

AZIENDA AGRICOLA MULINO

VACCAREZZA

L'azienda nasce 7 anni fa, quando Marco ed e Elisa, stanchi della città, decidono di apportare un cambiamento alla propria vita, arricchendola di un senso più profondo, e si trasferiscono a Berceto, per dedicarsi con impegno e passione all'allevamento, principalmente di capre, e all'agricoltura, imparando il mestiere poco per volta. Qui rilevano una piccola attività già avviata presso un ex mulino, immerso nel verde incontaminato dell'Appennino parmense, continuando ad occuparsi del recupero e della risistemazione del fabbricato e dei terreni circostanti.



Attualmente l'azienda dispone di 20 ettari di terreno e conta circa una ventina di capi [22 capre, 1 maschio e 4 capretti], oltre alla presenza di galline ovaiole libere e maiali, della cui cura si occupa principalmente Marco, mentre ad Elisa è affidato il compito di lavorare e trasformare il latte all'interno del loro caseificio.



CERTIFICAZIONI

L'azienda è stata certificata bio per cinque anni, fino al 2019. Ora Marco ed Elisa hanno preferito rinunciare, ritenendo i criteri previsti limitanti per la tipologia di allevamento da loro adottata, e non trovando un altro marchio che potesse valorizzare al meglio la loro scelta. Al momento, si affidano alla rapporto di autentica fiducia che sono in grado di instaurare attraverso la vendita diretta ai loro clienti, che conoscono personalmente la qualità dei loro prodotti.

ALLEVAMENTO E MUNGITURA

Il loro punto di forza è il metodo di allevamento, assolutamente di tipo estensivo e definito "alla francese": gli animali trascorrono l'intera giornata liberi di pascolare sui prati, protetti da recinti o accompagnati; solo per il ricovero notturno rientrano in stalla. L'alimentazione è quindi principalmente a base di erba e fieno, a seconda della stagione, con una quantità ridotta al minimo di cereali. La mungitura, ora di tipo meccanico con carrello portatile, è effettuata un'unica volta al giorno, alla mattina. Scelta forse insolita, ma alla cui base vi è profonda eticità e sensibilità: in questo modo, i piccoli vengono separati dalle madri solamente alla sera, mentre per tutto il resto del tempo possono restare a contatto con loro, liberi di sfamarsi autonomamente. La quantità di latte ottenuta è certamente inferiore ma il guadagno in qualità e benessere animale è impagabile. Il latte munto risulta essere molto più grasso e ricco di proprietà organolettiche, cosicché la resa in prodotto finito è comunque soddisfacente.

LATTE

Il latte ha sapore e caratteristiche che dipendono dal foraggio che gli animali hanno a disposizione, che ovviamente varia a seconda della stagione in cui ci si trova. Di conseguenza, si avranno prodotti sempre differenti, mai uguali a quelli precedenti e con qualità legate alle condizioni ambientali del periodo dell'anno in cui sono stati realizzati.

Inoltre, si tratta di latte crudo, quindi non pastorizzato, per cui la temperatura di lavorazione non supererà mai i 40°C. Questo richiede attenzioni e abilità particolari, perché si tratta di una materia prima più delicata e instabile, che mantiene una certa carica batterica; ma allo stesso tempo permette di non perdere i nutrienti in essa contenuti.

Il gusto sarà più dolce e sorprendentemente diverso dal comune sapore attribuito ai formaggi di capra. Viene utilizzato sia latte di mungitura, cioè fresco di giornata, sia quello conservato fino ad un massimo di 72 ore in frigoriferi appositi, dotati di agitatore.

ALTRI INGREDIENTI

Il caglio impiegato è di origine vegetale. Oltre al sale, non vi è l'aggiunta di alcun tipo di conservante, né di alcun genere di antimuffa.

LAVORAZIONE

La produzione dei latticini va da febbraio, mese in cui nascono i capretti, fino ad autunno inoltrato. L'inverno è, invece, periodo di riposo dedicato alla lavorazione dei salumi.

Da tre anni l'azienda si sta specializzando nella produzione dei "maturati", formaggi realizzati anche in questo caso seguendo un approccio "alla francese": dopo le prime classiche fasi di lavorazione, in cui vengono aggiunto il caglio e i fermenti, vi è un ulteriore procedimento in cui si innesta, in un periodo che va dai 5 ai 14 giorni a seconda che si tratti di pasta molle o dura, una muffa che agisce sulle proteine conferendo maggiore dolcezza, delicatezza e complessità ai sapori.

Per quanto riguarda i tempi, è difficile definire una durata precisa del procedimento. Trattandosi di processi non industriali, sono tante le variabili che possono influire nel mentre. Quel che è certo è che non si tratta quasi mai di un lavoro iniziato e finito in poche ore, ma di un susseguirsi continuo di cure: più intensive nei primi giorni, più brevi ma costanti in quelli seguenti.

I PRODOTTI

"LA CURTA"

CACIOTTA SEMISTAGIONATA 30-40 giorni: stagionatura breve, sapore molto leggero, consistenza morbida ed elastica



"LA LONGA"

CACIOTTA STAGIONATA 90 giorni: stagionatura lunga, saporita, a pasta dura

CAPRINO FRESCO

Morbido e spalmabile, dal gusto delicato.



"IL PUZZOLO"

FORMAGGIO MATURATO 14 giorni: odore intenso, ma sapore delicato; a maturazione avanzata tende a fare la goccia tra cuore e crosta



"LA FIORITA"

FORMAGGIO MATURATO 20 giorni: odore delicato, sapore intenso e persistente; a maturazione avanzata tende a fare la goccia tra cuore e crosta



RICOTTA

Delicata e leggera.

Per produrre la ricotta non si usa direttamente il latte, ma il siero da esso ricavato. Più precisamente, si tratta della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la produzione del formaggio.



YOGURT

Senza conservanti, fermentazione 12 ore.