

LA-DESARPA



(La transumanza di ritorno a valle)

Benvenuti alla Dèsarpa 2017 la terza edizione della Festa delle Mandrie, che si svolge ad Usseglio ed offre ai visitatori la possibilità di partecipare direttamente ad un evento di genuina cultura valligiana .

Il termine franco-provenzale “dèsarpa” indica il ritorno a valle delle mandrie degli alpeggi. Le prime nevi sulle vette più alte delle valli di Lanzo annunciano la conclusione del lungo periodo di lavoro estivo in alpeggio.

E’ un giorno di festa, che conclude una stagione significativa per la vita dell’allevatore, degli animali e di tutta la montagna.

Cento giorni di duro lavoro, a contatto con gli animali e con i pascoli, per produrre la vera Toma di Lanzo d’Alpeggio.

Un lavoro importante che aiuta a salvaguardare il delicato paesaggio alpino.

LE BOVINE DEI NOSTRI MONTI

Le bovine, robuste e di bassa statura, sono perfettamente adattate all’ambiente montano, sono diverse nel colore del manto, nella conformazione della testa e delle corna e per il carattere.

La pezzata rossa, più mansueta, produce più latte; la pezzata nera e la castana, più aggressive, sono protagoniste delle *battailes* delle *reines* (Regine) .

IL MERCATO DEL TERRITORIO

I FORMAGGI DELLE ALPI

Nel cuore delle Alpi Occidentali, tra le vette più alte delle Alpi Graie, dove otto vette superano i 3000 metri di altezza, si producono formaggi dal sapore unico, grazie alle diverse varietà di erbe molte delle quali in fiore, che crescono allo stato naturale e da sempre senza pesticidi, diserbanti, fertilizzanti chimici.

E' qui che il margaro, con le sue sapienti mani e con metodi che si tramandano da generazioni, produce la Toma di Lanzo d'Alpeggio, La Toma di Lait Brusch, i Formaggi Erborinati, il Burro, per non dimenticare il Bruss ed i deliziosi formaggi di Capra e di Pecora.

NEL MERCATO CONTADINO che sarà allestito sul piazzale adiacente al Municipio del Comune di Usseglio, i contadini saranno a disposizione per svelare alcuni segreti e dare informazioni con scambio di saperi: anche i cittadini potranno avvicinare i segreti dell'agricoltura, assaggiando qua e là.

GLI ALTRI PRODOTTI

L'offerta dei prodotti prosegue con i **salumi** come il salame di turgia, il lardo delle valli di Lanzo, le mocette, i **prodotti da forno** come i torcetti, le paste di meliga e i basin d'Ussei, senza contare i mieli, i liquori alle erbe alpine, **mele** di antiche varietà piemontesi dai produttori e trovare le varie varietà di patate: dalla gialla Majestic e Kennebec, Monalisa e la Vivaldi più adatta alla frittua, alla rossa desiree Cherie, adatta per gli gnocchi, e la viola, molto utilizzata per decorare vari piatti. La patata sarà con i formaggi la vera protagonista della giornata di DOMENICA 8 OTTOBRE: potrete assaporare i piatti a base di patate e formaggi presso il padiglione e presso le attività ristorative convenzionate.

PER I BAMBINI

Margari, pastori, bovini, erba profumata, latte fresco, campanacci.....Una giornata dai colori e suoni della transumanza! Quale legame tra loro?CICCIO PASTICCIO che li accompagnerà lungo la transumanza e li intratterrà con laboratori didattici e un momento di folklore "A LE TOURNA OURA D'L ROUDOUN" una storia di transumanza e di amicizia tra Gina e Matilde che al ritorno dall'alpeggio estivo vedranno le cose e la vita in modo diverso, seguire il rito della mungitura come si svolgeva un tempo e poi la distribuzione a tema della "Fiocca", gustando con loro la cena con menù bimbi.

PROGRAMMA

SABATO 7 Ottobre

Ore 14,00 Ritrovo presso il piazzale "Albergo Furnasa" dove saranno distribuite le canne da pastori e i cappelli che ci accompagneranno nel viaggio verso le "muande". Si partecipa poi con i margari a caricare tutto l'occorrente portato in alpeggio sui carri e sui basti di muli e cavalli. Si caricano gli ultimi deliziosi formaggi creati con il latte profumato di erbe alpine; infine si avvia uno spontaneo ed eccitante "Rodeo" che vede i margari impegnati ad allacciare al collo delle mucche i grandi Rudun (campanacci) e i festoni preparati in precedenza dai Bambini. Terminata la preparazione si gusterà una deliziosa merenda a base di formaggi d'alpeggio, pane nero con burro e zucchero.



Nel fragore del sordo scampanellare dei rudun, ha inizio la discesa verso il paese, dove accoglieremo le mandrie con tanta musica e calore. Si potrà assistere al rito della mungitura, come si svolgeva un tempo. I piccoli visitatori e gli accompagnatori potranno partecipare attivamente ai **Laboratori** dedicati agli **Itinerari dei formaggi intorno al Monte Lera**.

Ore 19,30 Cena del MARGHE in allegria e amicizia: cabaret e magia a cura del Mago lolly

DOMENICA 8 Ottobre

Ore 9,00 Mercato contadino

Apertura del mercato contadino, con la partecipazione di produttori di patate di Montagna di varie tipologie e qualità, mele di antiche varietà piemontesi, prodotti degli orti Usseglesesi, formaggi d'alpeggio e tanto altro.

Ore 10,30 Santa Messa con Benedizione delle mandrie e bandiere delle sedi locali dei Coltivatori Diretti .

Ore 9.30 e 15.30 incontri di potatura: rose, ortensie, meli.

ORE 12,30 Pranzo tipico presso i ristoranti e area fiera, con piatti a base di patate, tagliere di formaggi d'alpeggio e raclette di toma su pane rustico di montagna e molto altro ancora.

Nel pomeriggio esibizione di gruppi folcloristici e distribuzione di frittelle di mele.

Ore 17,00 Premiazione dei produttori di patate: premi alla patata più grande e a quella più curiosa.

Nei due giorni Mostra fotografica Sulla vita d'alpeggio " Le melodie dei monti " di Giusi Gallo

Usseglio si trova nelle valli di Lanzo a soli 69 Km da Torino

Per info tel.338 1746454--347 3113981 www.eventiusseglio.it

Se sei un uomo libero, allora sei pronto a metterti in cammino

HD Thoreau

