

L' AZIENDA AGRICOLA STELLA ALPINA (CN) PRODUCE FORMAGGI DI GUSTO E QUALITÀ



Categories: [Food](#), [News](#)

Nella piccola **Azienda agricola "Stella Alpina"** che alleva pecore, capre e vacche a **Sanfront (Cn)** e situata a circa 500 metri di altitudine, l'amore per gli animali si coniuga alla passione per il lavoro ed all'attenzione per il territorio. Titolare dell'azienda agricola è **Marta Miretti** (mobile 3898319306) che, con caparbia determinazione, entusiasmo ed impegno, ha avviato l'attività casearia allevando direttamente 60 capre di razza camosciata delle Alpi, Saanen ed alcune da incroci tra le due razze. Ed ancora, 15 pecore di razza Lacaune ed alcuni capi di bovini di razza valdostana pezzata rossa.



Il sistema di allevamento aziendale adottato è di tipo semi intensivo, in quanto il pascolo riveste un ruolo fondamentale per l'alimentazione degli animali.

Inoltre, in azienda viene praticata la mungitura manuale di tutti i capi allevati; si tratta di una tecnica tuttora diffusa ed adottata nelle zone





montane e tipiche di questo metodo di allevamento.

Nel laboratorio interno, la giovane casara lavora formaggi, derivanti dal latte prodotto che viene interamente trasformato in azienda.

I formaggi sia freschi che stagionati, sono tutti prodotti utilizzando latte crudo, non sottoposto ad alcun trattamento termico. L'azienda produce tomini freschi, ricotte e tome a latte misto, primo sale, yogurt naturali ed alla frutta e le "robelline".

Ma **Marta** prepara anche prodotti semi stagionati, tra cui tome di pecora, tome di capra semi stagionate a latte crudo od anche con i tre tipi di latte e la toma "stella alpina" di latte crudo

intero vaccino.

La vendita avviene soprattutto nello spaccio aziendale, aperto tutti i giorni in diverse fasce orarie.

Piergiorgio Felletti