



I prodotti più buoni son quelli di famiglia

L'Azienda Ca' del Stongia

Alessandro Breda ci accoglie con un sorriso mentre taglia un pezzo di formaggella per una cliente. Siamo pronti ad ascoltare il suo racconto!

Chi sei e come è nata l'attività?

Sono Alessandro, ho 32 anni e dirigo l'attività da sempre. Tutto è cominciato quando, finite le medie, ho comprato le prime capre. L'allevamento è sempre stato una mia grande passione e quattordici anni fa ho comprato anche le mucche.

Quante persone lavorano nell'azienda?

La nostra è un'attività familiare in cui lavoriamo io e mia moglie, dando qualche compito anche ai nostri bambini che sanno rendersi utili specialmente durante il periodo dell'alpeggio. Alcune volte necessitiamo dell'aiuto di amici o familiari e ultimamente stiamo pensando all'assunzione di una ragazza.

Quanti animali avete?

Abbiamo 60 capre e 40 mucche di nostra proprietà, ma durante l'alpeggio ci occupiamo anche degli animali degli affittuari e arriviamo a 100 capre e 90 mucche.

Per quale motivo hai scelto l'alpeggio?

Sicuramente l'ho scelto anche per passione personale, ma soprattutto perché lo considero il miglior stile di vita per i miei animali e la mia famiglia.

Come funziona l'alpeggio?

Solitamente aspettiamo la chiusura delle scuole per raggiungere l'alpeggio, perciò siamo soliti partire intorno al 10 giugno. I miei figli e mia moglie Sara scendono insieme alle capre prima della riapertura delle scuole, mentre io resto insieme alle mucche fino al 20 settembre circa. Il nostro alpeggio si trova in Val Camonica ed è composto da tre baite: la prima a 1500 metri dove alloggiano mia moglie e i bambini e dove è situato l'agriturismo; le altre due, dove trascorro la maggior parte del tempo, si trova-



no a 1900 metri.

Durante la transumanza accettate anche l'aiuto di volontari?

Assolutamente sì: durante la transumanza dobbiamo spostare quasi tutta la nostra attività ed è sempre meglio avere persone ad aiutarci.

Cosa significa che avete degli animali "in affitto"?

Per poter praticare l'allevamento in alpeggio c'è l'obbligo di avere un certo numero di animali che assicurano un'adeguata pulizia del pascolo. Questo calcolo si basa sugli ettari su cui si estende l'alpeggio e, dato che i nostri animali non sono sufficienti, affittiamo mucche e capre aggiuntive da altri allevamenti.

Come funziona l'agriturismo?

Nel nostro agriturismo abbiamo 3 camere che possono ospitare 4 persone ciascuna. Per potersi fermare da noi è necessario prenotare perché



siamo una piccola azienda e dobbiamo organizzarci per avere a disposizione i viveri necessari per gli ospiti.

Che cosa produce?

Formaggi a latte crudo ed inoltre la ricotta e lo yogurt per i quali è necessario cuocere il latte. Produciamo tutto l'anno ma non manteniamo sempre lo stesso tipo di prodotto, un formaggio è diverso dall'altro in base alla stagione o anche in base alle annate per via della varietà dell'alimentazione degli

animali.

Perché hai deciso di lavorare su una filiera corta?

Perché è la scelta migliore per la vendita, dal momento che mi permette di guadagnare di più e di valorizzare i miei prodotti. Inoltre, è la scelta migliore per l'ambiente, per gli animali e per i miei clienti a cui posso assicurare la qualità del prodotto. Arriviamo direttamente ai consumatori anche attraverso le locali botteghe del Commercio EquoSolidale e i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) che sono formati da consumatori responsabili che fanno ordini collettivi direttamente ai produttori.

Ci incuriosisce il nome "Cà del Stongia", per quale motivo lo hai scelto?

Il nome risale al mio bisnonno che aveva l'abitudine di girare con un falchetto che usava per aprirsi passaggi dove la vegetazione diventava troppo fitta, dato che i sentieri un tempo non erano sempre puliti. Per questo motivo i suoi compaesani lo soprannominarono "Ol Stongia", dal bergamasco "stongià" che significa potare. Questo soprannome è poi passato a sua moglie, ai figli e a tutta la famiglia, per questo ho scelto di chiamare così la mia azienda.

Avete dei canali social per l'azienda?

Abbiamo una pagina Instagram e una Facebook che si possono raggiungere cercando "Azienda agricola Cà del Stongia".

Az. Agr. Cà del Stongia

Via Lunga, 36

Abbazia di Albino

tel. 345 602 2152

 [az.agr_ca_del_stongia](https://www.instagram.com/az_agr_ca_del_stongia)