

Le Mandre, sapori veri!

Sull'Altopiano di Piné, nel comune trentino di Bedollo, Marco Casagrande, allevatore, casaro e norcino, con l'aiuto del figlio Moreno e della moglie Mirella produce formaggi e salumi, contribuendo al mantenimento dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio

Testi e foto di Massimiliano Rella



Altopiano di Piné, Bedollo, provincia autonoma di Trento, 1.250 metri sul livello del mare: il panorama visto dall'azienda agricola **Le Mandre** è a dir poco spettacolare, lo sguardo che naviga sui laghi alpini delle Piazze e di Serraia, coronati da cime innevate. È inverno, fa freddo. Davanti alle incantevoli vette imbiancate incontriamo

Marco Casagrande, 60 anni — un personaggio — allevatore, casaro e norcino; con l'aiuto del figlio **MORENO** e della moglie **MIRELLA**, che prepara piatti caldi e della tradizione per lo spazio agrituristico, dove vengono serviti anche taglieri di ottimi formaggi e deliziosi salumi "della casa". Esempio idilliaco di una filiera chiusa, a suon di calorie e golosità: *tosèla* (tosella) grigliata,

lardo, tonco de pontesel (luganega fresca tagliata, infarinata e rosolata nel vino), spezzatino di Grigio alpina con crauti della Val di Gresta, fagioli *en bronzon* e luganega e polenta di mais Spin della Valsugana. Per chiudere, un gelato di fiordilatte nobile di vacca alpina da personalizzare con frutta fresca, frutti di bosco, nocciole del Piemonte IGP. *Welcome to paradise!*



In alto: la stalla dell'azienda agricola Le Mandre a Bedollo (TN).
A sinistra: l'allevatore, norcino e casaro Marco Casagrande,
proprietario dell'azienda agricola Le Mandre.

La storia di Casagrande e della sua azienda Le Mandre è il sogno che diventa realtà. Dopo anni a gestire varie malghe, nel 2000 apre una piccola stalla, «con l'idea di riavvicinare il mondo esterno al mondo contadino», premette Marco, che oggi gestisce 4 ettari di proprietà e 30 in accomodato per il pascolo e lo sfalcio. A queste altezze alleva 25 capi di Grigio alpina, 100

pecore di Frisona in lattazione, 15 capre Pezzate mochene, più altre 150 in estate attraverso l'*Associazione Allevatori Capra Pezzata Mochena*, mettendo a disposizione dei piccoli allevatori il suo campo e il caseificio. La Mochena è una razza bianca e nera, rustica, che fa poco latte, adatta alla montagna, oggi recuperata attraverso l'associazione. Con il suo latte a Le Mandre si produce il

Casal de Caora, formaggio profumatissimo, delicatissimo, di carattere. Chiudono il cerchio zootecnico una trentina di suini, tra Neri delle Alpi e rosa nazionali, più gli animali da cortile.

Un discorso a parte merita l'alimentazione, fatta di erbe montane d'estate e fieno d'alta qualità d'inverno, «che sfalciamo a maggio, quando comincia la fioritura delle



A Le Mando Marco Cigaguido alleva i capi bovini di razza Grigio alpina rigorosamente con le corna, perché, spogli sotto le stali, punte sono presenti sul tangaglio, in pratica il suo arnese di legno, proprio dove il singolo scatto insieme ed eresia e spavente, queste ultime rimarrebbero in circolo nell'apparato masticatorio.



Suini di razza Nero delle Alpi nell'azienda agricola Le Mandre.

graminacee e che poi essichiamo», sottolinea Casagrande. Sono erbe raccolte fino a 1.350 metri d'altitudine, molto floreali, concimate naturalmente, ricche di betacarotene (vitamina A), che dà il colore giallastro alla pasta dei formaggi. I suini, invece, sono alimentati con siero di latte, patate cotte e farinaccio.

«Per avere un latte nobile la vacca deve mangiare almeno sette tipi di erbe ed essere molto distante, chilometri in linea d'aria, dai centri urbani e industriali. Solo la montagna ti permette queste condizioni e di avere erbe particolari, per microclima, esposizioni, altitudini». Parola di allevatore.

Casagrande alleva la Grigio alpina rigorosamente con le corna, perché, ci spiega, sotto le sue punte sono presenti vasi sanguigni importanti e, amputandole, proprio dove il sangue scarica tossine ed energie negative, quest'ultime rimarrebbero in circolo nell'apparato mammario.

A Le Mandre si producono solo formaggi a latte crudo, ad esempio il *Bedol*, 100% vaccino, il misto *Le Mandre* (60% vaccino, 40% di capra) e lo yogurt da latte misto vaccino (80%) e pecora. Per la norcineria,

invece, si preparano la luganega fresca di suino, stagionata 70 giorni, lo speck per i taglieri, il lardo di suino Nero delle Alpi.

Quest'animale merita un piccolo approfondimento. Il Nero delle Alpi rischiava l'estinzione ed è stato recuperato grazie all'associazione *Pro Patrimonio Montano - PatriMont*, rete per la conservazione del patrimonio delle montagne che copre le zone alpine di 5 Paesi (AT, CH, DE, FL e IT), cioè le Alpi centrali e orientali (www.patrimont.org). Oltre cent'anni fa le razze ad alta produttività presero il posto di quasi tutte le razze suine europee e nell'area alpina nel 100% dei casi. Nel 2013, però, i rappresentanti della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Parma trovarono in una fattoria didattica un ultimo gruppo di maiali valtellinesi. La Pro Patrimonio Montano si è occupata dell'allevamento e ha trovato dopo una lunga ricerca altri gruppi superstiti, necessari per evitare la riproduzione consanguinea. I nuclei formano ora un *pool genetico*.

Il Suino Nero delle Alpi ha dimensioni medio-piccole, zampe lunghe, robuste e tozze, adatte a muoversi in montagna, un mantello che vira dal nero al rosso e macu-

lato, insomma un animale ideale per allevamenti estensivi allo stato brado, con una produttività di 2 parti l'anno per 8-12 porcellini. Le scrofe pesano 130-160 kg, i verri 150-180 kg. Grazie alla pigmentazione il Nero delle Alpi non corre il rischio di ustioni solari e, al contrario delle razze moderne, può trascorrere l'intera giornata all'aperto. Col suo grufolare combatte il Romice alpino (*Rumex alpinus L.*), dissoda i terreni compattati dai bovini e, poiché è sempre in movimento, il grasso è distribuito uniformemente nella muscolatura: quindi carne a fibra sottile e marmorizzata. «Rimane un problema di consanguineità, essendo partiti da 20 capi» conclude Casagrande. «Oggi a Le Mandre ne alleviamo 15. Sono animali a bassa resa giornaliera, crescono di 3-4 etti al giorno, al macello sono ricchi di lardo, però hanno il vantaggio di una carne asciutta. Vanno bene anche per salumi con bassa resa di produzione».

L'80% dei prodotti di Le Mandre è venduto in azienda, il resto nei mercatini di *Campagna Amica* e in alcuni ristoranti.

Massimiliano Rella

>> Link: lemandre.business.site