

MALPEGGI PERTI



Val Pellice

Saras del fen

Domenica 25 agosto 2019



Saras del fen



Saras del fen

Il pentolone fuma e borbotta.

Per lungo tempo sembra non succedere nulla, poi a un tratto comincia ad affiorare alla superficie un liquido biancastro che colma la caldaia con una densa crema pannosa, il margaro inizia a raccoglierla e a travasarla in uno stampo foderato di tela. Così si produce in Val Pellice il Saras del Fen.

Saras o seirass in dialetto significa ricotta e la ricotta si ricava dal siero, il liquido che resta nel pentolone dopo che si è prodotto il formaggio. Per effetto del calore queste parti solide residue coagulano e salgono a pelo d'acqua.

Dall'esigenza di trasportare questa ricotta prodotta ogni giorno sugli alpeggi a valle si radicò l'abitudine di avvolgere le forme tondeggianti nel fieno. Di qui il nome storico del latticino: saras del fen.

Il saras del fen Presidio Slow Food è stagionato almeno 21 giorni e si produce tutto l'anno.



4a edizione Alpeggi Aperti

Durante tutta l'estate i produttori di Saras del fen trasferiscono la loro attività in montagna, in alpeggio.

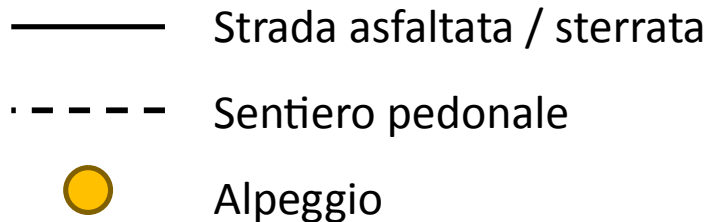
Alpeggi aperti è un'occasione per aprire gli alpeggi al pubblico, per far conoscere come funziona la vita in alpeggio e la produzione di formaggio in alta quota.

I produttori vi aspettano con deliziosi piatti a base di

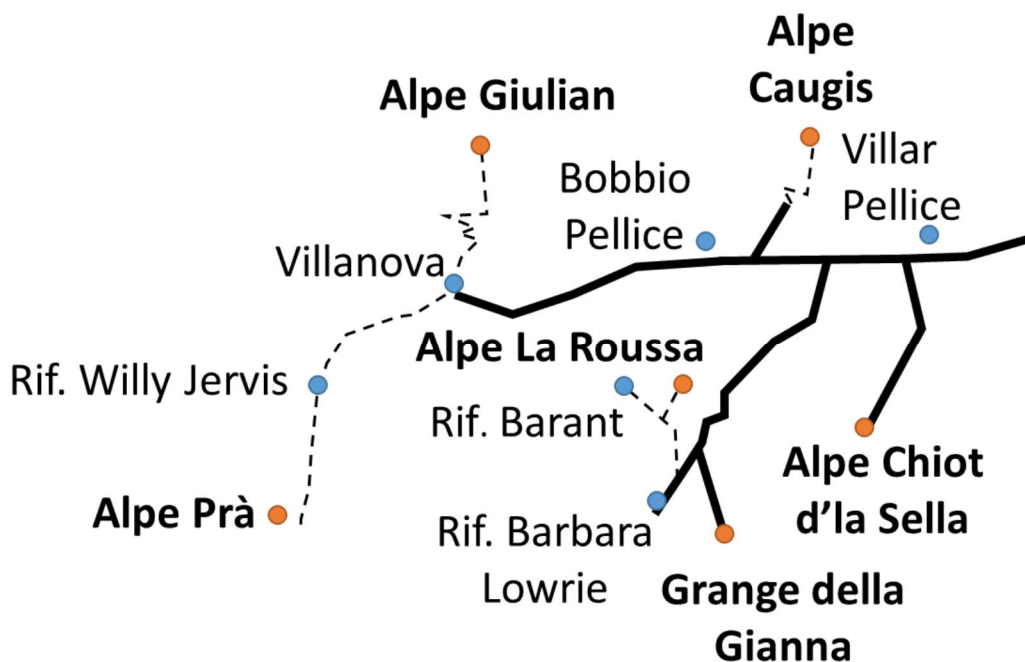
Saras del fen!!



Scegli il tuo alpeggio



Az. Agr. Charbonnier Luca Alpe Chiot dla Sella (1350 m)
 Az. Agr. Monnet Ivan Alpe Gulian (2000 m)
 Az. Agr. Catalin Bruno Alpe Prà agriturismo (1732 m) - 0121 91904
 Az. Agr. Michelin Salomon Pier Claudio Alpe La Roussa (1600 m)
 Az. Agr. Catalin Natalino Alpe Caugis (2100 m)
 Az. Agr. Aglí Elvis Grange della Gianna (1800 m)
 Az. Agr. Rivoira Franco Alpe Palà (1550 m) Comune di Rorà



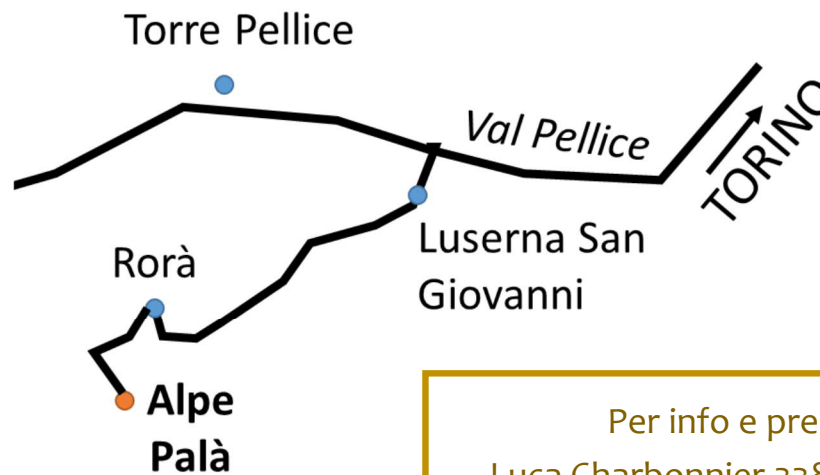
Programma

Ore 10:00, arrivo presso i produttori del presidio e dimostrazione della produzione del formaggio

Ore 12:00, circa pranzo con i prodotti dell'alpeggio e non solo

Costo dell'iniziativa: **5€ a persona** per il pranzo dal produttore. Massimo **20 posti** disponibili per ogni alpeggio, si consiglia la prenotazione. Portiamo con noi una bottiglia di vino da bere in compagnia!

Alcuni alpeggi prevedono il pranzo in agriturismo, vedere costo previsto nelle prossime pagine. In questo caso prenotare direttamente al locale.



Per info e prenotazioni:
Luca Charbonnier 338 7460629
Laura 349 7261724
slowfoodpinerolese@libero.it

Non vi resta che scegliere il produttore e l'itinerario da seguire!

Raggiungibile in auto



Raggiungibile in mtb



Raggiungibile a piedi



Pranzo in agriturismo



Az. Agr. **Charbonnier Luca**

Alpe Chiot dla Sella (1350 m)



Seguire la provinciale per Bobbio Pellice, dopo il centro abitato di Villar Pellice svoltare in Via Cave del Fin, proseguire per Borgata Fienmuto e poi per 9km su sterrato privo di divieto verso Chiot dla Sella



Az. Agr. **Monnet Ivan**

Alpe Gulian (2000 m)



2h - 2h 30min

Seguire la provinciale per Bobbio Pellice e proseguire fino in borgata Villanova (1247 m). Proseguire ancora in macchina lungo la sterrata per circa 1.3km. Continuare a piedi verso la Conca del Pra sulla strada sterrata, al primo tornante svoltare a destra seguendo per "Colle Giulian, Ghigo di Prali" (scorciatoia), oppure si prosegue ancora per alcune centinaia di metri, fino ad incontrare sulla destra la sterrata che si stacca con indicazioni "Col Bancet, Colletta delle Faure, e Colle Giulian". Verso la fine dell'itinerario, seguire per Colle Giulian, Alpe Giulian.



Az. Agr. **Catalin Bruno**

Alpe Prà (1732 m)



2h 15min



Pranzo presso l'agriturismo Catalin. Info e prenotazioni:
+39 0121 91904 - +39 338 5327310

Seguire la provinciale per Bobbio Pellice e proseguire fino in borgata Villanova (1247 m). Proseguire a piedi seguendo le indicazioni per la Conca Del Prà.

Arrivati alla Conca del Prà, si seguono le indicazioni per il rifugio Granero.



Az. Agr. **Michelin Salomon Pier Claudio**

Alpe La Roussa (1600 m)



1h 30min

Seguire la provinciale per Bobbio Pellice svoltare per la Comba dei Carbonieri e proseguire fin quasi al Rifugio Barbara su strada asfaltata. Poco prima del Barbara, lasciare l'auto nel parcheggio sulla destra. Seguire l'indicazione per il Colle Barant, proseguire per 5 km a piedi. Svoltare poi a destra seguendo l'indicazione per Alpe La Roussa.



Az. Agr. **Catalin Natalino**

Alpe Caugis (2100 m)



2h—2h 30min

Seguire la provinciale per Bobbio Pellice, svoltare in borgata Subiasco e proseguire per il Vallone Invincibili fino in borgata Bessè (1000 m) e continuare a piedi su strada sterrata.



Az. Agr. **Agli Elvis**

Grange della Gianna (1800 m)



Attenzione, strada piuttosto sconnessa

Seguire la provinciale per Bobbio Pellice, svoltare per la Comba dei Carbonieri e proseguire su strada asfaltata verso il Rifugio Barbara. Circa un km prima del rifugio, svoltare su strada sterrata ma priva di divieto verso l'Alpe Gianna.

Az. Agr. **Rivoira Franco**

Alpe Palà (1550 m) Comune di Rorà



Pranzo presso l'agriturismo la Palà a Rorà: +39 0121 902341 oppure +39 368 3643451.

Dal centro di Luserna San Giovanni, svoltare per Rorà (1100 m), quindi proseguire verso la Palà su strada sterrata.



Slow Food®
Pinerolese

Slow Food

É un'associazione no profit che difende il cibo Buono, Pulito, Giusto. BUONO da mangiare, per le sue qualità organolettiche, PULITO perché prodotto in modo ecosostenibile e rispettoso dell'ambiente, GIUSTO perché conforme all'equità sociale durante la produzione e la commercializzazione.

La Condotta del Pinerolose nasce nel 1989, per volontà di alcuni amici, tra i quali, i più attivi furono Silvio Arena (primo Fiduciario) e Franco Turaglio (una delle prime “sentinelle” a livello nazionale dei Presidi, che ha concorso attivamente a creare). La Condotta si impegna attivamente a coinvolgere sostenere i produttori ed i trasformatori presenti sul territorio.