LA-DESARPA

(La transumanza di ritorno a valle)

Benvenuti alla Dèsarpa 2022 la ottava 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 dagli alpeggi. Le prime nevi sulle vette più alte delle valli di Lanzo annunciano la conclusione del lungo periodo di lavoro estivo in alpeggio.

Le Valli di Lanzo hanno una forte tradizione storica in materia di pastorizia transumante, caratterizzata dallo spostamento stagionale tra due punti geografici fissi, alla ricerca di pascoli migliori. In primavera inoltrata i margari partono dalla pianura con il rito della transumanza in salita (ènarpa): le nostre vallate si ripopolano di oltre 2.500 bovini e oltre 9.000 tra caprini e ovini, animali che svolgono una preziosa azione di manutenzione attiva del territorio. Nell'autunno, prima che la neve blocchi mandrie e greggi in quota, si svolge la transumanza di discesa (dèsarpa); nel nostro comune tale evento è accompagnato da una festa particolarmente cara ai bambini che possono condividere una giornata con gli animali e gli allevatori. 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.

La transumanza, diventata patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco, unendo il passato al presente mantiene, quasi invariate, tradizioni antiche e cariche di suggestione.

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 GERGO DEI PASTORI NEL DIALETTO FRANCOPROVENZALE DI USSEGLIO

Nella prima metà del Novecento, all'interno del dialetto usseglies esisteva un gergo, *"l'ingerk"* legato al mondo della pastorizia, elaborato con parole volutamente incomprensibili agli estranei. Quando i pastori di Usseglio andavano nelle cascine della pianura per l'acquisto o l'affitto delle pecore, non volevano essere compresi nei loro discorsi e così parlavano *"l'ingerk"*, un mezzo di identificazione e riconoscimento reciproco in opposizione alla popolazione circostante. Nell'"ingerk" dei pastori usseglies il FORMAGGIO era *LA QUELA*, il LATTE veniva detto *LOU BIANCHAT* e la CASA diventava *LA TABUSSA*.

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 da sabato i contadini saranno a disposizione per svelare alcuni segreti e dare informazioni con scambio di saperi 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 frittura, 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 2 OTTOBRE: potrete assaporare i piatti a base di patate e formaggi presso il padiglione e presso le attività ristorative convenzionate.

Potrete acquistare e vedere come nascono gli gnocchi prodotti direttamente con patate di montagna dal pastificio Burro e Salvia di Lanzo e altre galuperie valligiane

PER I BAMBINI. Margari, pastori, bovini, erba profumata, latte fresco, campanacci……. Una giornata dai colori e suoni della transumanza! Quale legame tra loro? ….Con suonatori e il caratteristico cappello e bastone da marghè accompagneremo le mandrie lungo la transumanza fino al centro di Usseglio, non senza prima aver assaporato pane casereccio con miele, burro d'alpeggio con zucchero e gli immancabili formaggi di montagna. Arrivati assisteremo al rito della mungitura come si svolgeva un tempo, laboratori didattici, come nasce il burro d'alpeggio, percorsi sensoriali come si riconoscono i formaggi di montagna. E poi….. la distribuzione a tema della "Fioca".

PROGRAMMA

SABATO 1 Ottobre

Alla presenza di Sonia De Castelli che presenterà la giornata.

Ore 12 Presso il polivalente: CIBO ANGELICO. Racconto e pranzo di e con Mariella Fabbris con spettacolo+pranzo (20,00 euro): prenotazione obbligatoria Emilia 3356660031.

Ore 14,00 Ritrovo presso il piazzale "Albergo Furnasa" dove saranno distribuite le canne da pastore 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 avvierà una spontanea ed emozionante sfilata con i margari impegnati ad allacciare al collo delle mucche i grandi e preziosi "Rudun" (campanacci) e i festoni preparati in precedenza dai bambini. Terminata la preparazione per il viaggio di ritorno, si gusterà una merenda a base di toma d'alpeggio, pane nero con burro, zucchero e confetture .

Ore 16,00 Partenza

Gli elfi usciti dai boschi saluteranno con occhi malinconici i pastorelli che hanno giocato a nascondino con loro in questi tre mesi in alpeggio. Accompagnati dal fragore dei rudun, scenderemo verso il paese, dove le mandrie saranno accolte 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 vedere come nasce il burro prodotto con la zangola e poi assaggiarlo spalmato su pane di montagna con lo zucchero, degustare la " fiocca " prodotta in diretta, assistere come nascono gli gnocchi di patate di Usseglio a cura di Burro e salvia di Lanzo e molto altro ancora .

Ore 19,30 Cena del MARGHE' in allegria, amicizia e sicurezza presso il Salone Polivalente accompagnati dai canti di Piero Montanaro. Obbligatoria la prenotazione (347.3113981).

DOMENICA 2 OTTOBRE

Ore 9,00 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 usseglesi, formaggi d'alpeggio e tanto altro.

Ore 10-12,30 Caccia ai tesori Arancioni, con partenza dall'ufficio turistico (V. Roma 2). La partecipazione è gratuita. Per informazioni www.bandierearancioni.it - tesori.bandierearancioni.it

ORE 12,30 Pranzo del pastore presso area fiera, con piatti a base di patate, gnocchi, tagliere di formaggi d'alpeggio e raclette di toma su pane rustico di montagna e molto altro ancora. I Ristoranti del territorio proporranno menù tipici valligiani.

Ore 15,30 Concerto della Fisaorchestra " Pietro Deiro"-Maestro Francesco Minniti.

Ore 17,00 Premiazione dei produttori di patate presenti: premi particolari al produttore della patata più grande e a quella più curiosa.

Per tutta la giornata vendita e dimostrazione come nascono gli gnocchi di patate di Usseglio a cura di Burro e salvia di Lanzo

Usseglio si trova nelle valli di Lanzo a soli 65 Km da Torino

PER GLI AMICI CAMPERISTI IL PAESE E' DOTATO DI UNA AREA CAMPER ATTREZZATA centro paese.
Per info tel. 346 4270289 levantepark@gmail.com

TORNANO DISPONIBILI I VOUCHER VACANZA DELLA REGIONE PIEMONTE!

VOUCHER SERVIZI:
escursioni e attività outdoor scontate fino al 50%!

VOUCHER CAMERE:
per soggiornare in Piemonte nella nuova formula 4 notti con 2 notti pagate dall'ospite, 1 notte offerta dalla Regione Piemonte e 1 notte offerta dalla struttura ricettiva!

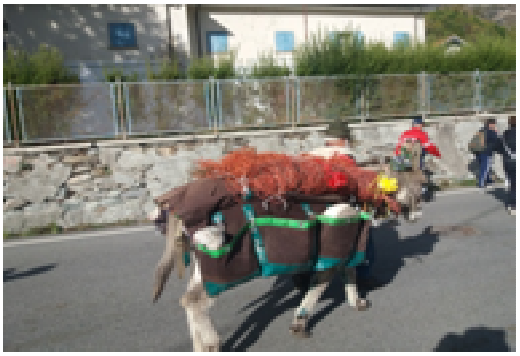
VOUCHER ACQUISTABILI E UTILIZZABILI ENTRO IL 30 GIUGNO 2023
Per maggiori informazioni: voucher@turismovallidilanzo.it | promozioni.turismovallidilanzo.com/voucher/

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

LJ MARGUE
du BOT

LJ MARGHE'
d'la PARINERI
LJ MARGHE'
d'MNOUT

TOMA
LANZO

LJ MARGHE'
vn TRAPTEU

LJ MARGHE'
d'la VAL D'ARNAS