



L'azienda agricola di Beppino Occei

Beppino Occei, tra Langa e montagne cuneesi, ha realizzato la sua azienda agricola con prati, campi coltivati, vigne, orti, stalle da latte e da carne, mandrie, greggi, boschi e alpeggi. I suoi formaggi di Langa e di montagna vengono così prodotti quasi esclusivamente con il latte dei suoi animali, vacche alpine a Frabosa Soprana e a Valcasotto, capre a Villanova e pecore in Langa e nelle valli: tutti animali al pascolo liberi e felici.

Latte, ma non solo. Infatti l'azienda agricola produce tutte le materie prime fondamentali utilizzate nel Borgo: qui il mulino napoleonico del 1802, perfettamente recuperato ed ora funzionante, macina grano saraceno e segale, meliga ottofile e castagne provenienti dai campi e dai boschi dell'azienda; qui giungono le verdure di uno straordinario orto di montagna; qui si possono degustare le carni e i salumi di animali liberi nei boschi, uova di galline ruspanti sotto i castagni, piccoli frutti, mieli dai mille fiori

degli alpeggi, marmellate, cugna, pollame, selvaggina. E poi frutta, tanta frutta saporitissima di antiche varietà come le pere "martine" e "madermassa", le mele "carle", le susine "darmasin", le ciliegie... tutto, qui, "naturalmente biologico".

Ma il patrimonio "verde" della Valcasotto è incredibile e permette all'Azienda Agricola di sperimentare settori agroalimentari nuovi e antichi insieme: erbe aromatiche, bacche e fiori profumati, raccolti, selezionati ed essiccati dall'Azienda, vengono elaborati e trasformati in liquori finissimi dal dolce sapore di un tempo come l'Amaro di Valcasotto alla genzianella o l'Elisir al ginepro. Inoltre grandi mastri birrai italiani stanno realizzando due birre speciali per accompagnare i formaggi di Beppino Occei: ingredienti base le nostre castagne e il nostro furmentin (grano saraceno).

Tutto questo ben di dio a Valcasotto. Ma attenzione, la produzione non è illimitata: ce n'è per molti, ma non per tutti!

PER INFORMAZIONI E VISITE: tel. 0174.351135
Via S. Libera 14 • Valcasotto • PAMPARATO (CN)
e-mail: info@occei.it • www.occei.it

PER PRENOTAZIONI LOCANDA - BAR - RISTORANTE - FORMAGGERIA:
tel. 0174.351007



formaggi



farine



cucina



tradizione



ambiente

da un'idea di
BEPPINO OCCEI

una giornata con gusto nel Borgo di Valcasotto (Cuneo)

il borgo antico
i formaggi
la stagionatura
l'affinatura
la formaggeria
la bottega
la foresteria
il mulino
il ristorante
l'azienda agricola



Con Beppino Occei... alla riscoperta delle tradizioni

La storia di Beppino Occei e delle sue attività nel mondo caseario comincia negli anni '70, quando iniziò a produrre artigianalmente a Farigliano (CN) un burro particolare, da panne fresche, che presto diventò "il burro più buono del mondo" come ha scritto la prestigiosa rivista americana Wine Spectator. Successivamente l'interesse si allargò ai formaggi, prima di Langa, poi di montagna e di alpeggio: dalla famosa e premiata Tuma d'la Paja al rarissimo Escarun, al Testun, alla Sola-Sora, alla Losa, alla Raschera d'Alpeggio e ai preziosi erborinati di Frabosa Soprana.

Formaggi e burri, progetti e idee tra i più imitati ma, come si può constatare, inimitabili.

La "via latte" di Beppino Occei ha seguito così le tracce dei greggi e delle sue mandrie, sia tra le cascine di Langa che sui pascoli alti delle due Frabose, ed è giunta a Valcasotto dove i formaggi finalmente riposano al buio e in silenzio nelle antiche cantine, maturano e si affinano. Qui, nel Borgo dei Formaggi, tradizione e sapori vanno a braccetto, qui l'arte della stagionatura raggiunge il suo apice, qui l'Università di Pollenzo tiene annualmente le sue lezioni, qui infine ha trovato sede nazionale l'Associazione di Selezionatori, Stagionatori ed Affinatori Italiani (ASSAI), veri "professori" del formaggio.

A Valcasotto si entra direttamente a contatto con la cultura contadina tradizionale e con la gastronomia di territorio in tutti i suoi aspetti. Il visitatore può sostare per una visita alla stagionatura, degustare un'incredibile molteplicità di formaggi, sedersi per una merenda-sinoira, per un pranzo sostanzioso, per una cena di gala o, semplicemente, per fare festa e riposare.

Il mulino napoleonico macina meliga ottofile, segale, grano saraceno, castagne e i nostri contadini, i pochi rimasti in montagna, continuano a lavorare per fornire il Borgo di materie prime eccezionali: dalle carni di animali liberi al pascolo ai salumi,

dal pane nero alle patate di montagna, ai funghi, ai dolci, ai biscotti, agli ortaggi, alle erbe aromatiche e distillati, ai frutti del sottobosco, ai mieli, alla frutta, alle marmellate. Il meglio della produzione agricola della valle finisce sui tavoli delle cucine del Borgo, spesso per via diretta perché Beppino Occei ha realizzato qui il suo sogno "contadino", mettendo insieme terre, campi, prati, pascoli e boschi con stalle e animali, essiccatoi e casotti nella sua Azienda Agricola: la filiera è totale e la stessa filosofia ci accompagna dai campi alla tavola.

Buona visita!



un angolo della Stagionatura



il Mulino



il Crutin



il Borgo



Bar - Formaggeria



Sala congressi: angolo del camino

Visite guidate

Il Borgo di Valcasotto offre ai gruppi organizzati la visita guidata alle stagionature e alle affinature sotterranee con la possibilità di degustare i formaggi direttamente in cantina o a buffet nel punto vendita.

In alternativa è possibile la degustazione più comodamente al tavolo della Formaggeria (formaggi misti, vino di Langa, paste di meliga e caffè).

Il Borgo offre inoltre, ai piccoli gruppi organizzati la possibilità di:

- visitare gli allevamenti di capre ai Dossi di Villanova Mondovi
- visitare il Caseificio dei Formaggi d'Alpeggio di Frabosa Soprana.

Muffa, che barba!

Ovviamente per noi le muffe non sono "una barba", anzi quelle "nobili" le coltiviamo in una cantina speciale. La nostra "fabbrica delle muffe" è una grande cantina addossata alla roccia dalla quale sgorga una sorgente naturale che umidifica l'ambiente e lo prepara allo sviluppo delle muffe.

Al buio e nel silenzio delle cantine si stagionano i grandi formaggi d'alpeggio: Raschera, Testun, Valcasotto, Bra, Castelmagno. In queste cantine i formaggi senza fretta maturano, seguiti quotidianamente dai nostri mastri stagionatori per mesi, a volte per anni.

L'arte di stagionare

Nelle cantine sotterranee le forme migliori si stagionano e si affinano su assi di legno diversi. Ben 12 sono le essenze locali: il faggio, il pero, il melo, il ciliegio... Qui l'arte di affinare raggiunge il suo apice e ciascun formaggio prende dal legno un qualcosa in più, unico e irripetibile.

In queste cantine i visitatori possono degustare i formaggi nelle diverse tipologie e nei diversi tempi di maturazione: è sufficiente prenotare la degustazione.

Mulino napoleonico

Sotto la spinta dell'acqua la grande ruota di ferro cigola, le antiche pietre lentamente si muovono e ci preparano le buone farine per l'inverno. Le tre pietre da più di 200 anni macinano grano e castagne, segale per il buon pane nero da formaggio, meliga "otofile" per i biscotti di Valcasotto e grano saraceno, ingrediente d'obbligo per i menù delle nostre montagne. Il mulino è sempre disponibile per visite guidate: previo accordo è possibile assistere direttamente alla molinatura ed acquistare le farine.

Locanda del mulino

Questo locale, anche bar e "formaggeria", offre straordinari vassoi di formaggi prodotti e stagionati da Beppino Occelli in Langa, a Frabosa Soprana e a Valcasotto. Qui si può sostare per un buffet degustazione, per una merenda sinoira, o per piccoli menù tipici alla carta (anche caldi). Chi vuole riposare o passare un fine settimana a contatto con la natura della valle può usufruire della locanda che dispone di 8 camere doppie e 4 monolocali con uso cucina e vista su boschi e montagne.

Pranzi, cene e merende sinoire

Su prenotazione i nostri cuochi offrono, a gruppi di 20/25 persone, pranzi e cene con menù a base delle più pregiate materie prime di valle: non solo formaggi, ma farine, carni e salumi d'alpeggio, capretti, selvaggina, funghi, trote e dolci tipici del territorio. Viaggiatori e turisti di passaggio possono deliziarsi con gustose merende sinoire, anche all'aperto. Nel salone di gala una sperimentata brigata di cucina è a disposizione per cene d'onore o a tema, banchetti, pranzi ufficiali (max 75 persone)

Sala dei congressi

La grande sala accoglie conferenze, convegni, degustazioni ufficiali, in primavera, diventa Sede Didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. (E' possibile assistere come uditori alle lezioni previo accordo). Inoltre, il Borgo di Valcasotto accoglie qui la Sede nazionale dell'Associazione dei Selezionatori, Stagionatori ed Affinatori Italiani (ASSAI) del Formaggio.

Bottega dei formaggi

Nello spaccio della stagionatura è possibile acquistare direttamente tutta la produzione casearia di Langa e d'alpeggio. Non solo, ma qui si trovano anche le pregiate farine del mulino napoleonico: segale, grano, mais, grano saraceno, castagne e inoltre mielli, distillati e birre. Senza dimenticare, in base alla stagione, i prodotti del sottobosco, degli orti e dei campi dell'Azienda Agricola Beppino Occelli, comprese le saporitissime patate di montagna e i funghi.

Dove siamo

- 1 Sede e uffici
Burriccio Beppino Occelli
Caseificio Beppino Occelli
- 2 Stalla invernale degli animali da carne
- 3 Capreria
- 4 Stalla invernale vacche da latte
- 5 Stalla invernale vacche da latte
- 6 Fattoria degli animali
- 7 Caseificio Formaggi d'Alpeggio
- 8 Borgo dei formaggi
Orti di montagna
Bar, locanda
Formaggeria

