

Il Caseificio Buon Pastore si apre a vini e spettacoli

L'azienda di Sant'Alberto allarga gli interessi agli eventi e all'attività di fattoria didattica



09 Gennaio 2021 Il 2021 vuole essere un anno di grande crescita nelle intenzioni del Caseificio Buon Pastore di Sant'Alberto, che riapre i battenti lunedì 11 gennaio dopo un breve periodo di ferie.

La grande struttura di via Fiorello 14/a - per chi viene da Ravenna, la traversa di via Sant'Alberto che si incontra a sinistra, circa un chilometro prima di arrivare nel centro abitato - ha infatti una ricca serie di iniziative in programma (ovviamente nella speranza che le condizioni legate al Covid possano permetterne lo svolgimento, a differenza di quanto accaduto negli ultimi mesi).

L'azienda, all'interno della quale si allevano ovini (oggi un centinaio di capi) secondo i principi del welfare animale e si producono formaggi di qualità (circa 12 quintali all'anno), è nata su iniziativa e progetto di Solar Farm, impresa partecipata da Tozzi Green e da Gardini 2002 srl, che opera nel campo delle energie rinnovabili. L'obiettivo è quello di coniugare a livelli di eccellenza natura e tecnologia, tradizione casearia e innovazione sostenibile.

Il Caseificio Buon Pastore è dunque una modernissima realtà in aperta campagna, che gestisce tutta la filiera produttiva nel rispetto del bestiame, dell'ambiente, del consumatore: e in strettissima collaborazione energetica con l'adiacente campo fotovoltaico di 70 ettari, sempre di proprietà di Solar Farm. Al Caseificio operano in maniera stabile diversi addetti: due casari, un responsabile dell'allevamento, due persone in negozio, un team commerciale di tre operatori.

Negli ultimi anni, la struttura si è ampliata e perfezionata, per permettere la vendita al dettaglio e per consentire la corretta stagionatura dei formaggi prodotti: che sono sia freschi che stagionati (di pecora e capra), affinati (al vino, alle vinacce e alle foglie di noce) ed erborinati. Accanto allo stabile principale sorge dunque un'apposita grotta, realizzata con grande accuratezza utilizzando pietre provenienti da Casola Valsenio (la terra d'origine della famiglia Tozzi), in cui si svolgono le operazioni di stagionatura; accanto ad essa, uno spazio di recente organizzazione prevede anche la produzione, la degustazione e la vendita dei vini prodotti dai vigneti di Casola Valsenio e dell'Etna, collegati sempre al lavoro della famiglia.

Grazie a tutte queste strutture, l'azienda di Sant'Alberto - che dispone fra l'altro di grandi spazi all'aperto - è in grado di svolgere molteplici attività.

Innanzitutto è fattoria didattica: organizza visite guidate per i bambini e i ragazzi delle scuole, per

raccontare loro l'integrazione tra la produzione di energia e quella agri-zootecnica; ai bambini viene offerta anche la possibilità di creare con le proprie mani il formaggio, un'esperienza formativa e molto gradita dai ragazzini.

Nel corso del 2021, oltre all'organizzazione di degustazioni e iniziative dedicate all'enogastromia, gli spazi esterni al Caseificio ospiteranno anche eventi ludici e musicali. Ad esempio, la festa per il secondo anno di vita dell'associazione ToGether, che si occupa di educazione ambientale e che opera in collaborazione con la cooperativa culturale Mousikè di Ravenna: l'obiettivo è quello di dare vita ad un evento in musica che possa coinvolgere la cittadinanza sulle attività dell'associazione. La stessa ToGether potrà utilizzare gli spazi per dare vita ad ulteriori iniziative, fra cui i camp estivi per ragazzi.

A partire dall'11 gennaio, il Caseificio sarà aperto il lunedì e il venerdì dalle 10 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18, e il sabato dalle 9,30 alle 12,30.

Sul sito www.caseificiobuonpastore.it sono presenti tutte le informazioni sui prodotti (ed è possibile anche acquistarli tramite e-commerce). Il Caseificio ha anche propri profili social su facebook, instagram e youtube.

Nella foto: un'immagine della "grotta" dove si stagionano i formaggi, con il casaro Samuele Berra e Federico Tozzi, che si occupa del punto vendita. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*