



**COMUNI DI: PEROSA ARGENTINA, POMARETTO, ROURE E FENESTRELLE**

## **LE TERRE DEL DAHU HANNO IL LORO FORMAGGIO**

Giovedì 29 aprile parte l'attesa vendita del FORMAGGIO DEL DAHU prodotto dai caseifici del territorio delle TERRE DEL DAHU. Il territorio sta trovando la sua collocazione non più solo nei Comuni di Perosa Argentina, Pomaretto, Roure e Fenestrelle, che hanno dato il via al progetto fin dal 2018, ma estende i suoi confini all'intero territorio dell'Unione delle Valli Chisone e Germanasca oltre che al comune di Usseaux.

Sono oltre trenta i produttori, gli artigiani, i rivenditori, i ristoratori e i gestori di attività ricettive che finora hanno aderito al marchio Terre del Dahu, ben evidenziati nel sito che pubblicizza l'iniziativa ([www.terredeldahu.it](http://www.terredeldahu.it)).

Ora un nuovo tassello si aggiunge alla già ricca gamma di prodotti enogastronomici che si fregiano del marchio Terre del Dahu: è **il formaggio del Dahu**, che segue un preciso disciplinare, condiviso dai Comuni capofila con i caseifici del territorio.

Il formaggio del Dahu può essere prodotto nel corso dell'intero anno, sia nelle sedi invernali dei caseifici dei 14 comuni dell'Unione Valli Chisone e Germanasca più Usseaux, che in alpeggio nel corso della bella stagione. Viene prodotto da latte crudo in forme che si aggirano sul chilogrammo di peso ed ha la caratteristica forma con la superficie superiore inclinata, su cui un Dahu starebbe in perfetto equilibrio.

Tale caratteristica fornisce al formaggio del Dahu non solo un aspetto estetico unico, ma la dimensione diversa dello scalzo (lo spessore della forma), fa sì che la stagionatura agisca in modo differenziato e permetta di assaporare diverse sfumature di gusto a seconda della dimensione dello scalzo della porzione che si sta degustando.

Tornando al disciplinare, per l'alimentazione del bestiame vengono esclusi gli insilati, ma si privilegiano i foraggi del territorio, mentre la stagionatura minima è di 30 giorni.

Le forme del formaggio del Dahu sono riconoscibili per la particolare etichettatura e inoltre sullo scalzo e sull'etichetta deve essere riportata la data di produzione.

Sono cinque i produttori del territorio che hanno aderito e dato il via alla produzione seguendo il disciplinare e da oggi iniziano l'attività di vendita nei mercati locali e presso la propria sede:

**AGU' CHIAFFREDO VILLAR PEROSA - LA CHABRANDA POMARETTO - IL PICCHIO PRAMOLLO - PLAVAN OSCAR SAN GERMANO CHISONE - F.LLI SANMARTINO PINASCA -**

Naturalmente le porte sono aperte anche agli altri produttori del territorio, in regola con le norme ASL, che vorranno produrre il formaggio del Dahu.

Nel mese di giugno è previsto un appuntamento in presenza per la presentazione ufficiale del prodotto.

