

di Giuseppe Zeppa, Guido Tallone, Marina Lussiana

ORIGINI

Il Cevrin di Coazze è un formaggio a pasta morbida e cremosa molto raro e di antichissime origini storiche prodotto nei comuni di Coazze e Giaveno in provincia di Torino che deve il suo nome al termine *patois* 'cevrin' o caprino. La sua storia è legata alla frazione Forno del comune di Coazze, un piccolo borgo di montagna nella Val Sangone, in cui i pastori hanno sempre prodotto un formaggio di latte vaccino e caprino che permetteva di utilizzare al meglio il latte fornito dalla mandria, generalmente mista. Venduto ed apprezzato in tutta la Val Sangone, il Cevrin di Coazze ha sempre avuto però una diffusione esclusivamente locale e quindi con l'abbandono dell'allevamento da parte di molti marginari la sua produzione è andata via via contraendosi sino quasi a sparire negli anni '80.

Grazie all'inserimento nei Presidi di Slow Food, nei Prodotti del Paniere della Provincia di Torino e nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte la produzione del Cevrin di Coazze negli ultimi anni è ripresa scongiurando così la scomparsa dal panorama caseario piemontese di questo peculiare formaggio. L'aver rivalutato questo prodotto è stata certamente una sfida ed il solo motivo di tanta cocciutaggine da parte dei produttori e degli Enti locali è stato l'orgoglio di vedere riconosciuti i meriti degli antenati, che pur avendo così poco a disposizione, hanno lasciato dei "veri tesori" da difendere e che il mondo produttivo deve ora mantenere in vita.



Attualmente il Cevrin di Coazze è tutelato dall'omonimo Consorzio in collaborazione dell'A.T.A. (Associazione Tutela Agricoltori) che ne detengono il logo ed il marchio.

AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione di questo formaggio è molto ristretta in quanto interessa esclusivamente i comuni di Coazze e Giaveno posti all'interno della Valle Sangone, una piccola valle ad ovest di Torino a ridosso del Parco Naturale Orsiera-Rocciavrè.

I PASCOLI

Il Cevrin di Coazze viene prodotto nel periodo di pascolamento, dalla primavera all'autunno e quindi da marzo a novembre in funzione dell'andamento climatico. L'alimentazione degli animali può essere integrata con fieno e cereali (mais, orzo, segala e crusca) soltanto nel caso in cui gli eventi atmosferici impediscano il pascolamento. Il latte caprino utilizzato per la produzione del Cevrin di Coazze non deve essere inferiore al 40% e proviene in genere da animali di razza Camosciata delle Alpi o meticci di Camosciata, mentre quello bovino proviene da animali di razza Barà- Pustertaler o di razze montane locali.

TECNOLOGIA

La tecnologia di produzione del Cevrin di Coazze prevede che il latte vaccino della munta serale, parzialmente scremato per affioramento, venga miscelato al 30-45% con il latte caprino della munta del mattino. La miscela così ot-

tenuta viene riscaldata sino a 65-70°C, raffreddata a 35°C ed aggiunta di caglio liquido di vitello (titolo 1:10000; chimosina superiore all'80%). Il tempo di coagulazione è di circa 60 minuti al termine dei quali la cagliata viene rotta finemente e posta in fascere dove subisce una leggera pressatura. La salatura è effettuata a secco dopo alcuni giorni di stagionatura. Il Cevrin di Coazze può essere consumato fresco dopo 15-20 giorni di stagionatura, ma in genere viene stagionato 3-4 mesi in grotte o cantine aerate e fresche così da poter esprimere al meglio le sue caratteristiche gusto-olfattive. Le forme sono cilindriche con un diametro di 15-18 cm ed uno scalzo di 7-10 cm. Il peso varia dagli 800 ai 1400 grammi.

GASTRONOMIA

Il Cevrin di Coazze presenta un ampio spettro gusto-olfattivo in relazione alle diverse percentuali di latte caprino utilizzate ed alla durata della stagionatura. Si passa così dagli aromi di panna, crema ed acido dei prodotti più freschi a sentori molto intensi e persistenti, con prevalenza di note spezziate, pungenti e piccanti ascrivibili a fenomeni di proteolisi e lipolisi nei prodotti più stagionati e ricchi di latte caprino. La pasta ha in genere un colore giallo-paglierino carico ed una struttura deformabile ed adesiva con una occhiatura evidente e diffusa. Il sapore tendenzialmente dolce nei prodotti più freschi assume caratteri acidi e leggermente piccanti nei prodotti più stagionati soprattutto se ricchi di latte caprino. Il Cevrin di Coazze non può mancare in un carrello dei formaggi piemontesi e può essere gustato da solo od in abbinamento, soprattutto se molto stagionato, con miele di castagno o multiflorale di montagna o con confetture di drupacee o piccoli frutti. Si accompagna in genere con vini bianchi o rossi giovani e vivaci se poco stagionato e vini rossi di grande struttura se molto stagionato.