

Breve presentazione dell'azienda agricola Capre e cavoli di Vararo



Il luogo

L'azienda nata nel 2002 , è situata nella conca di Vararo, frazione montana di Cittiglio, posta a 750 m. di altezza s.l.m. . L'asprezza del luogo, non a caso considerato zona svantaggiata nel corso dei secoli, si prestava per avviare un allevamento di capre, animali in grado di trarre sostentamento dagli ambienti più difficili ed assolutamente inclini alla verticalità del luogo. Fino alla metà del secolo scorso la vita in montagna è stata possibile quasi esclusivamente grazie alla zootecnia.

Il gregge

Dopo un piccolo incremento nei primi anni di attività dei capi allevati e conseguente volume di latte lavorato, sostanzialmente l'azienda ha volutamente mantenuto la dimensione raggiunta di circa una quarantina di capre di razza camosciata delle alpi, per mantenere un equilibrio ambientale e qualitativo. Tutti gli animali sono esenti da Brucellosi, Artrite encefalo caprina e agalassia e vengono sottoposti oltre ai normali controlli ASL, ai controlli funzionali capo per capo che registrano la quantità di latte prodotto e le caratteristiche in grassi, proteine e lattosio, nonché alcuni parametri come cellule somatiche e urea che indicano immediatamente eventuali possibili problemi nel soggetto.



Le strutture

La stalla e tutte le strutture accessorie sono costruite secondo i parametri del benessere animale con l'aggiunta di soluzioni innovative come le nicchie di rifugio per animali gerarchicamente inferiori. L'ampio paddock esterno e l'attività di pascolo consentono alle capre di ottenere uno stato di forma e benessere confermato dall'ottima salute di cui godono in generale.

L'alimentazione

Le capre vengono alimentate durante tutto l'anno con fieno proveniente da campi situati nel raggio di 20 Km dall'azienda e concimati in gran parte con nostro letame. Il pascolo è effettuato da aprile a dicembre per alcune ore al giorno. Durante la stagione produttiva l'alimentazione è integrata da una razione base composta da materie prime come mais e pisello proteico con l'aggiunta di erba medica in pellet quando non è disponibile il pascolo. Le materie prime sono OGM free. Dal punto di vista etico ci siamo posti il problema di usare la minor quantità di cereali possibile sostituendola con alternative sostenibili quali appunto il pisello proteico.



La produzione di latte

Nonostante una dieta non spinta, le ottimali condizioni di benessere animale unitamente ad una buona genealogia (tutti i capi sono iscritti ai libri genealogici della ass naz della pastorizia) consentono alle ns capre produzioni medie tra i 5e 6q a stagione (in 210/240gg di lattazione).



La produzione di formaggi

Dal latte di capra vengono prodotti oltre una decina di tipi di formaggio tutti lavorati esclusivamente a latte crudo per preservare la nota caratteristica del luogo ed evitare così un processo di omologazione tipico delle realtà industriali. La lavorazione avviene tutta manualmente. Il latte, costantemente analizzato dai laboratori accreditati, è sempre abbondantemente sotto la soglia di carica batterica prevista dalla legge per le lavorazioni a latte crudo .



L'agriturismo familiare

La recente realizzazione dell'abitazione adiacente alla stalla ha poi permesso di perseguire la strada della multifunzionalità con l'apertura nel corso del 2009 un agriturismo familiare che permette la riscoperta non solo dei prodotti ma anche della gente che li produce autentico valore aggiunto poco riscontrabile in situazioni più vicine ad un ristorante.



Il nostro piccolo contributo per l'ambiente

La collocazione in un ambito naturale di grande rilevanza come il Sito di Importanza Comunitaria “Monti della Valcuvia” unitamente alla valenza culturale del piccolo borgo montano di Vararo, tra gli ultimi baluardi della civiltà rurale in provincia di Varese, orienta l'azienda ad operare per la salvaguardia e la valorizzazione del territorio pur tra diverse difficoltà logistiche e nella pratica quotidiana cerca di contribuire nel suo piccolo con le seguenti azioni:

- monitoraggio costante dei fenomeni di rischio idrogeologico di un'area fortemente interessata da eventi meteorici di grande violenza e segnalazione agli enti competenti
- pulizia delle vie di scolo delle acque meteoriche circostanti la superficie aziendale
- produzione di formaggi tipici di capra che, grazie alla lavorazione a crudo, acquisiscono una “nota” caratteristica locale
- mantenimento dei prati da sfalcio che costituivano la tipica cintura degli abitati montani
- contenimento dell'imboscamento dei prati aridi di notevole rilevanza naturalistica attraverso un pascolo controllato in grado di garantire la biodiversità del luogo



Il risparmio energetico

Sotto il profilo del risparmio energetico l'azienda ha installato nel 2004 un pannello solare termico che consente di avere l'acqua calda disponibile per tutte le esigenze del caseificio e della casa ed è in procinto a breve di installare un impianto fotovoltaico per il fabbisogno energetico dell'azienda. La recente abitazione ad uso imprenditore agricolo è stata costruita rispettando le normative in materia di isolamento e viene riscaldata con stufa a legna ad irraggiamento alimentata con la nostra legna.

L'azienda costituisce pertanto un piccolo baluardo a difesa di alcuni valori che riteniamo fondamentali come la produzione di prodotti tipici assolutamente genuini in grado di riportare in tavola l'autenticità del cibo e la presenza sul territorio alla ricerca di un equilibrio uomo -natura che nella nostra società a volte sembra scomparso.