

Sintesi della visita - Azienda agricola “Amamaja società agricola”

Nome del responsabile: Giulia Rubertelli
Indirizzo: loc. San Quirico – Albareto (Pr)
Telefono: 346 3973482
Mail: amamaja@protonmail.com; 1simoneandrei@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Marco Pirovano
Consumatore: Angelo Chiuri
Tecnico: Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita: 17 novembre 2022
Ora di inizio: 15.30
Ora di conclusione: 17.30

Osservazioni generali

Amamaja è una giovane azienda che si è insediata da qualche anno nel comune di Albareto in Appennino. Conduce circa 20 ha di cui 13 a pascoli ed il resto a bosco ceduo. E' un'azienda biologica al 100% certificata da ICEA. E' specializzata nella produzione di formaggi bovini e caprini.

Giulia e Simone ci accolgono nel portico con forno a legna che hanno costruito con paglia ed argilla. Intorno a noi “scorazzano” le capre che con una certa fatica il cane cerca di radunare. Si tratta di quattro esemplari, 3 femmine camosciate e un maschio. L'azienda intende aumentarle con una decina di capi che metterebbe a disposizione una signora creando così una collaborazione ed una sinergia. L'allevamento bovino comprende 21 capi di cui 13 adulti e 8 vitelli. L'intenzione è quella di ampliare le attività aprendo un allevamento di maiali neri e uno di galline e polli.

Iniziamo la visita vera e propria andando a vedere i pascoli aziendali. Simone e Giulia li hanno divisi in circa 50 parcelle in modo che per ognuna di queste ci sia cibo necessario agli animali per un giorno. In questo modo i bovini tornano sullo stesso appezzamento mediamente ogni 30-50 giorni. E' una modalità di pascolo che si ispira al “pascolo razionale Voisin”. In ogni settore gli animali hanno a disposizione un punto di abbeverata. Questo sistema permette di mantenere produttivi i pascoli che non vengono “stressati” dall'eccesso di sfruttamento. Inoltre le deiezioni degli animali concimano i pascoli stessi che aumentano la loro fertilità e raggiungono uno stato di equilibrio ottimale. L'intenzione dell'azienda è di arrivare a 10 mesi l'anno di pascolamento. Finora non hanno mai dovuto fare risemina dei prati. L'azienda ha anche due cavalli che utilizza per “pulire” i pascoli data la minore selettività di questi animali.

Visitiamo poi la stalla, dove sono presenti le vacche, e il recinto dove in questo momento sono i vitelli. La stalla che è una struttura tradizionale, tipica della zona. La mandria è composta soprattutto da animali di razza Cabannina (di origine ligure) ma vi sono anche quattro vacche di razza “Breton pie noir” e una “Froment du Leon”, quest'ultime di origini francesi. E' stato interessante osservarne le differenze, soprattutto di dimensioni e colore dei manti. La scelta delle vacche, oltre che per salvaguardare razze a rischio estinzione, è dettata dalla qualità del latte e dalla capacità di sfruttare i pascoli poveri di montagna. La Cabannina, pur producendo molto poco, ha un latte di grande qualità con globuli di grasso più piccoli, simili a quelli del latte di capra, che aumentano la digeribilità dei formaggi e riducono le intolleranze mentre le “Pie noir” hanno un latte particolarmente pannoso e perciò utile per un burro di alto livello. L'azienda normalmente non vende carne ad eccezione di quella di un bue allevato annualmente.

I mangimi bio vengono usati per i vitelli e per gli animali all'ingrasso. Alle vacche viene dato solo nel periodo dell'asciutta perché Simone dice di aver verificato che l'utilizzo dei mangimi altera il sapore del latte.

La fecondazione avviene in modo naturale. Di solito hanno un toro cabannino ma quest'anno, non avendolo trovato sul mercato, hanno usato un "Angus". Ora stanno allevando un vitello cabannino per riprendere il mantenimento della razza.

L'acqua per gli animali è quella dell'acquedotto.

I bovini, facendo una vita molto sana, normalmente non hanno problemi di salute. In caso di mastite inizialmente si utilizza argilla sulle mammelle e solo in casi gravi gli antibiotici.

Quando è ormai l'imbrunire, visitiamo il piccolo caseificio dove vengono prodotti i formaggi. E' un piccolo laboratorio ben attrezzato, pulito e moderno. Giulia e Simone ci aprono la cella dove i vari tipi di formaggi riposano o stagionano. Vengono prodotti da latte crudo sia formaggi freschi che stagionati: caciotta, caciotte aromatizzate di quattro tipi, "cason stagionato" a latteinnesto. Inoltre producono ricotta e yogurt vaccini ma anche "lattiche" di capra. Il sapore di questi formaggi, pur mantenendo caratteristiche definite, varia a seconda della stagione e della composizione floristica dei pascoli.

Per il prossimo anno intendono ampliare i tipi di formaggi di vacca e produrre il burro dagli esemplari di razza francese.

Come già si è accennato, in primavera contano di allevare alcuni alcuni maiali neri per la produzione di carni e salumi pregiati.

L'azienda ospita woofers.

Suggerimenti

Nessun suggerimento

Foto



**Vitelle di razza Cabannina e Pie noir
(esemplari bianche e nere)**



La stanza di lavorazione del formaggio



La stanza per la stagionatura dei formaggi



Il pascolo



La stalla, dove sono presenti mucche adulte di razza Cabannina



Il forno a legna che hanno costruito con paglia ed argilla

<i>Firma del responsabile dell'azienda</i>	<i>Firma dei componenti del gruppo di visita</i>
Giulia Rubertelli	Marco Pirovano Angelo Chiuri Alberto Chiappari