

DESCRIZIONE E STORIA DELL'AZIENDA

L'azienda agricola è situata nella Valle del Vanoi, nel Trentino orientale, vicino a Fiera di Primiero e San Martino di Castrozza. I titolari sono una giovane coppia di laureati di Padova, i quali nel 1998 si sono trasferiti in questa valle per provare a creare un'attività che gli permettesse di vivere secondo i loro ideali. Dopo una decina di anni sono riusciti a realizzare la loro azienda che è stata strutturata in modo che a fianco alla vera e propria attività produttiva si possa offrire al visitatore la possibilità di conoscere il mondo agricolo di montagna. In azienda vengono allevate una cinquantina di capre da latte che viene trasformato nel proprio caseificio per produrre formaggi freschi e stagionati, yogurt e ricotta; inoltre sono allevate un centinaio di famiglie di api con le quali si producono svariate qualità di miele, altri prodotti aziendali sono i salami di capra, piccoli frutti, ed un ricco orto biologico.



ATTIVITA' OFFERTE

1. ALLEVARE CAPRE DA LATTE

Conoscere come vivono, cosa mangiano e cosa ci offrono le capre.

Laboratorio: dare fieno, mungere il latte, accudire i capretti.

Durata dell'attività: 1 ora.

Periodo: da febbraio a ottobre.



2. DAL LATTE AL FORMAGGIO



Seguendo la via del latte delle capre si arriva a conoscere la sua trasformazione in yogurt, formaggi e ricotta.

Laboratorio: estrazione della cagliata, messa in stampo e rivoltamento dei formaggi.

Durata dell'attività: 2.30 ore.

Periodo: da febbraio a ottobre.

3. PASCOLO DELLE CAPRE

Accompagnare le capre al pascolo nel bosco per scoprire cosa preferiscono mangiare, imparare ad accudirle e a farsi seguire.

Laboratorio: creare un gregge, rispettare il bosco, riaccompagnarle in stalla.

Durata dell'attività: 1 ora.

Periodo: da febbraio a ottobre.

4. LA FIENAGIONE

Dall'erba al fieno, un percorso pieno di segreti per creare un alimento di qualità, tempo permettendo.

Laboratorio: lo sfalcio, l'essiccazione, la raccolta, la concimazione.

Durata dell'attività: 2 ore.

Periodo: da maggio a settembre.



5. LA VITA NELL'ALVEARE

Conoscere la vita delle api, osservare le api al lavoro all'interno dell'alveare.

Laboratorio: estrazione di un telaio pieno di api dall'alveare, assaggio del miele direttamente nel favo.

Durata dell'attività: 1.30 ore.

Periodo: da marzo a ottobre.

6. I PRODOTTI DELL'ALVEARE

La smielatura, la raccolta del polline e la pulizia della cera.

Laboratorio: disopercolatura dei favi di miele, costruzione di una candela di cera.

Durata dell'attività: 1.30 ore.

Periodo: da febbraio a ottobre.

7. L'ALLEVAMENTO DELLE API REGINE

Conoscere la tecnica per riprodurre api regine e come si organizza una stazione di fecondazione.

Laboratorio: trasferimento delle larve sui cupolini d'allevamento.

Durata: 2 ore.

Periodo: da maggio a luglio.

8. IL BOSCO ED IL LEGNAME

Il bosco ci dà la legna per riscaldarci, per costruire, e per le recinzioni. Conoscere le varie piante e i segreti di come vanno tagliate, in quale periodo e come vanno lavorate.

Laboratorio: tagliare una pianta, sramare, scortecciare, fare legna da ardere.

Durata dell'attività: 2 ore.

Periodo: tutto l'anno.

9. L'ORTO

L'orto è una risorsa che oggi non ha prezzo; imparare a seminare secondo il calendario lunare e a coltivare senza uso di fertilizzanti, pesticidi e insetticidi.

Laboratorio: La concimazione, la luna e la semina, la pulizia dell'orto, la raccolta.

Durata dell'attività: 1 ora.

Periodo: da maggio ad agosto.

LA FATTORIA DIDATTICA

L'azienda agricola è autorizzata come fattoria didattica, sia rivolta a scuole sia a gruppi adulti organizzati. Lo scopo della fattoria didattica è sia ricreativo, cioè di fare divertire gli ospiti attraverso le attività, sia culturale, in modo da lasciare a coloro che ci visitano un bagaglio di informazioni e conoscenze. L'azienda del Mazaròl si distingue da molte altre fattorie didattiche, che hanno completamente trasformato la loro realtà da agricola a didattica, e spesso tendono a trasmettere un messaggio un po' di un'agricoltura da favola. Noi cerchiamo di dare un messaggio più realista della nostra attività senza nascondere le problematiche nel scegliere un lavoro di questo tipo, ma contemporaneamente facendo apprezzare i magici momenti che ti regala, e le soddisfazioni che puoi raggiungere con il tuo lavoro.

OSPITALITA'

Le visite alla fattoria possono essere organizzate per un minimo di mezza giornata sino a più di qualche giorno. L'azienda è in grado di fornire un locale riscaldato per degustazioni o attività interne, inoltre è presente una cucina per coloro che desiderano prepararsi in proprio un pranzo caldo. Per coloro che desiderano fermarsi per più di qualche giorno c'è la possibilità di una zona notte riscaldata con disponibili dei letti e dei materassi (a carico dei visitatori ci sono le lenzuola e le coperte o sacco a pelo).



PRODOTTI AZIENDALI

Formaggi di capra freschi e stagionati, ricotta di capra, salami di capra, miele di millefiori di montagna, miele di rododendro, miele di melata di abete, miele di acacia.

LATTE CRUDO e non solo

Oggi giorno il nostro stile di vita e il moderno sistema di scambio degli alimenti, ha portato le aziende alimentari a produrre cibi altamente conservabili. Questi risultati si sono ottenuti spesso con l'uso di conservanti, ed in altri casi con la pastorizzazione o con l'uso di radiazioni. In genere il principio ispiratore di queste procedure è stato il concetto di sterilizzazione, la quale permette ad un alimento di essere meno deteriorabile. Un evidente problema di queste procedure risiede sul fatto che queste tecniche eliminano sia gli organismi che deteriorano un alimento e quelli ritenuti patogeni sia quelli, però, necessari a noi per una corretta digestione dell'alimento stesso, innescando o peggiorando situazioni di intolleranza alimentare. L'industria alimentare in accordo con quella farmaceutica propone per risolvere questo problema di integrare la nostra dieta di alimenti sterili con fermenti ed enzimi specifici, ed eliminare tutti gli alimenti incriminati della intolleranza.

Noi produciamo formaggi dal latte delle nostre capre, che è garantito essere buono, e per distinguerlo da quello con cui sono prodotti i formaggi industriali viene chiamato latte crudo. Noi non riteniamo di dover spiegare perchè il nostro latte è buono poichè è quello naturale ed è quello che ha nutrito per millenni l'umanità, al contrario sentiamo di dover chiarire perchè riteniamo che il latte pastorizzato, insieme a moltissimi altri prodotti industriali non sono buoni, i quali neanche dopo mezzo secolo stanno già dimostrando di essere complici di molte malattie odierne.

La nostra conoscenza dei nuovi processi con la quale si fabbricano i cibi oggi è così scarsa che spesso siamo indotti a credere che seguano procedure tradizionali, invero l'industria alimentare ha completamente sconvolto le vecchie ricette sempre alla ricerca di un minimo guadagno che moltiplicato per i grossi numeri delle loro produzioni si trasforma in cifre con parecchi zeri. Un esempio a questo riguardo è l'uso del caglio, che in una forma di formaggio di un chilogrammo ne va un quantitativo dal valore di circa due centesimi per un'azienda agricola delle nostre dimensioni ciò significa una spesa giornaliera di cinquanta centesimi, mentre per un'industria casearia qualche migliaio di euro. Dimezzare questa spesa a noi non comporta nessun guadagno, mentre loro hanno finanziato ricerche che qualche anno fa hanno permesso di produrre un caglio sintetico prodotto da una muffa geneticamente modificata oggi comunemente utilizzato dall'industria. Esempi come questi sono innumerevoli e spesso il consumatore crede che ci sia qualcuno che controlli effettivamente che i processi produttivi siano studiati per la salubrità degli alimenti, al contrario sono sempre guidati da una ricerca al risparmio per poterci dare prodotti a basso prezzo.

Visitare le aziende, informarsi, analizzare le informazioni e coloro che ci vogliono informare, porre sempre in prima linea il buon senso a qualsiasi prova scientifica, pesare il valore di ogni statistica, queste insieme ad altre sono semplici regole per diventare un buon consumatore. Questo appello è un invito a venirci a visitare, a scambiare le proprie idee, e magari scoprire che in un mercato dove ogni ideale è prostituito al fine di aumentare il profitto esistono aziende sane con dei valori ed un'etica che speriamo di trasmettere a chi ci viene a conoscere.

ALIMENTAZIONE E CURE VETERINARIE

Esiste una teoria fantascientifica che racconta che il cibo oltre ad essere sostanza ha una componente, per così dire, “energetica”. La cosiddetta “energia” del cibo viene trasmessa dal terreno alle piante, al frutto, al seme, per poi passare all’organismo che mangia questi alimenti. Sempre secondo questa teoria l’energia vitale di ogni essere vivente deriva in parte dai cibi che mangia: una banana raccolta immatura in un paese migliaia di chilometri distante da noi, trattata con radiazioni per conservarla durante il viaggio, anche se ci sfama non potrà mai migliorare la nostra energia vitale. Avere una bassa energia vitale ci rende molto più suscettibili ad ammalarci, la cui causa dunque non è tanto l’agente patogeno (il batterio, il virus o il tumore) ma il nostro “disequilibrio energetico”. Spesso per la cura, quindi, non è necessario obbligatoriamente eliminare questo agente patogeno che si è riprodotto nel nostro organismo, ma è sufficiente ristabilire il nostro “benessere energetico”. Esistono vari modi per ottenere questo risultato, noi nella nostra azienda abbiamo trovato ottimi risultati con l’utilizzo di rimedi omeopatici seguendo la teoria unicista. Curando l’alimentazione delle nostre capre con foraggio locale esclusivamente asciugato al sole, integrando la loro dieta con dei cereali interi o leggermente schiacciati; evitando di fare profilassi tipo vaccini o sverminanti, che insieme agli antibiotici spesso non fanno altro che debilitare il loro sistema immunitario, siamo riusciti a selezionare animali forti, forse non produttivi come quelli di molte stalle intensive, ma sicuramente generose nel darci un latte ad alto contenuto energetico, che noi cerchiamo di lavorare rispettandolo più possibile.

Nessuno si è ancora disturbato di dare una spiegazione scientifica di questa teoria, forse perché si fatica a vedere un riscontro commerciale, forse perché è solamente presto; resta il fatto che anche se non sappiamo perché funziona ciò non deve precludere il fatto di poterne seguire i suoi principi se di fatto ci permette di star bene. Dopo tutto la scienza spesso è arrivata molto in ritardo, rispetto a delle intuizioni geniali, che hanno contribuito al nostro progresso; e non si può non ammettere che esistono molti casi in cui gli stessi depositari della scienza hanno ostacolato le nuove scoperte perché contrastavano teorie già ampiamente accettate.

COSTI

COSTI ATTIVITA’ (per gruppi di adulti da minimo 10 a massimo 15, e bambini da minimo 15 a massimo 22):

1. ALLEVARE CAPRE DA LATTE	40 euro
2. DAL LATTE AL FORMAGGIO	100 euro
3. PASCOLO DELLE CAPRE	40 euro
4. LA FIENAGIONE	80 euro
5. LA VITA NELL’ALVEARE	60 euro
6. I PRODOTTI DELL’ALVEARE	60 euro
7. L’ALLEVAMENTO DELLE API REGINE	80 euro
8. IL BOSCO ED IL LEGNAME	80 euro
9. L’ORTO	40 euro

Il costo del pernottamento è di 20 euro a persona, con un fisso di 30 euro al giorno per il riscaldamento nel periodo invernale.

Per gruppi inferiori a 10 adulti o 15 bambini è possibile organizzare attività semplificate a costi minori.

COME RAGGIUNGERCI

Il paese di Zortea si trova nel comune di Canal San Bovo, in provincia di Trento. Il territorio di Canal San Bovo occupa un'intera valle deominata Valle delVanoi, dall'omonimo torrente dalla quale è creata; il Vanoi è un immissario del torrente Cismon che dà vita alla più famosa valle del Primiero, nota per la famosa località turistica di San Martino di Castrozza. Il torrente Cismon confluisce nel Brenta nella valle della Valsugana. Per raggiungerci quindi è necessario compiere questo tragitto al ritroso. Per chi proviene da Padova o da Trento, deve raggiungere in Valsugana il paese di Primolano, dove una lunga galleria permette di entrare nella valle che porta a Feltre, all'altezza del paese di Fonzaso (circa 10 km prima di Feltre) si devia a sinistra per entrare nella valle del Cismon, denominata Schener, il percorso da qui è reso agevole da comodi ponti e gallerie, ma vale la pena di soffermarsi ogni tanto ad ammirare come il torrente abbia solcato le montagne creando un valico naturale per raggiungere la splendida conca del Primiero. Appena la valle dello Schener si apre nella vallata del Primiero (qualche km dopo il paese di Pontet) alla sinistra una nuovissima galleria ci permette di entrare nella Valle del Vanoi. Appena usciti dalla galleria, si devia a destra seguendo le indicazioni Zortea. Al quinto tornante si devia a sinistra (rimane indicato Zortea), si oltrepassano il paese di Prade, Ciconia ed ultimo Mezzavalle (una unica abitazione); raggiunta Zortea si passa la Famiglia Cooperativa alla propria sinistra, la chiesa sempre a sinistra, una segheria privata alla destra, subito dopo della quale si imbecca una stradina asfaltata che scende sui verdi prati sotto la segheria, la fattoria del Mazaròl è la prima stalla alla vostra destra.

Link con la cartina da scaricare

COME CONTATTARCI

Cellulare Corrado: 3475286580

Cellulare Elisa: 3496395653

Tel./Fax casa: 0439719347

e-mail: a.mazarol@libero.it

posta: Az.Agr.Allevamento del Mazaròl di Elisa Caramore
Loc.Zortea 92 – 38050 Canal San Bovo (TN)