

## **Allevatrice di montagna per scelta: una storia di passione e vocazione**

**Tra le Prealpi giulie, al confine con la Slovenia, la storia di una giovane imprenditrice che ha perseguito sin da bambina il suo sogno. Oggi realizzato.**

*L'azienda agricola Zore si trova nel comune di Taipana, 670 abitanti, in provincia di Udine. Si tratta di un'area di alta collina caratterizzata da pareti impervie e boschi di noccioli e cerri, lungo il bacino idrografico del fiume Isonzo. Con il terremoto che colpì il Friuli nel 1976 l'area fu devastata e tutte le piccole frazioni della zona, tra cui Platischis dove sorge l'azienda, da allora soffrono di un grave fenomeno di spopolamento. Ma anche grazie ad Alessia qualcosa sta cambiando...*



Da queste parti non c'è mai stata una vera agricoltura produttiva, è un'area boscosa, impervia, che mal si adatta ad essere coltivata. L'agricoltura è sempre stata di sussistenza ma è iscritta nel *dna* di tutte le famiglie dell'area. Alessia, che proviene da una famiglia estranea professionalmente ma non affettivamente alle radici agricole, ha realizzato il suo desiderio di tornare a vivere "a casa sua". Ha studiato, una laurea in Scienze Naturali e diversi percorsi di formazione e di lavoro l'hanno portata a metter su un'azienda tutta sua in cui alleva capre, l'unico animale che davvero sta bene da queste parti.

### **Alessia, ci racconti la sua storia...**

*Ho 35 anni e sono cresciuta a Taipana dove ho frequentato la scuola prima di trasferirmi ad Udine per proseguire le superiori e poi a Padova per via dell'Università. In quegli anni, quando vivevo da studentessa, mi sentivo lontana dal modello di vita cittadino e mi domandavo se poteva esserci un'altra via per me, per tornare a vivere dalle mie parti, in mezzo ai boschi. Anche perché Platischis, la frazione da cui provengo, sembrava tutto fermo, il terremoto del 1976 aveva segnato*

*la fine delle comunità di montagna, ma io l'idea di tornare e far rivivere questo territorio l'ho sempre avuta nel cuore.*

**Quindi ha cominciato ad “attrezzarsi” per realizzare il suo sogno...**

*Sì, mentre studiavo Scienze Naturali ho avuto modo di approfondire la materia della zootecnia, concentrandomi e specializzandomi sulle capre, animale che è da sempre presente nelle aziende del nostro territorio montano, anche se non in maniera esclusiva per via della diffusione di un modello di azienda di sussistenza, misto per definizione. Finita l'Università un mio amico mi ha regalato 3 capre, poi diventate 10, nel frattempo io avevo acquistato alcuni ettari di bosco. Ho frequentato un corso CEFAP regionale (Centro di formazione permanente in agricoltura) di 800 ore sulla zootecnia e trasformazione di prodotti lattiero-caseari.*

**Cosa ha imparato dallo stage lavorativo?**

*Tanto. Alla fine dello stage sono rimasta a lavorare presso quell'azienda. È lì che ho imparato il mestiere: stalla, mungitura, negozio e mercatini. Ed è lì che ho scoperto che il PSR apriva qualche possibilità di cofinanziamento per le aziende agricole. Erano stati pubblicati i primi bandi, era il 2008, e ho colto la palla al balzo presentando un progetto di insediamento e ammodernamento aziendale. Un progetto che ho scritto direttamente io mettendo su carta la mia idea di azienda. Che il PSR ha finanziato!*



La Stalla



I prodotti

**E il PSR le è stato utile per la stalla ma anche per il caseificio e il punto vendita aziendale...**

*Sì, sin dal principio ho progettato una sorta di filiera chiusa, questo perchè oltre ad essere difficile trovare qualcuno disposto a venire fin qui a prendere il latte, non ci sono latterie che lavorano latte caprino, era dunque ovvio che, se volevo allevare capre e produrre latte, dovevo anche attrezzarmi per trasformare e vendere formaggio. Io, a dire il vero, sono e mi sento prevalentemente*

*un'allevatrice, trasformare e vendere mi sottrae tempo che vorrei dedicare all'allevamento ma così è, non c'era altra soluzione. Così ho presentato direttamente un progetto completo che mi ha permesso di costruire una stalla dove le capre trovano ricovero nei mesi invernali e la notte, vale a dire quando non sono al pascolo nei boschi dei dintorni. Pascoli su cui faccio una rotazione programmata attraverso una recinzione mobile. Contemporaneamente, ho richiesto un cofinanziamento per la sala mungitura, per il caseificio aziendale e l'adiacente punto vendita aperto al pubblico tutti i giorni. E tutto è partito insieme. Qualche anno dopo, sempre sul PSR, ho fatto domanda per un finanziamento per pannelli fotovoltaici oggi posizionati sui tetti della stalla e che mi consentono non solo di approvvigionarmi di energia pulita in maniera da essere autosufficiente ma anche di vendere alla rete, con un bel guadagno annuo!*



*Le capre al pascolo*



*La sala mungitura*

**Ma dove e come ha imparato il mestiere di allevatore, visto che non appartiene alla sua tradizione familiare?**

*Come vi dicevo la pratica l'ho fatta in un'azienda in provincia di Pordenone, ma ho anche aderito ad un progetto lombardo dedicato alla fecondazione artificiale. La gestione della stalla, la riproduzione, la lavorazione del latte, la prevenzione sono tutte cose che si studiano ma non si imparano esclusivamente sui libri, è assolutamente necessario fare pratica e io ho avuto questa possibilità, meglio, me la sono cercata. Oggi infatti può dirsi che lavoro quasi in maniera autonoma, certo i veterinari ci sono quando è necessario fare i controlli di rito al gregge ma per il resto ci penso io e le 2 dipendenti che mi affiancano in tutte le attività, dal gregge alla vendita. Quell'esperienza è stata importante anche per l'impostazione delle attività: ho infatti adottato sistemi maggiormente semplificati, più innovativi, sia per la gestione della stalla che per la fase di trasformazione.*

**E quindi è arrivata la sua azienda, il suo progetto, la sua attività...**

*Esatto! Quando ho saputo dell'accoglimento della mia domanda di finanziamento lavoravo ancora presso l'azienda della provincia di Pordenone, era il 2009, e lì avevo anche le mie ormai 30 capre insieme alle altre. Mi sono dunque trasferita qui non appena hanno portato a termine i lavori per la stalla, e ho deciso di comprare tutte capre nuove (80 caprette di 2 mesi), esenti geneticamente da*



*una grave malattia virale che colpisce un gran numero di capre quando diventano adulte (artrite encefalitica caprina). È stato un bell'investimento per me, ma ora ho un gregge sempre sano e non contaminato. Un anno dopo, appena entrate in produzione le capre, ho avviato anche il caseificio e il punto vendita dove commercializzo formaggi che si differenziano a seconda dei periodi dell'anno: stracchini, tomini, yogurt, ricotta, formaggelle, formaggi stagionati. La gran parte dei formaggi la vendo qui da me, meno del 30% lo mando a ristoranti e negozi della zona, ho un mercato esclusivamente regionale. Anche i capretti maschi li vendo direttamente alla ristorazione locale.*

### **Ma qualche difficoltà l'ha dovuta superare?**

*Sono stati anni intensi, pieni di soddisfazioni ma anche di difficoltà che la determinazione - ormai mi stavo giocando tutto - mi ha consentito di superare! Il primo ostacolo l'ho avuto con le banche. Sembrava che nessuno fosse interessato a concedermi una linea di credito, nonostante portassi con me tutto l'incartamento del cofinanziamento regionale. Ho dovuto girare 5 banche prima di trovare un credito cooperativo locale disposto a scommettere sul mio progetto di impresa e a darmi un finanziamento per il mio investimento. Ma ne ho passate di notti senza chiudere occhio! Altro problema ancor oggi presente, riguarda la classificazione di questi pascoli: le particelle, infatti, non sono riconosciute come pascolo, ma come bosco.*



**Ma anche tante soddisfazioni: è un punto di riferimento per la zona, ha creato occupazione per due sue conterrane e vende tutta la produzione che pare sia molto ricercata a valle...**

*Vivo all'aria aperta, nel mio paese, tra i monti, come ho sempre sognato, le capre sono animali docili, a cui sono affezionata, mi riconoscono da lontano e al mio richiamo corrono tutte incontro, lavoro con due colleghe locali che mi aiutano in tutto, vendo quel che produco qui in azienda e*

*spesso vengono sin da Udine quassù solo per acquistare il mio formaggio. Sono serena e contenta di aver realizzato un sogno, una nuova speranza che rappresenta un esempio per questa zona che sembrava senza speranze dopo il terremoto. Certo il mio impegno è al cento per cento, ma per ora questo mi basta.*

**Dunque bilancio più che positivo... quali altri progetti ha in cantiere?**

*So che si apre una nuova fase di programmazione e forse a qualcosa penserò. Ma per il momento devo assestarmi sulla mia azienda, godermi cioè quello che faccio senza crescere troppo!*

di Milena Verrascina e Federica Cisilino