



Piemonte, Toma di Lanzo e formaggi di alpeggio protagonisti di una storica mostra enogastronomica

**Nei due fine settimana centrali di luglio il comune di Usseglio, nelle Valli di Lanzo, si trasforma in una kermesse gastronomica a cielo aperto, con i tipici formaggi di montagna al centro di show cooking e degustazioni. La Gazzetta del Gusto è andata in anteprima per voi a visitare una delle tante malghe della zona**

Anche quest'anno nei week end centrali di luglio torna la **Mostra nazionale della Toma di Lanzo e dei Formaggi d'Alpeggio**, giunta alla sua XXVIII edizione. Organizzata dal Comune e dalla Pro Loco di Usseglio, amena località delle Valli di Lanzo nella Città Metropolitana di Torino, l'evento vanta un programma che non trascura nessuna attività atta a promuovere la montagna, la sua popolazione, la sua storia e i suoi prodotti.

## Mostra nazionale della Toma di Lanzo e dei Formaggi d'Alpeggio

La Mostra Mercato ovviamente è il perno della kermesse, ma non sono da sottovalutare tutte le proposte che le ruotano attorno e che nascono per **comunicare un territorio e le sue produzioni**, vere e proprie fotografie dinamiche di un mondo che non deve scomparire e che può sopravvivere anche grazie ad eventi come questo.

**Street food ed espositori da tutt'Italia** saranno il fil rouge di cinque giorni ricchi e variegati di eventi che raccontano, in modalità diverse ma profonde, la montagna e suoi uomini. Teatro di tutto, **Usseglio (TO)**, piccolo comune che si fregia del riconoscimento di **Bandiera Arancione del Touring Club Italiano** e di **Città Slow**.



Toma di Lanzo (Foto © Silvia Fissore).

## La Val Viù in festa: non solo degustazioni di formaggi

Il cuore della manifestazione è il pianoro di Usseglio, in alta Val di Viù: questo piccolo borgo nelle Valli di Lanzo a 1265 mt di altitudine, ospiterà nei week end **dal 12 al 14 Luglio** e **del 20 e 21 Luglio** non solo stand gastronomici dedicati al prodotto d'eccellenza di queste zone, la [Toma di Lanzo](#), ma anche un fitto programma di attività pensate per le famiglie e gli amanti della montagna: passeggiate guidate, percorsi a cavallo o pony, visite, lezioni, alpeggio didattico, spettacoli, cooking show, laboratori per grandi e piccini, incontri, cene, degustazioni pensati per

avvicinare i turisti al Natura e al territorio di queste Valli.

I visitatori, oltre alla toma locale, potranno assaggiare alcune celebri prelibatezze montane, dal **salame di turgia** al lardo, alla mocetta e al miele oltre ai [pregiati vini piemontesi](#) con la DOC di Torino al posto d'onore.



La risottata del 2023 con gli chef Igor Macchia e Chiara Patracchini (Foto © Ufficio stampa).

«Il programma, – **spiegano gli organizzatori** – che vede l'inizio della Mostra Nazionale, il venerdì 12 luglio alle 15 al grido di “cominci la festa!”, è stato pensato per valorizzare territori spesso ritenuti marginali che senza queste produzioni tipiche vedrebbero scomparire insediamenti umani e di conseguenza tradizioni millenarie che rimangono fondamentali».

## I partner dell'evento

Come ogni anno, ai produttori locali si affiancheranno anche i **Maestri del Gusto di Torino** e l' **Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**, forte di ben quattro territori vitati e sette denominazioni di origine (1 Docg e 6 Doc). Quest'edizione sancisce poi la nuova collaborazione con l'associazione dei **Cuochi della Mole** presente con alcuni associati e con la compagine delle Lady Chef, per cooking show e altri momenti di divulgazione della cultura gastronomica locale.

Segnaliamo in particolare la **dimostrazione di cucina di sabato 20 luglio alle 10.30** che avrà come cuoco d'eccezione, **Claudio Vicina**, chef di [Casa Vicina](#) di Green Pea a Torino, organizzata dal Consorzio Bra, Raschera e Toma Piemontese DOP e durante la quale **verranno realizzati piatti con i tre formaggi come protagonisti**. Immane, poi, la **maxi risottata che con una padella di circa 2 metri di diametro** e la scontata mantecatura alla Toma Piemontese DOP, che vedrà protagonista, domenica 14 luglio e 21 luglio, alle 12.00, il cuoco poeta **Giovanni Corti**.

## Museo dei Tatra di Zakopane, ospite internazionale

Ospite internazionale di quest'anno sarà il **Museo dei Tatra di Zakopane** (Polonia) con i prodotti tipici tra cui spicca il famoso il **formaggio di pecora OSCYPEK**, a forma di fuso, Presidio di Slow Food. Da non perdere anche l'evento **Fattoria in fiera**, sotto il cui cappello si propongono la **Mostra bovina, ovina e caprina di razze alpine** e quella di animali da cortile. Per l'occasione, la **Corriera della Toma**, come ogni anno, collegherà Torino a Usseglio, creando un ideale e concreto collegamento tra il capoluogo regionale e la manifestazione.

## La grande protagonista: la Toma di Lanzo

La **Toma di Lanzo** è un **formaggio di latte vaccino crudo intero o parzialmente scremato**, a pasta molle o semidura, di media stagionatura, dalla caratteristica forma cilindrica e dalla crosta liscia e vellutata. Potrete acquistarlo in forme da 3,0 a 7,0 kg, e vi sorprenderà piacevolmente per la sua pasta giallo paglierino, dal tipico aroma armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, che diventa via via più intenso e fragrante con la stagionatura.

**Per info sulla Mostra:** [prolocousseglio@libero.it](mailto:prolocousseglio@libero.it) – [www.comune.usseglio.to.it](http://www.comune.usseglio.to.it)

## Una passeggiata fino alla Malga di Giancarlo, località Asciutti

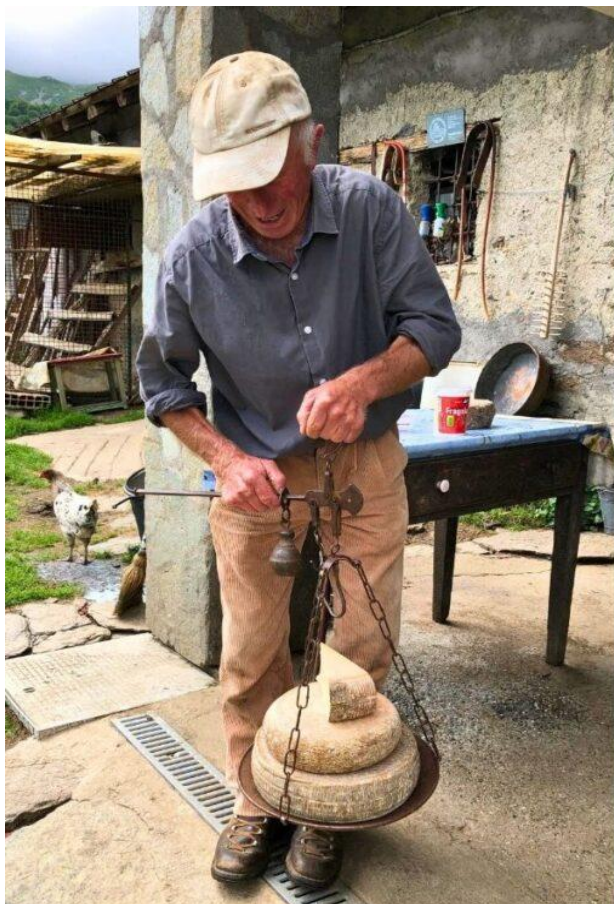
**Abbiamo raggiunto in anteprima per voi le Valli di Lanzo** per incontrare **uno dei più anziani custodi di questo formaggio** di latte intero o parzialmente scremato: il signor **Giancarlo Teghillo**, classe 1950, che ancora oggi conduce le sue mucche e le sue capre al pascolo nella **località di Asciutti** (proprio sopra a Usseglio). Nella sua piccola ma curatissima malga troverete non solo la Toma di Lanzo, ma anche la ricotta vaccina e altre produzioni locali come il primo sale di capra e il tomino di capra, tutti da assaporare al naturale o con qualche goccia di miele.



Giancarlo Teghillo con le sue capre al pascolo (Foto © Silvia Fissore).

Potete raggiungere la malga di Giancarlo **seguendo le indicazioni “Asciutti”**, ma dovrete poi percorrere circa un km a piedi lungo un sentiero semi pianeggiante che attraversa un pianoro acquitrinoso e una radura boschiva. Si tratta di una passeggiata piacevole e molto suggestiva, adatta anche ai bambini, ma che consigliamo di fare con attrezzatura adeguata (scarpe da trekking e abbigliamento comodo).

Giancarlo vi accoglierà con un sorriso e un buon caffè della moka guidandovi alla scoperta dei suoi formaggi. E se vi sembrerà di immergervi in una finestra del passato, non fatevi ingannare: se è vero che nella malga di Giancarlo il tempo sembra essersi fermato, in realtà il suo laboratorio di formaggi sta vivendo una nuova stagione proprio grazie alla tenacia di sua nipote Stefania che oggi raccoglie il testimone di una tradizione antica e immutabile.



Ancora Giancarlo Teghillo impegnato nella pesatura delle tome (Foto © Silvia Fissore).

## Per raggiungere la Malga di Giancarlo Teghillo

Superare il paese di Viù, alla curva a sinistra in discesa che porta verso Usseglio, proseguire dritti seguendo l'indicazione per Polpresa, Tornetti, Alpe Bianca ed Asciutti. Dopo circa 5 km, prendere un bivio a destra per Pian degli Asciutti-Mezzenile. Giunti alla frazione, lasciare l'auto di fianco alla Cappella di San Bartolomeo e proseguire per una sterrata che porterà fino a un pianoro acquirinoso. Se avete dubbi, **chiamate Stefania al 345 8820885**.

### Data di creazione

28/06/2024

### Autore

silvia-fissore