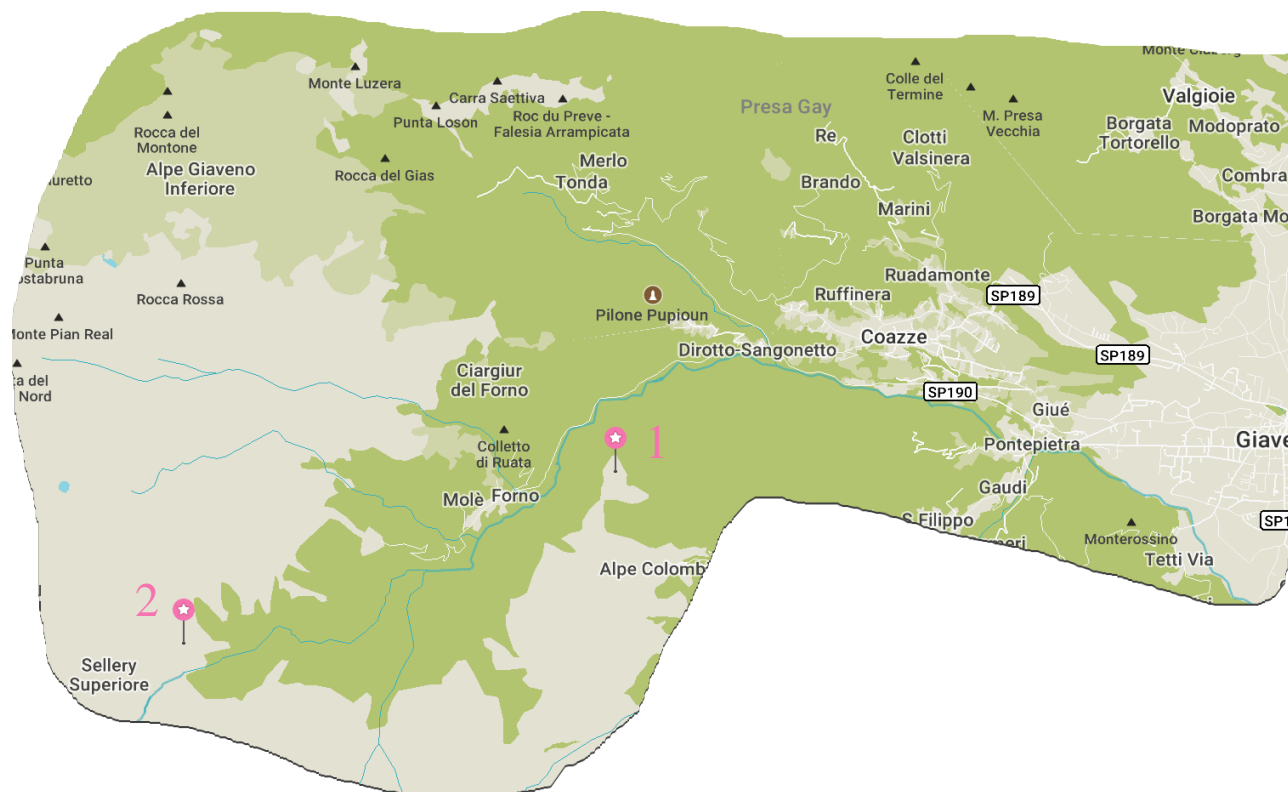


# CASEIFICI D'ALPEGGIO DELLA VAL SANGONE



1	Colletto del Forno
2	Sellery Inferiore

La Val Sangone ha due caseifici d'alpeggio: dal Cevrin di Coazze alle tome di alpeggio, la tipicità non manca. La vallata è uno dei più vicini accessi all'alta montagna per i torinesi.



1

## Alpeggio Colletto del Forno (m s.l.m. 1150)

Alpeggio Privato Registrato

Titolare: *ALDIGHERI Andrea* Località: *Alpe Colletto del Forno* Comune: *Giaveno*

Coordinate geografiche 45.038126, 7.258649



### Specie e razze allevate

L'azienda alleva incroci bovini e incroci caprini.

### Latte lavorato

Il latte lavorato è vaccino e caprino, trasformati sia separatamente sia misti.

### Prodotti lattiero caseari

L'azienda produce **toma, ricotta e formaggio caprino** (presidio Slow Food a latte misto) commercializzati direttamente in alpeggio e in mercati locali.

## Sede invernale

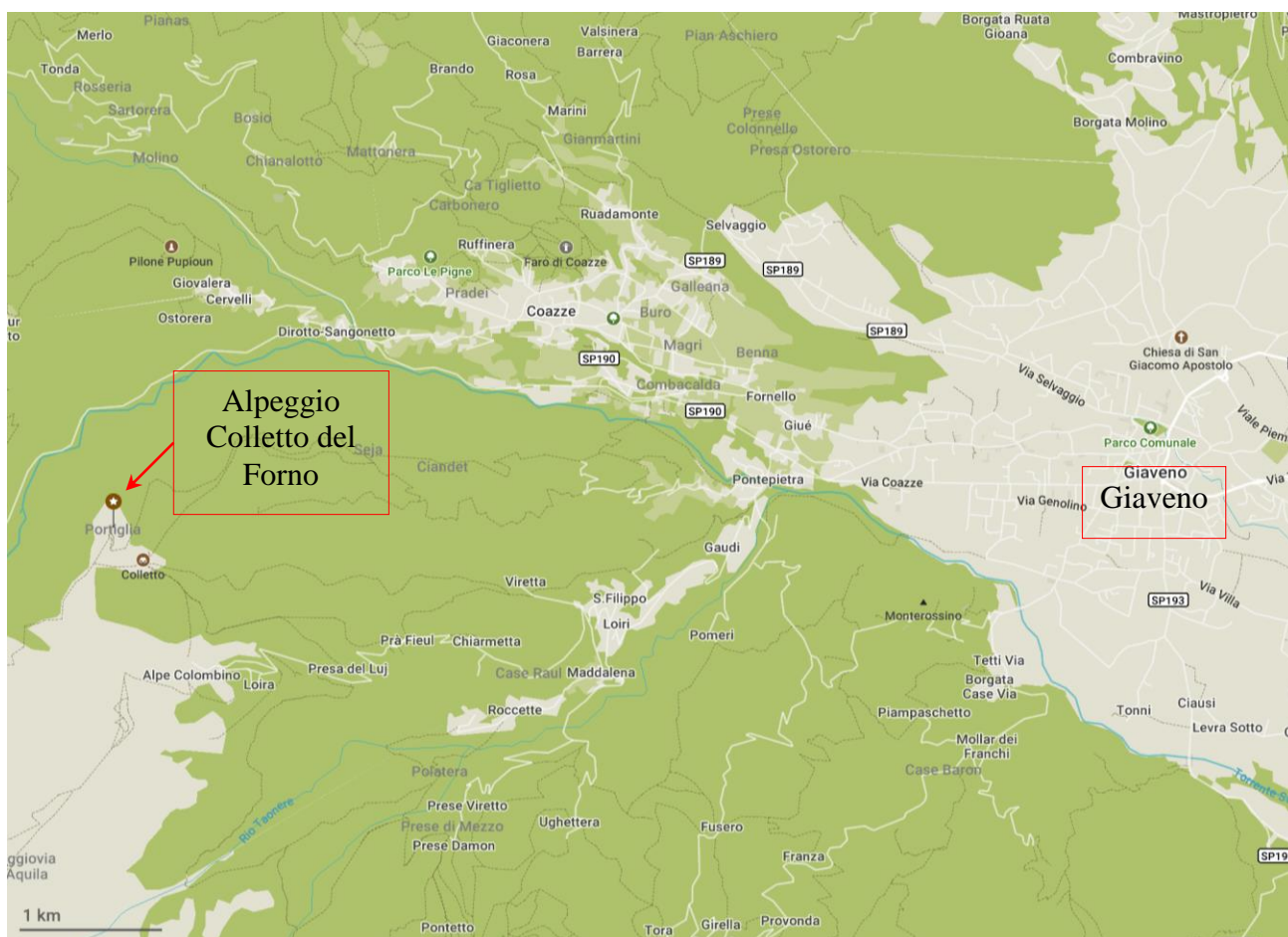
Comune di Trana (TO) - Strada Pianca, dove è presente il caseificio aziendale (con annesso punto vendita) registrato.

## Stato sanitario

Allevamento ufficialmente indenne nei confronti di TBC, BRC e LBE e aderente al piano di eradicazione IBR, BVD e ParaTBC.

## Accesso

Da Giaveno proseguire fino a Ponte Pietra ed entrare in paese, attraversarlo, oltrepassare il ponte e imboccare la prima strada a destra dopo il ponte. Proseguire su strada asfaltata e superare la borgata Veisvera. Dopo la borgata la strada si biforca: mantenere la destra su strada asfaltata. La strada imboccata dopo un breve tratto diventa sterrata, facilmente percorribile con automezzo normale; proseguire per la strada per circa 3,5 chilometri fino all'alpeggio. Dall'inizio dello sterrato a piedi si giunge all'alpeggio in circa un'ora.



2

## Alpeggio Sellery Inferiore (m s.l.m. 1550)

Alpeggio Comunale Registrato

Titolare: *LUSSIANA Giancarlo* Località: *Alpe Sellery* Comune: *Coazze*

Coordinate geografiche 45.021295, 7.197931



### Specie e razze allevate

L'azienda alleva bovini della razza Grigio Alpina e incroci e caprini di razza Camosciata delle Alpi.

### Latte lavorato

Il latte lavorato è sia bovino sia caprino, trasformati separatamente o "misti".

### Prodotti lattiero caseari

L'azienda produce **tome** di latte sia vaccino sia caprino e il **Cevrin di Coazze** (presidio Slow Food) ottenuto da latte misto. I prodotti sono commercializzati presso l'alpeggio e presso negozi locali.

## Sede invernale

Comune di Coazze (TO) - Via Montegrappa n. 2, dove è sito il caseificio aziendale registrato.

## Stato sanitario

Allevamento ufficialmente indenne nei confronti di TBC, BRC e LBE e aderente al piano di eradicazione IBR e ParaTBC.

## Accesso

Da Forno di Coazze prendere le indicazioni per Pian Neiretto; al bivio seguire le indicazioni per l'alpeggio Sellery Inferiore. Da Forno di Coazze l'alpeggio dista 6 chilometri, metà dei quali percorribili su strada sterrata solo a piedi (circa 1 ora di cammino). Non è consentito l'accesso delle auto perché l'alpeggio si trova in una zona di parco protetto.

Nelle vicinanze (15 minuti prima, lungo il sentiero che conduce all'alpeggio) si trova il rifugio "Palazzina Sartorio". Partendo dall'alpeggio, in 30 minuti di cammino si arriva al rifugio Fontanamura.

