



Scuola media di Rocca San Casciano

## Alla scoperta dell'azienda agricola Mezza Ca'

I ragazzi sono stati guidati dalla proprietaria Miriam Daga e hanno visto come si allevano mucche e pecore e come si producono i formaggi

**Il 21 febbraio**, nelle colline a pochi km da Rocca, il cui panorama era illuminato dal sole che ne risaltava la bellezza, siamo stati accolti calorosamente da Miriam Daga, proprietaria dell'azienda agricola biologica Mezza Ca', che da oltre 50 anni è attiva nel settore caseario. Miriam ci ha guidato nell'azienda in cui lavora insieme alla sua famiglia. Ci siamo quindi recati nelle stalle che ospitano circa 130 mucche e 10 vitelli, nati da meno di un mese.

**In box** separati abbiamo osservato due razze diverse di mucche: quelle di origine tipicamente romagnola e le chianine (di origine umbro-toscane). Le prime sono molto robuste e tozze, le seconde, invece, sono più alte e snelle. Entrambe hanno il mantello bianco, ma la forma delle loro corna è diversa: le romagnole hanno le corna a lira, invece le chianine a mezzaluna. Alcune mucche avevano le cor-

### DUE RAZZE

**Ci sono le romagnole e le chianine, hanno una struttura fisica e caratteri diversi**



La classe 2<sup>ª</sup>E della scuola media di Rocca San Casciano in visita all'azienda agricola Mezza Ca'

na tagliate o rovinare e Miriam ci ha spiegato che i bovini sono animali sociali, ma che tra di loro esistono delle gerarchie per cui a volte capita che si scornino, ferendosi e rompendosi appunto le corna. Proprio per questa ragione le mucche incinte e quelle che hanno appena partorito vivono in box separati.

**Il carattere** delle mucche chianine è più vivace rispetto a quello delle romagnole, decisamente mansueto, inoltre le prime godono di una buona resistenza alle varie condizioni ambientali e partoriscono con più facilità rispetto alle altre.

L'azienda biologica coltiva ciò che viene distribuito agli animali. Le rotoballe, infatti, sono costituite dal fieno mescolato con orzo, mais, favino, farro e dall'erba medica, che aiuta le mucche a produrre un buon latte e spesso viene richiesta dai paesi degli Emirati Arabi, per nutrire i loro cammelli. Ogni 7/10 giorni le stalle vengono pulite dal letame, utilizzato per concimare i campi, e una volta all'anno, in estate, mentre le mucche vanno al pascolo nelle zone boschive, le stalle vengono sterilizzate. Nelle stalle delle pecore, circa 500, alcune avevano partorito da poco, così con grande gioia ed emozione abbiamo potuto accarezzare un agnellino. Le pecore, nel periodo estivo, da maggio fino a giugno, vanno al pascolo, sorvegliate da alcuni meravigliosi pastori del Caucaso e da pastori silani, che le proteggono dai lupi della zona. Le pecore si nutrono di granella composta di mais, orzo e di due tipi di farina: quella di favino chiaro, più dolce e quella di favetta, più amara. Il loro vello,

cioè la loro lana così preziosa un tempo, oggi sembra non essere più richiesta e costituirà un costo per smaltirla.

**Dopo** circa 50 giorni dal parto, a gruppi di 24, vengono portate nelle mungitrici e il loro latte viene utilizzato per la produzione del formaggio pecorino e della ricotta, per la cui produzione

l'azienda è molto rinomata. Esso viene raccolto e riscaldato alla temperatura di 35°. Dopo 40 minuti di cottura si aggiungono due cucchiaini di caglio, per farlo coagulare. In seguito si rompe la cagliata con uno strumento di acciaio e il latte addensato viene versato in appositi stampi dove viene pressato e rigirato ogni 20 minuti. Successivamente il formaggio viene trasportato in una stanza e lasciato in acqua e sale per 24 ore, infine viene posto su assi di legno e girato ogni settimana per la fase della stagionatura, che dura almeno due mesi, in modo tale da eliminare tutti i batteri. Dalla lavorazione del formaggio si ottiene il residuo del siero, e da esso la ricotta. Il siero della ricotta, a sua volta, viene raccolto e dato alle pecore e ai cani.

**Miriam** ci ha anche riferito che nel passato i contadini ricavano dal siero la cera per realizzare le candele, perché non si doveva sprecare nulla e tutto può essere riutilizzato. Questa interessante esperienza ci ha fatto riflettere sull'importanza della cura degli spazi, dell'ambiente e dell'alimentazione come fattori indispensabili per garantire agli animali una buona qualità di vita e di benessere.

**Classe 2<sup>ª</sup>E**

