la Rassegna.it
Fondata nel 1906

A Bergamo è boom di allevamenti caprini da latte: +28 % negli ultimi 10 anni

written by Redazione
16 Gennaio 2017



Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906



Negli ultimi 10 anni, nella Bergamasca si è verificato un vero e proprio boom di allevamenti caprini da latte, che sono passati dai 75 del 2006 ai 104 del 2016 (+28%). Il fenomeno è messo in evidenzia da un'analisi di Coldiretti Bergamo su dati dell'Anagrafe Nazionale Zootecnica. Secondo la Coldiretti provinciale il ritorno alla terra dei giovani si concretizza spesso proprio nell'allevamento caprino, che non è più confinato solo nelle aree montane ma è abbastanza diffuso anche in collina e in pianura. Molte aziende si sono dotate di caseificio aziendale per la produzione diretta di formaggi, altre invece consegnano il latte direttamente all'industria. Sono aumentate anche le realtà legate all'agriturismo. L'allevamento di capre da latte un tempo era considerato un comparto minore, di nicchia e praticato solo in zone marginali, oggi invece rappresenta un tassello di tutto rispetto dell'agricoltura provinciale. Il trend in crescita della provincia di Bergamo è in controtendenza con quanto sta accadendo a livello regionale. Infatti nel 2006 in Lombardia gli allevamenti di capre da latte erano 1.080, nel 2016 sono invece scesi a 710 (– 35%).

"La riscossa del comparto sul nostro territorio – spiega Lucia Morali allevatrice di capre di San Giovanni Bianco e vice presidente di Assonapa (Associazione Nazionale Pastorizia) – è dovuta oltre che alla necessità di individuare nuovi ambiti produttivi anche alla capacità degli imprenditori di intercettare le nuove tendenze alimentari. Oggi il consumatore riserva un'attenzione particolare al latte e ai formaggi caprini, che sono facilmente digeribili e meglio tollerati dalle persone allergiche alle proteine del latte vaccino. Questo ha permesso agli allevamenti di avere più spazio di mercato e quindi di migliorare la propria redditività. Per la tutela e la valorizzazione delle nostre produzioni possiamo ora contare anche sul recente decreto che ha introdotto l'obbligo di indicare in

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

etichetta l'origine del latte, mettendoci al riparo dalla concorrenza sleale di che sfrutta impropriamente il valore del made in Italy". Nella Bergamasca la crescita dell'allevamento caprino si è incrociata con la radicata tradizione casearia e da questo incontro è nata una gamma di prodotti ampia e variegata, che comprende sia quelli a coagulazione acida, come i caprini freschi e le croste fiorite, sia quelli a coagulazione presamica, come gli stracchini e le formagelle. I formaggi caprini si prestano anche ad essere arricchiti con spezie ed erbe aromatiche. Negli ultimi tempi stanno incontrando il favore dei consumatori anche lo yogurt e il gelato realizzati con latte di capra.

"Ho avviato la mia azienda nel 2012 – racconta Federica Cornolti di Ponteranica – mentre stavo frequentando l'università. Pur non essendo figlia di agricoltori ho sempre avuto una grande passione per questa attività. Ho però capito che questa era la mia strada durante il tirocinio richiesto dal mio corso di studi e che ho fatto proprio in un allevamento di capre. E nata così la mia avventura imprenditoriale. Con la stalla ho costruito anche il caseificio e oggi ho 40 capi di razza Saanen in lattazione e faccio la vendita diretta dei formaggi che produco. E' un lavoro molto impegnativo e i problemi non mancano, ma mi appassiona e mi dà anche soddisfazioni". Francesca Belloli di Calcio ha invece iniziato la sua scommessa nel 2007 con 20 capre da latte razza Saanen. "Ho adottato la politica dei piccoli passi però mi sono da subito appassionata a questo mondo. Pian piano ho implementato i capi e così sono arrivata ad avere un allevamento ben strutturato. Ho chiuso il 2016 con 180 capi in lattazione, il mio obiettivo per il 2017 è di arrivare a 230 capi. Il latte che mungo non lo trasformo direttamente ma lo conferisco a un caseificio. Sono abbastanza soddisfatta perché c'è una buona richiesta di questo prodotto".

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162