

ADOTTA UNA CAPRA



Siamo Marta e Luca, 29 anni entrambi, viviamo a Sambuco, nell'alta valle Stura e alleviamo capre. Veniamo da esperienze molto diverse: Marta da un periodo di lavoro in un caseificio e Luca da poco laureato in fotografia documentaria in Galles, ma condividiamo la passione per la montagna e vogliamo vivere di montagna. Questo amore ci ha fatto decidere di allevare capre e di produrre formaggi con il loro latte.

Due anni fa Marta si è inserita lavorativamente nell'azienda agricola della madre, Isabella Degioanni, già impegnata nell'allevamento ovi-caprino e bovino. In questo periodo ha incrementato il numero di capre da 50 a 120 e Luca le si è affiancato nel lavoro. Tutte le capre sono di razza meticcina alpina, che comporta una minore produzione di latte a favore di una maggiore rusticità dei nostri animali, che sono condotti sui pascoli di Sambuco per 7 mesi all'anno, segno del nostro legame con queste terre.

A novembre abbiamo iniziato la costruzione di un caseificio, dove trasformare il latte delle nostre capre in formaggi di vario tipo e dove Marta potrà mettere in pratica le proprie conoscenze tecniche acquisite negli anni di lavoro presso il caseificio Valle Stura.

Dal mese di novembre fino a aprile la produzione di latte è interrotta dalla gravidanza della capre; inoltre gli animali sono nella stalla e la loro gestione comporta molte spese quali mangimi, fieno, medicine. È un periodo difficile che ci mette a dura prova. Vi scriviamo per chiedervi di partecipare ai nostri sforzi con un contributo economico in cambio del quale potrete avere una selezione dei nostri prodotti quando ricominceremo la produzione.

Dal mese di maggio sarà inoltre possibile per voi venire a ritirare i vostri prodotti, visitare il nostro gregge seguendolo al pascolo oppure assistere alle quotidiane operazioni di mungitura e trasformazione del latte.



Il contributo che vi chiediamo è di 100 euro, al quale corrisponderanno prodotti per un valore di 120 euro. Vi proponiamo due pacchetti di prodotti, il secondo rivolto a chi volesse ricevere della carne di capretto invece dei 5 Kg di formaggio stagionato.

- 5 Kg di formaggi stagionati
 - 2 tomini muffettati
 - 1 kg di ricotta fresca
 - 2 litri di latte fresco
 - 1 kg di miele di montagna
 - 50 gr di funghi porcini essiccati
 - 5 kg di patate di montagna
- 6 Kg di carne di capretto
 - 1 kg di formaggio stagionato
 - 2 tomini muffettati
 - 1 kg di ricotta fresca
 - 2 litri di latte fresco
 - 50 gr di funghi porcini essiccati
 - 5 kg di patate di montagna

Potete effettuare il pagamento tramite bonifico bancario (dati sotto elencati), giro posta, venendoci a trovare a sambuco ed effettuare il pagamento in loco.

IBAN IT28 U076 0110 2000 0009 4153 400

Questi infine i nostri recapiti telefonici e indirizzi e-mail, nel caso voleste maggiori informazioni riguardo alle lavorazioni, alle modalità di pagamento o voleste sapere qualcosa in più sulle nostre capre.

- Luca Giacosa tel. 3201625268
e-mail erre24mm@hotmail.it
- Marta Fossati tel. 389-9375127
e-mail marta.mowgli@gmail.com

Credete in noi quanto noi crediamo in ciò che facciamo
Marta e Luca

