

Sintesi della visita AZ. Agricola La Gacciola

Nome del responsabile: Manuela Ferretti

Indirizzo: Loc. Ca' baroni – Villa Minozzo – Reggio-Emilia

Telefono: 3463951130

Mail: info@agricolagaggiola.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore

-

Consumatore Angelo Chiuri, Francesca Marconi, Pietro Boggio, Francesca Rossi.

Tecnico Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 03 Ottobre 2020

Ora di inizio 16,30

Ora di conclusione 18,15

Osservazioni generali

La Gacciola è una piccola azienda nata nel 2005 specializzata nella produzione di formaggi caprini. Si trova a circa 750 m di altitudine in un'area decisamente poco antropizzata.

L'azienda è certificata bio da "Suolo e Salute".

La razza allevata è la Saanen tipica razza svizzera da latte. Viene spesso utilizzata in Appennino per la sua rusticità, la sua stazza e la grande produzione di latte. I formaggi che ne derivano sono più delicati di quelli ottenuti da altre razze.

Attualmente l'azienda alleva circa 150 capi di cui 100 in lattazione. I maschi per la riproduzione sono 3; si favorisce lo scambio con altre aziende per evitare la consanguineità.

Le capre sono al libero pascolo da maggio a settembre mentre nei restanti mesi, data l'altitudine dell'azienda, sono ricoverate presso la stalla ma hanno la possibilità comunque di pascolare in un adiacente terreno recintato di circa 3.000 mq.

I capretti restano con le madri e sono da essi allattati fino a tre mesi poi avviene lo svezzamento. Una parte dei capretti viene venduta da carne.

La stalla si presenta ampia e ben strutturata. Visitiamo anche una razionale sala di mungitura, una presenza rara nei piccoli allevamenti di montagna. La lettiera, in paglia, viene cambiata 3-4 volte l'anno.

Le capre producono da febbraio/marzo fino a settembre mentre restano in asciutta da ottobre a gennaio. Vengono fatte due munte al giorno con una produzione fino a 6 litri/giorno.

Mentre parliamo con Massimo ci accorgiamo del ritorno delle capre dal pascolo scortate dal pastore e dai cani al suo seguito.

Visitiamo il laboratorio che è di recentissima costruzione e si presenta molto ordinato e pulito. Con Manuela discutiamo della produzione del formaggio. Le tipologie ottenute sono moltissime: primo sale, tome, stracchino, robiola, caciotta muffettata, taleggio. "gorgonzola" (Blu della pietra). Inoltre l'azienda fa produrre con proprio latte un grana di capra denominato Capreggiano. La lavorazione del latte è a crudo non superando i 38/39 gradi di temperatura. Eventuali pastorizzazioni avvengono invece a 68° per tre minuti. E' in corso la certificazione bio anche per il caseificio.

Massimo ci fa vedere anche la nuova stalla in costruzione dove verranno ospitati anche una decina di capi bovini (probabilmente di razza bruna alpina) per poter produrre anche formaggi misti. Troveranno posto in questa nuova costruzione anche alcuni suini in modo da utilizzare al meglio il siero proveniente dal caseificio che altrimenti deve essere smaltito come un rifiuto.





COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Novembre 2020