



The cows say cheese

L'Azienda Martinelli Vittorio

Quando arriviamo allo stand ci accoglie Manuela che sta servendo alcuni clienti e dopo alcuni istanti arriva anche suo figlio **Vittorio Martinelli**, che ha interrotto il lavoro in azienda per venire ad incontrarci.

Sei un agricoltore molto giovane.

Quando hai cominciato l'attività?

Ho 30 anni e ho avviato l'attività nel 2018, seguendo le orme di mio nonno Serafino. Ho iniziato come coadiuvante nella sua azienda che, dopo 2 anni è diventata mia.

Chi ti ha trasmesso la passione per le mucche?

Desidero da sempre fare questo lavoro ed è mio nonno che mi ha trasmesso questa passione. In effetti è un aspetto che coinvolge tutta la famiglia, passando di generazione in generazione. Infatti, oltre a me, anche mio zio ha un'azienda.

Quante persone lavorano nella tua azienda?

E' un'azienda agricola familiare e siamo in tre, io, mia mamma e mio papà che ora è in pensione e ci dà una mano.

Quante vacche avete?

Abbiamo una cinquantina di capi, di cui 25 sono in lattazione, una decina di manze, alcuni di vitelli e anche qualche toro da carne.

Quali tipi di formaggio producite?

Produciamo formaggella, semi stagionato, stagionato, vari stracchini come ad esempio quello all'erba cipollina, al peperoncino, al finocchio, alle noci, inoltre abbiamo il primo sale, la ricotta, le mozzarelle e infine yogurt e dessert.

Quali razze di mucche avete?

Noi alleviamo principalmente la razza bruna. Prima avevamo anche la razza frisona però, producendo principalmente formaggio, abbiamo deciso di prediligere la bruna che ci permette di ottenere prodotti di qua-

lità superiore. La frisona infatti è in grado di produrre di più, quindi gli agricoltori che vendono solo latte la preferiscono, però la qualità del formaggio che si ottiene è inferiore.

Quanto latte producite in media al giorno?

In media il latte prodotto raggiunge i 400 litri al giorno: 200 litri sono ottenuti con la mungitura mattutina e al-

Si, perché il formaggio cambia in base a quello che mangiano le mucche e alle stagioni. Per esempio, in estate le mucche mangiano anche erba e fiori di montagna che contengono sostanze particolari e il formaggio prodotto in quel periodo ha un sapore ed anche un profumo che può essere molto diverso rispetto a quello prodotto in inverno, quando si nutrono di fieno.

anche la qualità. Il periodo della fienagione inizia i primi di maggio, arriva fino alla fine di settembre e si fanno tre tagli.

Che importanza rivestono i mercati agricoli locali per un produttore come te?

I mercati sono importanti perché permettono di far conoscere la propria azienda a molte persone, di raccontare le caratteristiche dei prodotti, di rispondere alle domande e alle curiosità dei clienti. Questi poi possono anche venire direttamente a comprare nello spaccio aziendale,



ma il mercato agricolo resta comunque importante perché permette a chi abita lontano dagli agricoltori o non ha l'auto, o non ha tempo di andare dai vari produttori, di trovare in un unico luogo molti prodotti naturali e locali.

tri 200 litri con quella serale. Questa quantità però può variare da periodo a periodo.

Cosa significa la parola "alpeggio"?

Praticare l'alpeggio significa portare gli animali, nel nostro caso le manze che hanno da uno a due anni e mezzo, in alta montagna per pascolare e per nutrirsi dell'erba dei prati.

Il formaggio che producite in estate è diverso da quello prodotto in inverno?

Che importanza riveste il fieno nell'alimentazione delle mucche e come controllate la sua qualità?

Il fieno è molto importante perché è l'alimento principale e quindi, se è di ottima qualità, lo sarà anche il formaggio. Noi per esempio utilizziamo il fieno prodotto in azienda che è di qualità superiore e contiene molte erbe diverse da quello prodotto in bassa pianura. Producendolo, possiamo controllare direttamente

Az. Agr. Martinelli Vittorio
via Spiazzi, Albino
tel. 331 488 0183

 vittoriomartinelli