

Animali felici e formaggi buoni

L'Azienda Aquilini

Dopo aver visitato il mercato e visto da vicino i tanti prodotti locali, ci rechiamo presso il banchetto di **Battista Aquilini**, impazienti di conoscere da vicino la sua attività.

Parlaci di te

Sono Battista ho 56 anni e ho un'azienda agricola dove allevo 65 capre per la produzione di formaggi caprini. Da 6 anni la mia produzione è anche certificata biologica.

Qual è la principale caratteristica che comporta la certificazione biologica?

Una differenza molto importante, ma non l'unica, è l'alimentazione degli animali: tutti i foraggi che utilizzo per le mie capre vengono prodotti da me in azienda, tranne i cereali che acquisto e che sono anch'essi certificati biologici.

Quando e come hai iniziato l'attività?

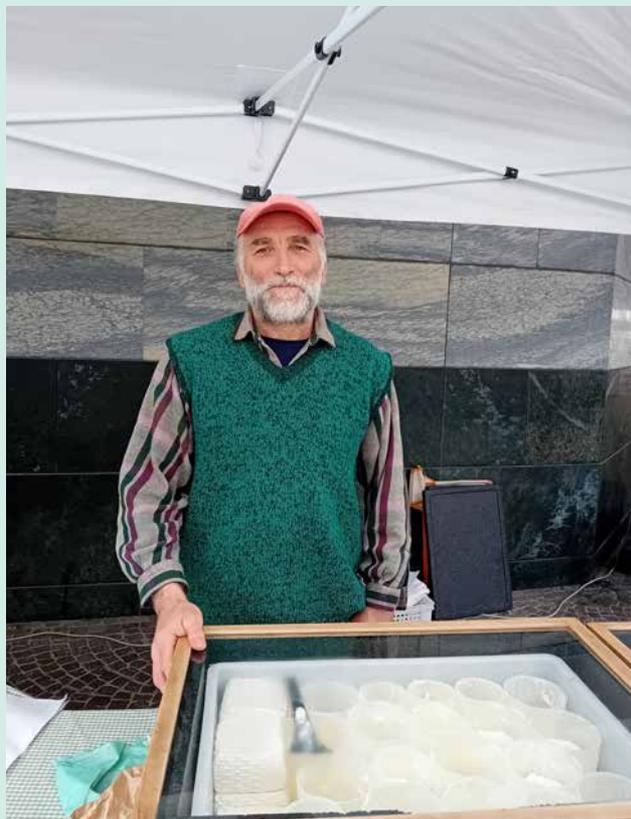
Ho iniziato nel 2001. Volevo creare un'attività da condividere con altre persone. La mia famiglia possiede terreni da anni e mio nonno aveva capre e mucche. Ho voluto quindi continuare con la tradizione di famiglia, lasciando il precedente impiego di insegnante.

Ci sono altre persone che lavorano con te?

Per ora lavoro da solo però ogni tanto vengono 2 persone del Frutteto Sociale ad aiutarmi. Spero che questi rapporti possano consolidarsi e diventare continuativi.

Quali sono le principali differenze con le grandi aziende agricole che producono il tuo stesso prodotto?

Innanzitutto tante aziende, specialmente quelle più grandi, adottano una tipologia di allevamento chiama-



to "intensivo", cioè tengono sempre gli animali in stalla per tutto l'anno e non praticano il pascolo. Io invece utilizzo molto l'erba e il pascolo durante tutto l'anno. Inoltre pongo attenzioni che gli allevamenti più grandi di solito non hanno, ad esempio per me è fondamentale lasciare i capretti con le loro mamme così vengono allattati finché ne hanno bisogno.

Al contrario, i grandi produttori di solito separano i piccoli dalla mamma dopo qualche giorno dalla nascita e li alimentano con il latte in polvere, al fine di destinare tutto il latte alla produzione di formaggio.

Dove allevi le capre?

Possiedo una stalla fuori casa mia dove le capre stanno di notte.

Di giorno tra una mungitura e l'altra pascolano all'aperto all'interno di recinti che sposto spesso in modo da cambiare appezzamento e variare così l'erba che le capre mangiano. Questo è positivo per la loro salute.

Qual è la routine della giornata con le capre?

Alle 7 del mattino c'è la prima mungitura, poi dedico la mattina alla produzione di formaggio fino all'incirca l'una. Nel pomeriggio vado a

mato di più e per gli erbivori è importante avere un bilanciamento tra ciò che a loro piace molto e ciò che ha molta fibra. Le capre, come le mucche, hanno il ruminante, un organo del sistema digerente che funziona bene quando c'è un buon equilibrio tra sostanze molto energetiche, come ce-



spostare i recinti delle capre e in seguito faccio lavori in azienda, poiché c'è sempre molto da fare. Ora che inizia a far caldo, verso le 4 porto le capre a pascolare fino a quando rientrano in stalla alle 7 circa per la seconda mungitura e finisco il lavoro alle 21.

Quanti tipi di formaggio produci e cosa rende caratteristico il tuo formaggio?

Produco formaggi freschi, come il caprino, il primo sale e la ricotta, ma anche formaggi da stagionare, per esempio la caciotta, la formaggella stagionata e i formaggini erborinati. Inoltre faccio due tipi di yogurt: quello normale e lo yogurt greco che è più denso. Tutti i miei prodotti sono certificati biologici

Usi latte crudo o pastorizzato?

Utilizzo il latte crudo in modo da mantenere intatte tutte le proprietà.

Quali sono gli alimenti prediletti per l'alimentazione delle capre?

Non c'è un alimento che viene consu-

reali ed erba fresca, e sostanze più dure come paglia o fieno, poiché la parte di fibra aiuta a tenere in movimento l'apparato.

Parlando di filiera corta, com'è strutturata la tua?

Tengo molto al rapporto diretto con i clienti: vendo il 30% della produzione in azienda, che è aperta anche alle visite, il 50% attraverso 2 "Mercati Agricoli e Non Solo" e altri 2 piccoli mercatini, tra cui quello organizzato dal Frutteto Sociale di Perola, mentre il resto viene acquistato dai Gruppi di Acquisto Solidale.

Azienda Agricola
Aquilini Giovanni Battista
via Perola, Albino
tel. 3895209653