



I latticini e i formaggi a latte ovino prodotti nel caseificio aziendale sono tra i pezzi forti del menù de "La Dispensa", interessante realtà agrituristica arroccata sulle verdi colline di Lamporecchio (Pt)

Pecore, latte e fantasia

di Alessandro Amadei

In alto: il titolare dell'agriturismo "La Dispensa" Stefano Spinelli (a sinistra), insieme a Marco Cavalletti della FD Store di Spilamberto (Mo) all'interno della grotta dove maturano le caciotte e gli altri formaggi stagionati

Sotto a sinistra: insieme allo yogurt a latte ovino, la mozzarella pecorina è tra le referenze più originali prodotte nel caseificio de "La Dispensa"

A destra: Il punto vendita occupa un'estremità della sala da pranzo. Nel bancone refrigerato sono esposte tutte le delizie lattiero-casearie prodotte nel caseificio aziendale

Cento litri di latte al giorno munti dal suo gregge di **pecore Assaf**, e quotidianamente trasformati in yogurt, budini, ma anche in prodotti freschi spalmabili o pronti al consumo, nonchè nei classici formaggi pecorini stagionati. Sapide e profumate delizie che arricchiscono il menù del ristorante agrituristico, o che vengono proposte all'interno dello **spaccio aziendale** e in alcuni negozi del luogo attenti alla qualità. Sono questi, insieme all'olio extravergine di oliva di produzione aziendale, gli ingredienti chiave dell'attività agricola e agrituristica condotta da **Stefano Spinelli** in quel di **Lamporecchio**,

sulle verdi colline a sud di Pistoia. Una realtà moderna ed eco-sostenibile sorta pochi anni fa dalle ceneri di una cooperativa agricola, grazie ai cospicui investimenti e alle idee di questo giovane tecnologo delle produzioni animali nonchè agente di un noto gruppo mangimistico, che nel 2011 ha coronato il suo sogno di fare l'allevatore. "Ho partecipato all'asta con cui l'Asl 3 Pistoia ha messo in vendita questo appezzamento di terreno collinare dotato di oliveto, edificio rustico e stalla - racconta Stefano - e nel 2012 ne sono divenuto legittimo proprietario". Subito dopo, nel 2013, partono i lavori di ristrutturazione che portano all'attuale assetto: nel rustico, disposto su tre livelli, vengono collocati il caseificio, il ristorante agrituristico con annesso punto vendita aziendale e le camere da letto per il servizio di **bed and breakfast**. Di fronte all'edificio principale, ecco sistemato il **frantoio** dove vengono lavorate le olive cre-



sciute e raccolte sui terreni aziendali, opportunamente rimessi a regime. Infine la **stalla**, che viene ampliata, riammodernata e completamente attrezzata per ospitare, in pieno benessere, gli attuali **180 capi ovini**.

Gusto morbido

“Ho scelto l'Assaf – spiega Stefano – perché oltre a dare ottime prestazioni produttive, è una **razza particolarmente adatta al pascolo**”. Niente di meglio, dunque, per tenere pulito l'oliveto di casa. Ma c'è un altro motivo che ha reso preziose le Assaf, e lo scopriamo in sala da pranzo, quando assaggiamo uno degli **yogurt a latte ovino di produzione aziendale**. Ce n'è per tutti i colori e per tutti i gusti, ma scegliamo quello bianco. Una carezza cremosa e dal gusto morbido, che si farebbe fatica a classificare come yogurt di pecora. “È un prodotto particolare – concorda Stefano – ed è per questo che lo propongo ai negozianti e ai ristoranti di nicchia della zona, insieme alle altre produzioni originali del nostro caseificio. In questo modo mi svincolo dalla guerra dei prezzi che dovrei fare se proponessi le caciotte o i pecorini stagionati, formaggi che produco comunque, ma che destino unicamente al ristorante e allo spaccio”. In effetti il caseificio de **“La Dispensa”** – questo il nome dell'agriturismo aziendale – è particolarmente prodigo di **latticini e formaggi particolari**. Cosa dire, ad esempio, della **pecorella**, una sorta di mozzarella ovina che se non è a pasta filata è però fresca e gradevole e pronta da consumare come un fior di latte vaccino. Ma c'è anche il **San Pietrino**, un simil-stracchino mor-



Stefano Spinelli insieme al casaro Giuseppe e alla Milk & Cheese 200, il “caseificio in 1 metro quadrato” della FD Store che viene alimentato con l'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico aziendale

CARNE o LATTE

SEME o EMBRIONI

SAHNEN, CAMOSCIATA, BOERA

**FAVARS
LIMOUSINE**

**CASTOR
CHAROLAISE**

**EHMAN ISY
FRISONE**

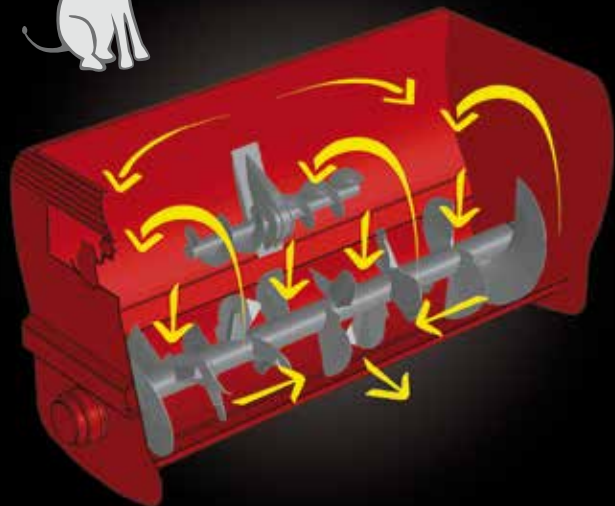
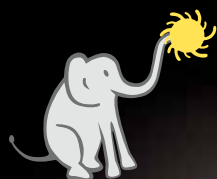
RAZZE E SPECIE DISPONIBILI:

Bovine da carne: Limousine Charolaise Blonde D' Aquitaine, Parthenaise Bazadaise Rouge des Pres Aubrac Gasconne Salers e INRA95 - **Bovine da latte:** Frisona, Normanna, Brown Jersey Abundance e Tarentaise - **Caprine:** Camosciata, Saanen e Boera - **Ovine:** Lacaune.

G PLUS
Tel. 035 4258368
Cell. 393 9007412
www.g-plus.it
info@g-plus.it

EVOLUTION
International

EVOLUZIONE ORIZZONTALE



La nostra natura ci porta a non fermarci mai nel ricercare la perfezione: il mescolamento tridimensionale dei componenti permette di raggiungere risultati migliori nella miscelazione.

Un nuovo passo in avanti per creare innovazioni ben oltre le vostre aspettative.

G. CAVARZAN

carri tagliamescolatori per l'alimentazione zootecnica

Via Col di Lana, 40 - 31050 Fanzolo di Vedelago (TV)
Tel. +39 0423 476764 - Fax +39 0423 477257
Email: info@gcavarzan.com www.gcavarzan.com

focus | trasformazione aziendale del latte

bido, ma più asciutto e stagionato del suo omologo a latte bovino. Senza dimenticare i **budini** e le **creme spalmabili**, sempre rigorosamente a latte ovino.

“Il merito – riconosce Stefano – è di **Giuseppe**, il nostro giovane casaro. Ma anche di **Mirko Galliani**, dell'Accademia italiana del latte, che ci ha fornito le ricette e l'assistenza tecnica, e della **FD Store** di Spilamberto, che da quando siamo partiti ci segue costantemente”. Oltre alla macchina per la lavorazione del latte e al materiale di consumo (confezioni, etichette adesive, preparati di frutta per lo yogurt ecc.), l'azienda modenese fornisce infatti tutta l'**assistenza**

tecnica di cui Stefano e il suo team hanno bisogno per l'attività di trasformazione. “Quando siamo partiti – sottolinea Stefano – non avevamo esperienza di caseificazione. Sotto la loro guida abbiamo imparato i primi rudimenti, e poi per un anno abbiamo fatto le prove generali, offrendo i prodotti ad amici e parenti. Infine, dopo un secondo corso di istruzione, ci siamo messi a produrre”. **Volontà di imparare e disciplina**. Poi libero sfogo alla **fantasia**. *



Il rustico ristrutturato, cuore dell'attività agrituristica. Al pian terreno il caseificio e la grotta dei formaggi; al primo piano le sale da pranzo e lo spaccio aziendale; al secondo piano le camere da letto

Sotto: l'ovile immerso tra gli ulivi dove Stefano alleva le sue Assaf. Sullo sfondo Villa Rospigliosi, oggi sede di un ristorante stellato dove vengono serviti i formaggi de “La Dispensa”



Approfondimenti

Per informazioni
www.fdstore.com



L'offerta di Stefano Spinelli spazia dai formaggi freschi a quelli stagionati, dallo yogurt alla ricotta