



Da Cà d'j Prà a Cà du Roc si può arrivare a piedi percorrendo la strada sterrata fino ad incrociare sulla destra la mulattiera per il Cresto.

Dal Cresto si attraversa la strada che sale al Pian della Pietra. Qui sorge il **caseificio di Cà du Roc** !

E' un rustico, con stalla, laboratorio di trasformazione e stagionatura, oltre al punto vendita. **Renata Alpignano**

e

Cinzia Loturco

, da anni nell'Associazione casari e casare,

allevano

un'ottantina di capre

, prevalentemente di razza saanen più qualche autoctona camosciata. La gamma dei formaggi spazia dai freschissimi (ricotta, tomini) a quelli di varie stagionature; il tomino savoiaro, la rustichina, il Ca' du Roc, la toma, e da quest'anno lo stracchinello.

Da non perdere il Maggiorino, in onore del pastore che svelò questa antica ricetta, la toma ricca (di consistenza simile al castelmagno), il blu di capra e lo chevrin delle valli di Lanzo. Completano l'offerta il latte fresco, gli yogurt e le mousse.

Aperto tutti i giorni dalle 16,30 alle 19, nei weekend aperto anche la mattina dalle 9 alle 12. I loro prodotti potete anche trovarli tutti i martedì al mercato di Lanzo, nell'area produttori.

I prodotti di Cà du Roc li trovi anche alla **Macelleria Bruno Tetti** a Martassina o se preferisci degustarli accompagnati dai vini giusti allora devi scendere al ristorante-rifugio

Cà d'j Prà

.

I formaggi di Ala di Stura e in genere delle Valli di Lanzo sono sempre stati apprezzati dai Torinesi che risalgono le valli sia per degustarli che per rifornire la propria dispensa.



I PRODOTTI

I formaggi dell'azienda di Ala di Stura sono lavorati a latte crudo:

Tomino savoiaro fresco e stagionato (cagliata lattica)

Ca du roc fresco e stagionato (cacioricotta)

Chevrin delle Valli di Lanzo (cagliata presamica)

Toma (cagliata presamica)

Internet (semicotto)

Blu

Tomino Maggiore (cagliata presamica lavorata secondo un antica ricetta del posto)

Yogurt

Mousse dolce



LA MUNGITURA

Durante il periodo di lattazione è possibile assistere alla mungitura serale (dalle ore 16,30 circa).

CONTATTI

- +39 3471562130 -+39 3467942506

