

Quando il lavoro diventa passione...



*nel Cuore delle Dolomiti*

LA FATTORIA DELLE REGOLE D'AMPEZZO

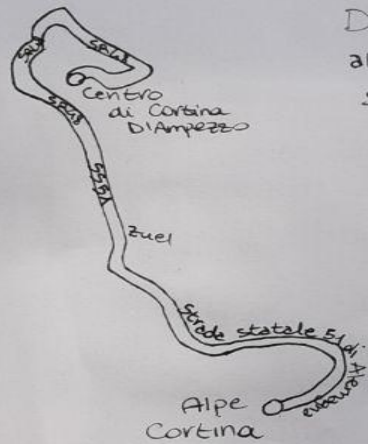
Azienda Agricola Sara Zardini

LOCALITÀ SOCOL  
CORTINA D'AMPEZZO

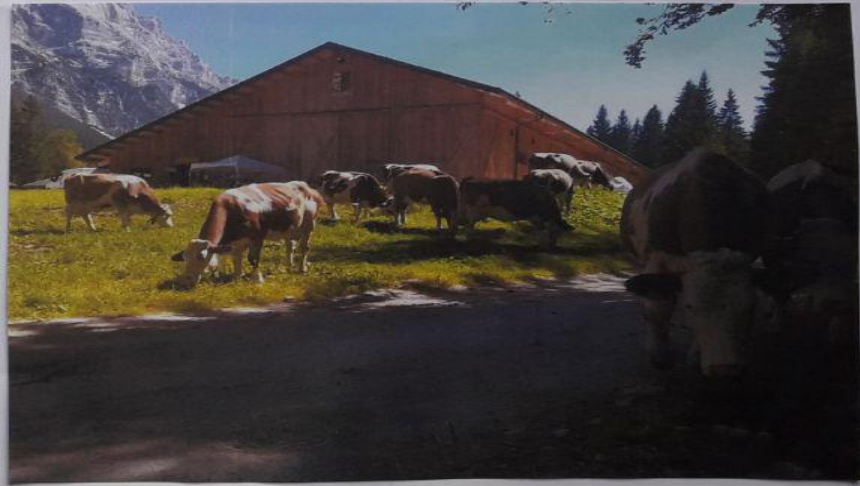
Alpe Cortina é un'azienda agricola - fattoria delle Regole D'Ampezzo.

Si trova a Socol, una frazione del comune di Cortina D'Ampezzo. La stalla é stata costruita su un bel prato verde, circondato dai boschi. É molto grande, da fuori si vedono delle grasse travi che s'innalzano sulle alte facciate dell'azienda.

Quando si arriva a qualche metro dalla malga si sente subito l'odore degli animali, del fieno e del letame, questo é l'odore della natura.



Dal centro  
alla malga  
si impiegano  
13 minuti



L'azienda é gestita da Sara Zardini, la titolare, e Anna Finotto.

**SARA ZARDINI** ha 33 anni,  
ed é nata a Cortina. I suoi genitori  
gestivano melga Ra Stua, é nata  
e cresciuta in mezzo agli animali.  
Quando é uscito il bando per la  
stalla ha colto la palla al balzo  
con grande entusiasmo.



**ANNA FINOTTO** ha 27 anni  
ed é nata a San Doná Di Piave,  
in provincia di Venezia. Ha conosciuto  
Sara mentre era a Valle di Cadore  
per un corso di toelettatura per cani.  
Vista la sua grande passione per  
gli animali ha accettato volentieri  
di collaborare con Sara.



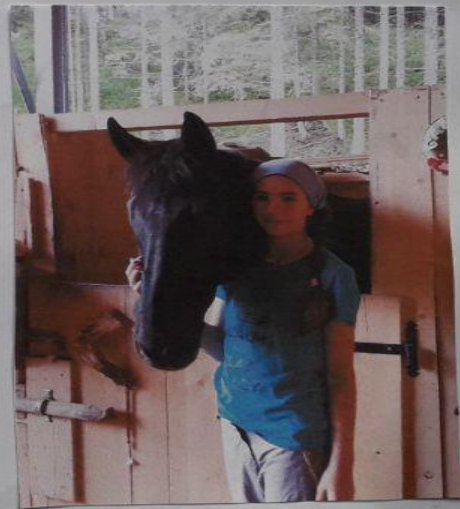
Hanno aperto la loro attività circa quattro anni fa, nel novembre 2013.

Hanno cominciato con pochi animali: 21 mucche, 6 capre e 2 maiali, ora, invece, hanno 29 mucche, 9 capre, 5 capretti e 4 in arrivo, 1 cavallo, 24 galline, 5 cani e 2 gatti.



Ogni animale ha un nome e ogni dinastia un "argomento", per esempio, mamma Fanta e la sua piccola Sprite, mamma Neve e il suo piccolo Everest.

Ganimede, bellissimo e dolcissimo cavallo nero, è stato campione nazionale. Un giorno si è gravemente ferito infilandosi un ferro nell'occhio destro. Per fortuna sono riusciti ad operarlo e a salvarlo, però ora è senza l'occhio.



Come si  
svolge la loro  
giornata?

Anna e Sara si svegliano molto presto e vanno a dormire molto tardi.

Alle quattro del mattino Sara comincia la preparazione per le consegne al caseificio, poi alle sette fa altre consegne. D'estate gestiscono anche il negozio,

Sara col trattore porta il fieno fuori dalla stalla per far mangiare gli animali, mentre d'inverno fanno lo sgombero della neve, se nevicca, poi devono pulire la stalla e l'azienda

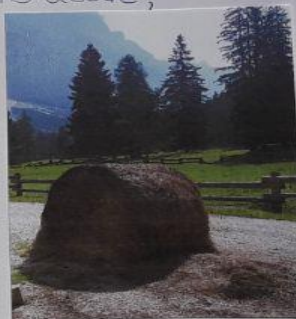


D'autunno si sistemano gli attrezzi per il fieno e in primavera si risistemano per prepararlo.

Poi c'è la stalla di cui si occupa soprattutto Anna.

Ogni dodici ore c'è la mungitura: una alle sei e mezzo della mattina e una alle sei e mezzo di sera. Gli animali mangiano tre volte al giorno, bisogna sistemare le stalle e in due è un po' dura gestire tutto, infatti a volte due ragazzi vanno in stalla e le aiutano con gli animali.

D'estate Anna e Sara si occupano del fieno e dell'orto, le vacche che non fanno il latte le portano a pascolare a Malga Federa, mentre quelle che fanno il latte rimangono in stalla, le mungono la mattina, le fanno uscire, poi la sera le riportano dentro e le rimungono.



Anna e Sara non hanno ferie, lavorano 365 giorni su 365 e se vogliono "scappare", scappano solo mezza giornata, perché comunque gli animali devono mangiare e non si ha tanto altro tempo per andare via.

La stalla, oltre ad un mini caseificio, prevede anche un punto vendita dei prodotti. Oltre al latte si è aggiunta la produzione di yogurt bianco, naturale, oppure ai cereali, nonché di budini e panna cotta, e anche i formaggi, prodotto sempre con metodi tradizionali.

Non le viene l'acquolina in bocca a parlare di yogurt e budini?

Sara e Anna producono yogurt bianco, alla fragola, ai mirtilli, ai frutti di bosco, all'albicocca, ai cereali e alla pesca, poi budini al cioccolato, crème caramel, panna cotta e panna cotta ai frutti di bosco, una vera delizia! Latte fresco e intero, ricotta e altri formaggi, uova, verdure e funghi.





La mungitura si può fare a mano o con la macchina mungitrice, le ragazze usano la macchina mungitrice. La stalla è attrezzata con una moderna sala di mungitura, che permette di operare fino a dieci mucche alla volta.



Questa è la macchina mungitrice

Dopo essere stato munto, il latte passa nel pastorizzatore, una macchina sofisticata che lo porta in breve tempo ad alta temperatura, per poi abbassarlo a quattro gradi, rendendolo così privo di possibili germi e batteri.



pastorizzatore

Poi si provvede all'imbottigliamento e alla vendita.



# Come si fa lo yogurt?

Dopo la mungitura il latte viene messo in un separatore che filtra eventuali impurità, quindi raffreddato a una temperatura inferiore ai  $5^{\circ}\text{C}$ ; ciò permette la corretta conservazione fino alle fasi di lavorazione successive che sono: la pastorizzazione, l'omogeneizzazione, la fermentazione, il travaso e il raffreddamento e la chiusura.



# Come si fa la ricotta di capra?

①



La ricotta fresca prodotta da Alpe Corcina si ottiene dal siero di latte di capra e viene venduta in formette a tronco di cono dell'altezza di circa 15 cm e del diametro di base di circa 8/10 cm.

Il prodotto si ottiene dalla coagulazione del siero di latte di capra, riscaldato a  $85^{\circ}\text{C}$ ; alcune volte viene aggiunto dal 5% all'8% di latte intero. Si può aggiungere anche acido citrico. Una volta formata, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata spurgare.

②



③

Il 20 luglio ho passato una giornata in stalla con Anna.  
Alle 11.30 ho aiutato Anna a dare il biberon ai quattro capretti.  
Ogni piccolo deve bere il latte della sua mamma, così Anna ha  
preparato quattro biberon con quattro tipi di latte diverso, non solo  
perché è il latte della loro mamma, ma anche perché  
il latte di tutti i mammiferi ha una composizione diversa  
a seconda dell'età del cucciolo.

È stato emozionante dare il latte ai quattro capretti.  
Il biberon va tenuto in obliquo, quasi in verticale perché  
dovrebbe assomigliare alla mammella della mamma;  
i piccoli si attaccano alla tettarella e iniziano a bere  
il latte. È importante che non entri aria nel biberon.

Ogni piccolo beve una quantità di latte diversa,  
perché hanno età diverse.



...adonante dare il latte ai quattro capretti.  
de biberon va tenuto in obliquo, quasi in verticale perché  
dovrebbe assomigliare alla mammella della mamma;  
i piccoli si attaccano alla tettarella e iniziano a bere  
latte. È importante che non entrino nel biberon,  
ni piccolo beve una quantità di latte diversa,  
ché hanno età diverse.



Sono stata molto bene con loro, ho imparato tante cose e soprattutto adesso mi è venuta voglia di aiutarle con la stalla.  
Mi hanno trasmesso la loro passione per gli animali, e per questo le ringrazio tantissimo.  
Hanno molti animali, vogliono bene a tutti, si affezionano a tutti, e questo mi ha stupito molto! Anch'io passando diverse giornate con loro mi sono presa a cuore tutti gli animali e con loro mi sento a casa.



Siamo tutti nel fango,  
ma alcuni di noi  
guardano verso le stelle  
Oscar Wilde

## PROCESS PAPER

Siccome d'estate sono sempre a Cortina, ho pensato di ~~aprendere~~ <sup>scrivere</sup> sulla nuova stalla.

Mi sono fatta uno schema e mi sono posta delle domande. Ho pensato a cosa mi sarebbe veramente piaciuto sapere in più sulla stalla.

Scrivere la bozza è stato abbastanza facile, perché sono andata in stalla ho fatto foto e video e ho intervistato Anna e Sara, a questo punto ho elaborato le loro risposte e le ho messe su carta.

Il mio pezzo parla di questa stalla e di come lavorano Anna e Sara, ad esempio come si svolge la loro giornata, come fanno i prodotti e che animali hanno.

Nella prima revisione ho tolto le parti superflue, oppure in alcune parti ho spiegato meglio, o come dice lei, sono andato a fondo come un palombaro.

Dopo aver riletto il testo mi sono accorta che potevo cambiare alcune parole, per esempio al posto di fare, ho scritto preparare. Mi sono accorta che potevo usare un linguaggio più adeguato, come i nomi dei macchinari con cui fanno i prodotti, o le varie fasi di come si produce un prodotto.

Secondo me la parte migliore del testo è l'incipit, perché fa entrare subito il lettore nel ~~testo~~ racconto, perché ho usato la tecnica dei cinque sensi (vista, olfatto).

Non mi convince molto il finale, non lo trovo molto coinvolgente. La parte un po' più difficile è stata quella di rielaborare le informazioni che mi avevano detto le ragazze perché da un dialogo l'ho trasformato in un testo informativo.