

16 FEBBRAIO 2009

INTERVISTA A VANZETTA RUGGERO TITOLARE DELL'AGRITURISMO "VALAVERTA"

Ruggero:

Vi racconto un po' la mia storia, di come mai sono arrivato a fare l' allevatore di capre, poi l' agriturismo e poi il caseificio.

Sono nato 36 anni fa.

Già a 6 anni avevo la passione per l' agricoltura, per l' allevamento, per quello che era la natura. In modo particolare per l' agricoltura.

Finito le scuole dell' obbligo volevo andare a studiare agraria a San Michele, così è stato. Ho fatto 5 anni all' istituto agrario di San Michele, dove mi sono diplomato, i primi 2 anni ho fatto fatica. Finito la scuola ho dovuto fare un anno di militare. Tornato dal militare nel 1994, insieme ai miei genitori abbiamo acquistato dei terreni, abbiamo costruito la prima stalla col caseificio (una stalla da 150 capre), l' agriturismo e la casa.

Vi chiederete... Come mai le capre?

In quei anni c' era il problema delle quote latte. A dire la verità non sono tanti anni che son finiti e forse c'è ancora qualche problema, che è il diritto di produrre una certa quantità di latte.

Se ne parlava già nel '93 e tutti pensavano che fa lo stesso, che siamo in Italia, le regole non contano, non c'è nessun problema, ma in realtà per me era un problema che rimaneva in alto e rischiare di andare a costruire una nuova azienda basata sulle vacche, con questo problema sulle quote latte, con le difficoltà del latte bovino, che c'è ne da per tutto non mi andava, così ho iniziato a guardare, quei erano gli anni che iniziavano con le capre: iniziavano con la "Desmontegada ", con la malga, e cos' via.

Ho iniziato a interessarmi, la nostra valle ha sempre avuta una tradizione sulle capre, in tutte le nostre case, fino agli anni sessanta, c' erano capre.

Volevo fare un allevamento serio di capre, di produzione, che mi dia da vivere, non che sia d' immagine. Doveva avere un reddito, sono andato a Varese a comprare i primi animali, iscritti al libro genealogico, come un pedigree. Il primo anno esperienza non c' era stata, era stata un po' drammatica. Il primo anno abbiamo fatto 3 quintali di latte per capra come media in un anno, il secondo anno abbiamo chiamato un tecnico della Lombardia e insieme abbiamo capito dove erano i problemi: sull' alimentazione e su altre cose. Il secondo anno abbiamo fatto 7 quintali di media. Il terzo anno era il 1998 e sono arrivato a fare 15 quintali di latte in media. Riuscendo ad arrivare tra i primi 2-3 allevatori in Italia, come produzione, e come qualità del latte.

Questo era il mio obiettivo all' inizio e ci sono riuscito a realizzarlo. Da qui abbiamo iniziato l' azienda agricola, maso Val Averta. Il maso ha iniziato ad avere degli animali, la genetica, a vendere (le capre che nascono le vendono tutte, e le hanno vendute perfino in Grecia).

L' agriturismo lo tiene mia madre. Abbiamo un locale di ristorazione e pernottamento. I clienti sono quasi sempre gli stessi. L' estate è la stagione migliore rispetto a quella invernale: il cliente che viene in agriturismo è interessato all' accoglienza, all' ambiente, alla cucina, alla tranquillità.

Nell' 2004 ho avuto l' idea di trasformare il latte e di fare una filiera corta dell' azienda agricola.

Voglio dimostrare che di agricoltura si può vivere. Dal latte si può avere molta ricchezza.

Nel 2004 c'era l' idea di fare un caseificio ed è stato realizzato. Nel 2006 abbiamo ricevuto un riconoscimento dalla comunità europea. Ormai sono due anni che abbiamo aperto e adesso possiamo vendere il latte e abbiamo 50/60 clienti. Produciamo del formaggio caprino (un formaggio di nicchia) e a non tutti piace. Noi riusciamo ad avere dei prodotti molto dolci e molto delicati, il mercato c'è, solo che non è conosciuto.

Antic:

Che tipo di clientela avete?

Ruggero:

La clientela è italiana: sono lombardi, liguri, emiliani, veneti. Vengono soprattutto dal centro-nord, ma abbiamo anche una minoranza che arriva dal centro-sud.

Karbownik:

Che tipo di servizi offrite ai clienti?

Ruggero:

I servizi che offriamo ai clienti sono la ristorazione, la pensione, i prodotti che facciamo con il caseificio. Adesso i turisti che vengono comprano, per esempio, un bottiglia di olio, di vino, come ricordo della soggiorno.

Ruggero:

Per avere del latte bisogna che la capra faccia il cucciolo. La capra viene munta due volte al giorno: il mattino e la sera, con un impianto di mungitura. Noi abbiamo un capannone di 50 x 20 metri e abbiamo complessivamente 140 capre. Affianco al capannone abbiamo una sala di mungitura, dove le capre vengono messe in perpendicolare verso il mungitore.

Vengono munte 40 capre alla volta, con 40 mungitrici. Quando la mungitrice sente che non c'è più latte si stacca. Con questo sistema riusciamo a mungere circa 270/280 animali.

Il latte viene sterilizzato e messo in una vasca refrigerata a temperatura controllata: a 4 gradi. Il latte viene messo in una cisterna e portato in caseificio. Arrivato in caseificio, il latte, viene messo in caldaia e viene riscaldato a vapore. Poi si fa il formaggio: Il latte viene riscaldato a 35/36 gradi. I fermenti devono fermentare il lattosio che c'è nel latte. Dopo una mezzoretta viene messo il caglio e il latte che è liquido diventa solido, poi viene fatta la rottura fella cagliata per fare lo spurgo (separare la parte solida dalla parte liquida), viene spurgata e viene lasciata cruda o cotta e per finire, il latte, si mette negli stampi. Lo stampo è forato, il siero esce e nello stampo resta solo il formaggio, viene messo in salamoia e successivamente in stagionatura.

DellaCioppa:

Fate la pastorizzazione?

Ruggero:

No, noi non la facciamo .I formaggi che noi facciamo sono fatti con il latte crudo.

Morandini:

Quanti litri di latte fa una capra al giorno?

Ruggero:

Noi in un anno facciamo 1000 litri di latte a capra

Antic:

C'è differenza tra le diverse razze di capre?

Ruggero:

Sì c'è differenza, la "Sanen" non è la più vocata per la trasformazione del formaggio, perché ha un contenuto di cappa caseina inferiore alle altre, per esempio la Camosciata delle Alpi ha una cappa caseina più alta e fa una cagliata più solida.

DellaCioppa:

I capretti è meglio che nascono maschio o femmina?

Ruggero:

E' meglio che nascono femmina. I maschi vengono portati al macello e le femmine vengono allevate e vendute ad altre allevatori.

Antic:

Come è strutturato il vostro agriturismo?

Ruggero:

Il nostro agriturismo è una struttura a gestione familiare. C'è una sala da pranzo da 35-40 posti, 7 camere tutte con bagno.

Mia madre fa la cuoca e lo gestisce, mio padre e mia sorella gli danno una mano. D' estate c'è una ragazza che fa le pulizie e la cameriera.

Antic:

Siete in grado di dare i stessi servizi sia d' estate e d' inverno?

Ruggero:

D' inverno noi non facciamo la pensione completa e d' estate facciamo sia la pensione completa e la mezza pensione.

Antic:

Collaborate con altre strutture? E sul mercato come siete messi?

Ruggero:

Sì, noi collaboriamo con altre strutture. La crisi per intanto noi non la sentiamo perché i clienti sono sempre gli stessi.

Antic:

Partecipate a delle manifestazioni?

Ruggero:

Sì, partecipiamo alla Desmontegada de le Caore a Cavalese.

Antic:

La clientela si lamenta per i prezzi?

Ruggero:

No, il cliente non si lamenta perché i prezzi non sono esagerati.

Karbownik:

Perché il cliente dovrebbe scegliere il vostro agriturismo?

Ruggero:

Per la cucina, per la struttura dell' agritur.

Antic:

Organizzati dei giri per i clienti?

Ruggero:

No, non siamo in grado di offrire questo servizio.

Antic:

Avete dei progetti futuri?

Ruggero:

Pensavamo di fare yogurt e latte di capra, per tutte le persone allergiche a quello di mucca.

DellaCioppa:

Il formaggio di capra è più forte di quello di mucca ?

Ruggero:

Il latte di capra è più digeribile di quello della mucca. La “Sanen” e la “Bianca” sono le capre che fanno il latte più dolce. Lo yogurt di capra è più liquido e anche il sapore cambia. La densità dello yogurt è dovuta alla quantità di grassi che c'è nel latte. Il latte di capra è meno grasso di quello di mucca. Fare il burro di capra è molto difficile e il latte che resta si può buttare.

DellaCioppa:

I prodotti che date all' agritur sono prodotti vostri oppure certi prodotti li comprate ?

Ruggero:

C'è una legge che dice: il 20-30% deve essere di nostra produzione, il 30-40% deve essere trentino. La produzione deve essere nostra o trentina. Siamo capaci di produrre prodotti ma non riusciamo a venderli

DellaCioppa:

Voi commercializzate il vostro latte e lo vendete ?

Ruggero:

Alcuni negozi sono miei clienti. C'è stata un' azienda che mi aveva chiesto di farle il formaggio e che poi voleva venderlo con il suo marchio, ho rifiutato. Ci sono dei negozi che comprano la Parmalat perché è più conveniente, ma qui in Trentino si mangia bene e il turista che viene qua sta bene. A Milano le mucche hanno problemi di fertilità e di rimanere gravide per lo smog. La gente compra la Parmalat perché lo vede in pubblicità e non pensa ai problemi.

DellaCioppa:

Nel caseificio avete la norma del metro delle piastrelle ?

Ruggero:

Si e abbiamo 2 metri di piastrelle, abbiamo gli angoli smussati per la pulizia, le pilette per gli scarichi, il piano di autocontrollo, dove vengono controllati tutti i punti critici della lavorazione: dove ci può essere inquinamento, bisogna fare le analisi mensilmente, sul latte crudo, sul formaggio, sulla ricotta, i tamponi ambientali, il monitoraggio di tutte le temperature dei frighi e poi il piano di rateizzazione, noi abbiamo l' obbligo sulla commercializzazione, di mettere il bollo della tracciabilità del prodotto, cioè una lavorazione viene identificata con un lotto di produzione.

DellaCioppa:

Vengono a fare molti controlli ?

Ruggero:

L'azienda sanitaria viene 3-4 volte, vengono a controllare l'allevamento, se ci sono ormoni, vengono a controllare il latte, se ci sono tossine nel mangime, perché sono velenose.

L'Italia, in Europa, è la migliore nazione per produzione e come qualità e penso anche nel mondo. A livello nazionale o mondiale non abbiamo tutti le stesse regole.

Antic:

Ci sono stati dei scandali delle aziende più grandi, secondo lei hanno influenzato i piccoli imprenditori ?

Ruggero:

No, ci hanno rafforzato, credo..., c'è qualità, c'è consapevolezza, sicurezza. Sono dieci anni che vado dallo stesso fornitore e se sbaglia qualcosa lo rovino. Sul prezzo non faccio discussioni perché non serve. Perché la qualità decade. Se acquisto il cereale che costa di più faccio l'economia della mia azienda e se acquisto quello che costa di meno, faccio l'economia dell'immediato. Dopo non so se l'azienda va bene o no. Probabilmente no. Dal punto di vista dei consumatori credo che bisognerebbe spendere un po' di più e mangiare bene.

Antic:

Ci sono dei problemi se le nostre generazioni non si preoccupano di mangiare bene ?

Ruggero:

Penso di no, penso che sia solo l'età. Adesso si sta tornando un po' alle abitudini.

Antic:

Ha più difficoltà con i clienti Vecchi?

Ruggero:

Sì, dai 40-45 anni in su, di una certa generazione, che hanno un pregiudizio. Secondo me anche la gente di 35 anni non sa come si fa il formaggio o il pane, non sanno tenere un orto. Una volta l'economia domestica c'era nelle scuole e serviva. Molta gente non sa che ci sono le stagioni per la frutta. Anche il latte caprino ha la sua stagione perché d'inverno non c'è. Da ottobre fino a gennaio il latte non ce. Noi con tanti animali riusciamo a coprire anche questo periodo. Questo è un punto di forza, perché gli altri smettono e noi riusciamo a produrre.

Noi facciamo tra i vari tipi di formaggio: la caciotta, la tosella, l'erborinato (formaggio tipo gorgonzola), il peso è di 60 grammi l'uno. Li facciamo bianchi, aromatizzati alle erbe, all'aceto balsamico, con l'olio e aglio, li facciamo stagionati, facciamo la letigosa che è un caprino fresco con zafferano, miele, e petali di fiore. Facciamo la ricotta fresca e affumicata. Facciamo le salsicce di capra e il ragù. I caprini freschi li vendo nelle città o quando c'è il turista.

Morandini:

Riesce a vendere quando ci sono le fiere?

Ruggero:

Dipende dal tipo di fiera che c'è. Ci sono delle fiere dove la gente non sa cosa fare e non compera niente.