

## AZIENDA AGRICOLA LO PUY

formaggi caprini di montagna a latte crudo con capre al pascolo.

L'azienda è situata a San Damiano in *Valle Maira*, ad un'altezza di mt. 1000, dove prevalgono, su forti pendii, boschi di castagno e di rovere invasi degli ultimi decenni da frassini e rovi selvatici. Questo è l'habitat ideale per il pascolo aereo delle capre e non a caso *dins les ronses lhi chabres (nei rovi le capre)* fu il motto iniziale. Non è stato comunque, solo un condizionamento ambientale a farci scegliere le capre, ma anche la passione, maturata nelle campagne francesi per il formaggio caprino e la convinzione che meritasse valorizzarlo anche qui da noi.

**L'allevamento.** Capre di razza Saanen (una cinquantina di capi) con pascolo guidato per circa sette mesi l'anno. Sin dall'inizio optiamo per un'agricoltura biologica: scelta quasi naturale nell'ambiente montano in cui viviamo, ma che richiede l'impegno di fornire, come integrazione al pascolo, solo cereali certificati biologici e di non utilizzare medicinali di sintesi.

**I caprini.** Per far risaltare le proprietà organolettiche e nutrizionali del formaggio di capra lavoriamo il latte a crudo, cioè non lo pastorizziamo: in questo modo vengono salvate le vitamine e gli oligoelementi, nonché i suoi fermenti naturali che esprimono il gusto e gli aromi del pascolo in cui gli animali vivono. I nostri formaggi dunque non sono prodotti "standard", sempre uguali. Per apprezzarli al meglio occorre che vengano consumati a temperatura ambiente e conservati preferibilmente in cantine idonee piuttosto che in frigo; inoltre, per le proprietà nutritive e l'intensità di gusto che li contraddistinguono, è consigliabile non relegarli a fine pasto.

I nostri formaggi sono quasi tutti a **cagliata lattica**: vuol dire che il latte prima di essere cagliato viene lasciato acidificare a temperatura controllata in modo che i batteri lattici presenti naturalmente nel latte ed espressione del proprio *terroir* si mangino il lattosio (lo zucchero del latte) producendo acido lattico: per questo motivo è un formaggio adatto anche a chi è intollerante al lattosio. Il formaggio così ottenuto è il tipico *caprino* dal gusto leggermente acidulo, a pasta molle e di piccola pezzatura. Non usiamo nel corso della lavorazione e della stagionatura alcun fermento caseario, lieviti o muffe reperibili in commercio. La nostra produzione inizia generalmente a fine marzo fino a fine novembre: quindi **il nostro formaggio non c'è tutto l'anno**.

**L'agriturismo.** Oltre alla produzione di formaggi l'azienda ha aperto nel 2008 **LA CHABROCHANTO**, **locale di degustazione dei prodotti dell'azienda agricola**: formaggi di capra, piatti di carne di capra o capretto e salumi. Proponiamo il tagliere dei nostri formaggi di capra e numerosi piatti di carne ispirati alle varie tradizioni pastorali, il tutto accompagnato da pane di farine biologiche cotto nel forno a legna e da vini di aziende agricole scelte personalmente o da birre artigianali. Siamo aperti su prenotazione. La domenica a pranzo proponiamo il **menù degustazione** (30 €) completo di carne e formaggi, il **menù del pastore** (18 €) ma è possibile degustare anche il solo tagliere di formaggi, magari per una merenda dopo una passeggiata.

Dall'estate del 2015 La Chabrochanto offre anche la possibilità di pernottare in confortevoli **camere** per tutto il corso dell'anno.

### Come raggiungere l'azienda

L'azienda è situata in borgata Podio, distante 2 km dal comune di San Damiano Macra, al principio della Valle Maira, 12 km da Dronero, 33 km da Cuneo. Potete raggiungerci in auto (deviazione sulla destra per Pagliero a San Damiano, poi tenere sempre la destra ai bivi successivi) o ancor meglio a piedi percorrendo il vecchio sentiero panoramico e lasciando l'auto a San Damiano.



 Borgata PODIO (Lo Puy dei Foresti)  
S. Damiano Macra (CN)   Piemonte - ITALY

 [www.lopuyvallemaira.it](http://www.lopuyvallemaira.it)  +39 339 31 55 848  
 [info@lopuyvallemaira.it](mailto:info@lopuyvallemaira.it)  +39 347 14 54 741