

ADOTTA UNA CAPRA



Siamo Marta e Luca, 30 anni entrambi, abitiamo a Sambuco, in alta Valle Stura di Demonte, dove alleviamo capre alpine.

L'amore per la montagna, e il desiderio di poter lavorare quotidianamente sul nostro territorio, ci hanno portato a condividere questa scelta di vita.

Il nostro gregge è composto da 120 capre di tutti i colori, ognuna con il suo nome, i suoi vizi, le sue virtù e il suo carattere. Le nostre capre pascolano all'aria aperta dal mese di maggio fino all'arrivo della neve: da giugno a settembre saliamo in alpeggio nella borgata Chiardoletta, mentre nei restanti mesi portiamo le capre nei pascoli a quota più bassa. La produzione di formaggi inizia a partire dal mese di maggio, non appena abbiamo svezzato i capretti: mungiamo le capre e trasformiamo il latte in formaggi di vari tipi nel caseificio costruito lo scorso anno. Marta si occupa della trasformazione del latte, vista la sua precedente esperienza nel settore, mentre Luca si divide tra il lavoro di fotografo ed il pascolo. Durante il mese di novembre cessa la produzione di latte e quindi di formaggio. Il nostro allevamento, e di conseguenza la nostra produzione di formaggi, si basa sul rispetto degli animali, permettendo ai capretti di crescere con le loro madri il più a lungo possibile, e sul rispetto dell'ambiente, nutrendo le nostre capre solo con erba e fieno, e facendole pascolare a diverse altitudini a seconda delle stagioni rispettando la crescita dell'erba.

Potete adottare una delle nostre capre con un contributo di 100 euro che verrà ripagato con 120 euro di prodotti che potrete venire a ritirare a partire dalla tarda primavera presso la nostra *fromagerie*. Insieme ai prodotti riceverete un calendario con le foto di Luca, che vi verrà spedito nel momento in cui effettuerete l'adozione, e dove sarà segnata la data approssimativa della consegna dei vostri prodotti.

Nel pacco sono previste diverse tipologie di formaggi: si parte dai freschi “tumin”, latticino di giornata, ricotta fresca e “chabrinet”, piccoli formaggi a pasta cremosa, e si finisce con la “toma del fourest”, formaggio con una stagionatura da 1 a 3 mesi, dolce in estate, più saporito in autunno. Il tutto sarà accompagnato da altri prodotti di montagna come i funghi porcini raccolti ed essiccati da Luca, il miele e le patate di nostra produzione.

Questa è la proposta per il pacco “Adotta una capra 2013”, due pacchetti di prodotti, il secondo rivolto a chi preferisse la carne di capretto al posto dei 5 kg di formaggio.

- 5 kg di “toma del fourest”
- 1 kg di ricotta
- 2 “chabrinet”
- 50 gr di funghi porcini secchi
- 1 kg di miele di montagna
- 1 calendario 2013
- 6 kg di carne di capretto
- 1 kg di “toma del fourest”
- 1 kg di ricotta
- 50 gr di funghi porcini secchi
- 2 “chabrinet”
- 1 calendario 2013

La consegna dei prodotti sarà anche il modo per conoscerci e naturalmente conoscere la capra adottata. Essendo la nostra una piccola azienda con una piccola produzione di formaggi vi chiediamo di contattarci direttamente se siete interessati alla nostra proposta.

Mail di Luca: erre24mm@hotmail.it

Telefono di Marta: 389 9375127



Vi aspettiamo

Marta e Luca