

Sintesi della visita Az. Agricola “Dinara”

Nome del responsabile: Stefania Ferrarini
Indirizzo: Strada la Dinara, 3/1 Terenzo (Pr)
Sede operativa: Strada la Dinara 3/1 – Medesano (Pr)

Telefono: 346 8036010
Mail: aaladinara@gmail.com
Sito Web: aaladinara.wixsite.com/ladinara

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Marco Pirovano
Consumatore: Marco Berzieri
Tecnico : Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 03/07/2021
Ora di inizio 14,30
Ora di conclusione 18,00

Osservazioni generali

La “Dinara” è un piccola azienda agricola posta vicino al capoluogo di Terenzo. Si tratta di un’azienda familiare condotta da Stefania e Michelle. Il cuore dell’attività è l’allevamento di capre da latte per la produzione di formaggi. In azienda sono presenti anche due vacche di razza Cabannina con i relativi vitelli (linea vacca-vitello).

I formaggi vengono prodotti direttamente in azienda dove è presente un piccolo laboratorio.

Abbiamo visitato il recinto dove avviene il pascolo e il laboratorio dove avviene la produzione del formaggio

La razza caprina scelta è la “camosciata delle Alpi”. Questa scelta è stata fatta come compromesso fra produttività e la rusticità (la Camosciata resiste al sole meglio della Saanen e riesce ad utilizzare bene i pascoli poveri). I capi allevati in questo momento sono 24.

I terreni sono condotti a prato stabile e pascolo. Data l’esiguità delle superfici, l’azienda compra buona parte del foraggio da un’azienda bio. I mangimi usati sono tutti certificati BIO, così come il fieno. In asciutta diamo circa 200g/capo/giorno di mangime alle capre mentre in lattazione ne mangiano circa 600g.

I pasti sono tre al giorno (mattina, mezzogiorno e sera con attenzione al giusto tempo per la ruminazione).

Da marzo ad ottobre, appena possibile, gli animali vengono lasciati al pascolo. Solo quando fa molto caldo vengono mandate fuori solo dopo la mungitura della sera per fare in modo che gli animali stiano al fresco, senza mosche e tafani a disturbare.

Oltre alla vendita dei formaggi l’azienda vende i capretti, soprattutto nel periodo di Pasqua). Vengono svezzati dalla madre e macellati all’età di 2-3 mesi.

La produzione di latte complessiva è in media sui 35 litri al giorno con punte di 40/45 litri. La mungitura avviene due volte al giorno.

I maschi adulti convivono con le capre per tutto l’anno, vengono separati a fine giugno e reintrodotti nel gregge ad agosto per stimolare il calore nelle femmine. Le femmine vanno in calore da fine agosto in poi e perciò le nascite inizieranno da fine gennaio fino alla fine di febbraio.

Le capre che presentano corna sono isolate in stalla per evitare che feriscano le altre. Al pascolo, essendo gli spazi ampi, vengono riunite alle altre. L’azienda sta selezionando le caprette allevando per la produzione di latte solo quelle acorne per arrivare ad avere una stalla di animali completamente senza corna per una migliore gestione del gregge. Non piace la possibilità di decornare gli animali.

Per quanto riguarda le cure periodiche, vengono fatti due interventi con uno sverminante spot on.

I formaggi prodotti sono sia a pasta tenera che semi-stagionata. La resa del formaggio è di circa il 15% media fra presamica e lattica. Per la cagliatura si usano fermenti e caglio vegetale. Vengono prodotti anche yogurt e ricotte. Una piccola produzione avviene anche con il latte delle vacche cabannine (razza antica di origine ligure).

Suggerimenti

Fare attenzione agli spazi in stalla, in particolare per i bovini;

Fare attenzione all'igiene degli spazi antistanti al laboratorio;

Mantenere la giusta attenzione alla provenienza dei foraggi acquistati.