

Il sentiero dei caprini: un gustoso itinerario tra le valli orobiche

written by Lara Abrati
27 Agosto 2021



Alla scoperta delle produzioni di formaggio di capra e non solo di quattro giovani allevatori della bassa Valle Brembana e Val Brembilla

L'allevamento della capra ha avuto un forte successo negli ultimi decenni. Il motivo è da ricercare nel fatto che il consumatore ha imparato ad apprezzare

sempre più il formaggio di capra per le sue caratteristiche aromatiche e gustative, ma anche per questioni dietetiche, a cui sempre più persone sono molto attente. Ma attenzione, per prima cosa è importante sfatare alcuni miti. Il latte di capra ha il lattosio. Come per i formaggi vaccini, la lunga stagionatura porta a una riduzione dello stesso, fino alla sua sparizione, ma come tutto il latte, anche quello di capra contiene lo zucchero. E contiene grassi. Anzi, ha spesso un contenuto di grassi maggiore rispetto al vaccino, ma semplificando al massimo possiamo affermare che hanno una struttura meno complessa e quindi il nostro organismo li assimila più facilmente.

Infine, il caprino che si trova comunemente sui banchi dei supermercati è un formaggio fresco prodotto a partire da latte vaccino con una coagulazione acida (e non presamica, quindi non viene utilizzato in prevalenza caglio animale). È proprio questa lavorazione che regala al famoso caprino le sue caratteristiche. Se di capra, per la legge, deve essere specificato in etichetta. Sono tanti i giovani e le donne che si sono avvicinate all'allevamento di capre. Sono animali più piccoli, che necessitano di spazi più contenuti, e sono più gestibili, in termini sempre di dimensione dell'animale. E poi, c'è stato un notevole balzo in avanti per quanto riguarda la qualità dei formaggi prodotti. Sono sempre più le tecniche di caseificazione utilizzate per valorizzare questo latte, ma non solo.

La provincia di Bergamo conta moltissimi allevatori di capra che trasformano il loro latte in proprio. In particolare, abbiamo pensato a un piccolo itinerario tra la bassa Valle Brembana e la Val Brembilla. Quattro allevatori che con dedizione lavorano ogni giorno per produrre autentici gioielli caseari.

A Ponteranica, i caprini creativi



Una piccola azienda agricola nata a Ponteranica dalla grande passione di Federica che, durante gli studi universitari, ha deciso di avviare da zero un piccolo allevamento di capre di razza Saanen. Era il 2012 e oggi, dopo circa 9 anni, l'azienda agricola Val del Fich conta ben 60 capre in lattazione. L'azienda è tutta al femminile e l'attività viene svolta da Federica coadiuvata dalla mamma. Il latte prodotto dalle capre viene tutto lavorato a crudo in azienda, con la produzione di formaggi di vario tipo, poi le ricotte, lo yogurt e golosi budini, ma

anche gustose conserve, come i caprini sott'olio, proposti in diverse versioni. «Mia mamma ha passione per le confetture - racconta Federica - ne produciamo di particolari da abbinare ai nostri formaggi». Nel periodo primaverile la proposta spazia anche verso le confetture di fiori. Curiosa è, ad esempio, la confettura di primule, prodotta sempre in azienda. E poi, le creme spalmabili, dalla classica bianca, fino a quella alle erbe e al peperoncino. Tra le novità, la crema spiritosa, a base di peperoncino, peperone, pomodoro, erba cipollina e prezzemolo, perfetta per un aperitivo. E ancora, lo sciroppo di fiori di sambuco, da diluire, per una bevanda dissetante. Insomma, la creatività non ha confini. I formaggi e le confetture sono acquistabili da lunedì al sabato dalle 16 alle 18 allo spaccio in azienda. Poi il sabato mattina al mercato agricolo del Parco dei Colli. Inoltre, da sempre, in azienda si effettuano le consegne a domicilio a Bergamo e paesi limitrofi gratuitamente.

A Zogno, un giovane ambizioso



Prima di risalire la valle, merita una tappa l'azienda agricola Cristian Locatelli. Siamo a Zogno e Cristian non è un giovane qualsiasi. Classe 1998, ha deciso con coraggio di assecondare i suoi sogni e dar vita all'omonima azienda agricola. Sono ormai alcuni anni che in Valle Brembana alleva i suoi animali, con l'aiuto del papà. Una scelta autonoma la sua: Cristian, infatti, non è nato in una famiglia di agricoltori e non aveva esperienze di questo tipo alle spalle. Il suo piccolo caseificio si trova sulle rive del fiume Brembo, in una bellissima oasi naturale che in zona viene chiamata proprio Brep. Per raggiungere lo spaccio bisogna fare una piccola passeggiata a piedi, parcheggiando l'auto prima di un piccolo ponte pedonale.

Attualmente alleva 40 capre e 20 vacche per la produzione del latte che trasforma a crudo nel piccolo caseificio aziendale. Qui produce diverse tipologie di formaggio: dal misto capra, a base di latte vaccino e caprino. È un formaggio a

pasta semi-dura, dalla grande pezzatura e adatto alla stagionatura. E poi i caprini freschi, le croste fiorite, gli stracchini e le formaggelle sempre di capra. Non manca anche lo yogurt (sia vaccino che caprino), ma anche le panne cotte con frutti di bosco, caramello e cioccolato. Merita particolare menzione (anche se è un formaggio a base di latte vaccino) lo strachì del brem: una lavorazione a doppia pasta con erborinatura naturale, dai sapori intensi e l'aroma complesso.

A Sottocamorone, l'evoluzione continua



Nicolò Marchetti ha una vera passione per i suoi animali. Attualmente alleva oltre 100 capre di razza Camosciata delle Alpi in val Brembilla, per la precisione nella frazione Sotto Camorone. Lui in stalla e l'amico Lorenzo Cremaschi in caseificio lavorano ogni giorno latte di capra crudo per la produzione di stracchini,

formaggelle, caprini freschi, croste fiorite e ricotta. Gli animali sono alimentati a fieno e, nel periodo primaverile ed estivo, erba fresca, falciata due volte al giorno. Questo aspetto, unito alla lavorazione a latte crudo, garantisce una complessità aromatica unica. I formaggi possono essere acquistati direttamente in azienda nel piccolo spaccio annesso al caseificio.

In Val Brembilla, di generazione in generazione



Proseguendo in Val Brembilla, superata la frazione Sottocamorone, si arriva a una deviazione che prosegue fino all'abitato di Laxolo e poi scende verso Berbenno. Da qui, bisogna prendere la strada che prosegue verso Bello per arrivare

all'Azienda Agricola Salvi. Oggi sono le giovani sorelle Giulia e Alessia che proseguono con l'attività di famiglia, iniziata con nonno Luigi, poi passata nelle mani di papà Domenico, che oggi è aiutato dalle due figlie, rispettivamente Giulia, classe 1996, e Alessia, classe 2001.

«Avevamo solo vacche, poi nel 2014 mio papà ha deciso di iniziare ad introdurre le capre - racconta Giulia - perché all'epoca vendevamo solo il latte, senza trasformarlo». Da un paio di anni la famiglia ha deciso di dedicarsi anche alla trasformazione e al momento Alessia, neodiplomata al liceo linguistico, svolge i lavori di caseificazione. Giulia, studentessa di veterinaria, si dedica invece all'allevamento e alla commercializzazione dei prodotti. Oltre alle vacche, oggi in azienda sono allevate 80 capre di razza Camosciate delle Alpi tutte in lattazione. Vengono prodotti i classici a base di capra: dai caprini freschi, alle croste fiorite, gli stracchini di capra, le formaggelle proposte a diverse stagionature, lo yogurt e il misto vacca capra. Tutti i prodotti (compresi i formaggi a base di latte vaccino), si possono acquistare presso lo spaccio aziendale.