

La Casetta Bianca di Lettopalena e i suoi formaggi caprini, sulla Maiella orientale il benessere animale prima di tutto

6 Maggio 2023



CHIETI – “Il mio lavoro non è fare il formaggio ma impegnarmi, come prima cosa, ad avere un buon latte e far star bene gli animali, anche rinunciando ad un surplus di produzione”. È la filosofia di **Leonardo Angelucci**, laureato in Zootecnia all’Università di Bologna con una tesi in Microbiologia delle produzioni lattiero casearie, titolare della fattoria Casetta bianca di Lettopalena (Chieti), punto di riferimento per la produzione di formaggi di capra.

Vissuto per molti anni a Roma, insieme ai genitori di origini abruzzesi, si è spostato prima in Umbria per intraprendere gli studi in Veterinaria e poi a Bologna cambiando corso di laurea. Un percorso che lo ha condotto al punto di partenza, tornando a vivere a Lama dei Peligni nel

2013, e decidere poi di riprendere una struttura in disuso di una ex cooperativa per l'avvio dell'attività nel 2018, con un primo nucleo di 50 capre provenienti dal gregge del pastore più anziano della zona, e arrivate oggi a 120.

Il latte di Casetta bianca è lavorato a crudo e non vede l'aggiunta di fermenti, se non quelli che si ottengono dalla stessa materia prima come il lattoinnesto, per determinati tipi di formaggi.

La trasformazione di prodotto avviene nel caseificio distante appena 40 metri dalla stalla, e si prediligono lavorazioni veloci per non ridurre le ore di pascolo agli animali, che non ricevono alcun tipo di integrazione di mangime concentrato neanche in inverno, quando Leonardo preferisce ricorrere a materie prime naturali da trattare.

“Qui gli animali devono essere rustici, forti e per almeno 8 mesi all'anno devono stare all'aperto, ho puntato sulla qualità del prodotto e non sulla quantità per valorizzare al massimo la risorsa pascolo”, racconta il 38enne allevatore a *Virtù Quotidiane*.

1,8 litro di latte al giorno è alla base dei formaggi prodotti, come robiola, paste cotte pressate a lunga stagionatura e taleggi. Ma anche formaggella a cagliata mesolattica di breve stagionatura e aromatizzata con ginepro e menta selvatica; muffato a pasta cotta e cruda; e formaggio a cagliata lattica di media stagionatura affinato in carbone vegetale, ginepro e pepe nero, tutti disponibili da aprile ad ottobre per rispettare il ritmo fisiologico degli animali.

I formaggi possono essere acquistati esclusivamente nel punto vendita del caseificio per preservarne la freschezza, o degustati presso la Locanda Mastrangelo di Civitella Messer Raimondo (Chieti) e la Trattoria Dal pagano a Palombaro (Chieti).

“Sono molto soddisfatto quando la gente viene a trovarmi e si accorge naturalmente che gli animali sono in salute, lontani dalle stalle, non sono affamati e hanno comportamenti tranquilli”, ammette Angelucci, “è indice che i miei prodotti non arrivano da animali tenuti chiusi e fermi in stalla per tutto l'anno”.

Il comprensorio della Maiella orientale è stato caratterizzato da una forte componente di tradizione pastorale che sta rischiando di scomparire e Angelucci non è certo il primo, e non sarà l'ultimo, a denunciare come “le politiche agricole comunitarie, nazionali e regionali non sono state in grado di incentivarla e assistiamo alla riduzione sempre più frequente di pecore in favore di bovini per avere maggiori contributi”.

La genetica di questa varietà di animali si è formata su questi territori, riuscendo a cibarsi

persino di corteccia, cardoni, spine ed edera.

La reattività del latte cambia in base alla stagione, infatti con la fioritura di prato primaverile il latte è profumato e delicato, mentre in autunno ha un gusto più forte e più grasso, perché le capre si nutrono di mele selvatiche e di ghiande. Pertanto, tre anni fa, il prof **Mariano Pauselli** del corso di Produzioni animali dell'Università di Perugia ha condotto uno studio sull'influenza che ha l'alimentazione al pascolo sulla qualità del latte, interessandosi alla sua attività per la redazione di alcune tesi di laurea.

Enunciato tra i trend alimentari del 2023, il latte di capra sta riscuotendo interesse e curiosità anche per le sue proprietà organolettiche e digeribilità, e la riscoperta delle zone interne dell'Abruzzo, a seguito della pandemia, ha promosso attività locali come Casetta bianca che da allora ha una clientela fissa.

Infine, proprio durante il lockdown, Angelucci ha compiuto un gesto di solidarietà devolvendo il ricavato delle vendite di Pasqua alla Asl territoriale, per dimostrare anche che i piccoli produttori riescono ad essere più sostenibili delle grandi aziende: "Il tessuto microeconomico di questi territori deve ripartire da qui e deve essere fruibile gran parte dell'anno dagli abitanti della regione, e non essere concentrato soltanto in agosto", conclude.

LE FOTO













