

Gli antichi **forni** presenti nelle borgate di montagna venivano accessi in passato per produrre il pane per l'intera comunità. Oggi, molti di questi forni sono in borgate ormai abbandonate, altri sono stati ristrutturati (con il contributo dell'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone o di privati cittadini) e costituiscono ancora oggi una testimonianza storico-culturale e architettonica importante delle realtà montane. L'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone da diversi anni organizza delle "panificazioni dimostrative" come momenti aggregativi. Sul territorio di Coazze, un gruppo di volontari dell'Associazione "Amici dei Cervelli" si impegna nelle accensioni periodiche dei forni di borgata. A Gavieno le diverse recenti iniziative valorizzano il forno privato di borgata Buffa e quello di Borgata Seia.

Inaugurato nel 2019 grazie al lavoro dell'associazione AIB Coazze, in collaborazione con il CAI Coazze ed il Comune, il **Sentiero delle Macine** è un percorso ad anello di circa 5 km di media difficoltà, percorribile in circa 3 ore. L'itinerario è legato alla storia dell'estrazione delle macine dalle rocce delle nostre montagne che, da quanto si è scoperto da alcuni documenti storici, risale già alla fine del 1200. Le macine venivano estratte dagli scalpelli o dai contadini del luogo ed erano destinate ai molti mulini presenti in valle e in pianura, fino a Torino. Sul percorso si trovano ancora alcune macine abbandonate, probabilmente sfuggite durante il trasporto danneggiate, e pietre madri da cui queste erano state estratte.



La **De.C.O.** ovvero Denominazione Comunale d'Origine è un riconoscimento che il Comune può attribuire ad alcune preparazioni alimentari e lavorazioni artigianali. A Gavieno sono De.C.O. i pani tradizionali del territorio: micca, sticotto, mezzana, biva e la patata di montagna.
A Coazze il pane e la ricetta della cipolla ripiena.

La Città del Pane è una delle tematiche principali dell'Ecomuseo dell'Alta Val Sangone, che comprende i territori e le comunità dei Comuni di Coazze, Gavieno, Valgioie, Valtorza in filiera dalla coltivazione dei cereali al passaggio al mulino, alla cottura nei forni di borgata, sia quelli ristrutturati dall'Ecomuseo o presenti sul territorio fino alla dimostrazione della panificazione artigianale.
Gli antichi forni vengono accessi ed i mulini storici vengono aperti al pubblico durante le feste di borgata e in altre occasioni, sono inoltre organizzate escursioni tematiche ed incontri per far conoscere queste realtà.
Di particolare rilevanza è la ripresa della coltivazione dei grani e di altri cereali storici, affiancata dallo studio delle varietà migliori per la Val Sangone da parte del Giardino Botanico Rea e dell'Associazione Principi Pelligrini Divangazioni; importante, poi, il processo di valorizzazione culturale promosso in collaborazione con il Museo Civico Etnografico del Pinerolese.

la città del pane
Ecomuseo dell'Alta Val Sangone

Ecomuseo dell'Alta Val Sangone
dal Grano al Pane...
tra forni e Mulini

