

Progetto TERRA ALTA DI VALTELLINA



la Fierida
AZIENDA AGRITURISTICA



Ecosistema “La Fiorida”

La Fiorida compie 15 anni, un tempo importante in cui ha costruito un ecosistema locale che ha **valorizzato l'interazione fra le componenti vegetali e animali**, per l'affermazione di un **nuovo modello di agricoltura alpina**.

Concetti come **filiera corta** e completa, **benessere animale**, **esaltazione delle specificità autoctone**, **accoglienza turistica integrata** si sono affermati grazie alla loro visibile attuazione, che La Fiorida ha saputo proporre.



Tradizioni, produzioni, ambiente

Nel corso degli anni si è costruita una rete che ha creato **fiducia** nei piccoli **produttori locali**, coinvolti in modo sempre più consistente nella fornitura di prodotti e/o materie prime.

A loro volta, questi, hanno così **investito nelle proprie attività, migliorandosi** in qualità e ritorni economici, pur senza mai tradire gli aspetti tradizionali o identitari qualificanti.

Spesso sono piccoli produttori che hanno particolare cura nelle lavorazioni, ma difficoltà nel trovare efficacemente sbocchi commerciali.



Un nuovo progetto etico ed eco-solidale

Da questa esperienza ha preso vita un nuovo progetto.

Terra Alta di Valtellina ha come obiettivo la **valorizzazione** economica delle lavorazioni **agricole** e **artigianali** realizzate **oltre i 700 metri di quota**, consentire la prosecuzione delle coltivazioni dei **maggenghi**, offrire l'opportunità al consumatore di fare una scelta etica e consapevole verso i prodotti delle terre alte ed il mantenimento della loro integrità.



Adottiamo un modello virtuoso

Un progetto nato e pensato a **La Fiorida**, che punta a dare linfa a quelle piccole filiere corte delle Valli Valtellinesi attraverso alcuni semplici elementi:

- Siano espressione di attività agricole o artigianali tipiche e tradizionali, insediate ad una **quota superiore ai 700 metri**.
- Coinvolgano materie prime **prodotte in via preponderante sul territorio** medesimo.
- Non introducano elementi estranei o adulteranti nelle produzioni.
- Lo svolgimento di queste attività **conservi o amplii gli appezzamenti lavorati** a fini agricoli nelle località di produzione.



L'impegno

A fronte di questo, **La Fiorida** si assume l'impegno di:

- **Acquistare** ad un **prezzo superiore** del 50% (calcolato sul prezzo commerciale medio di prodotti merceologicamente analoghi frutto di produzioni “di fondovalle”) i prodotti rispondenti ai criteri individuati.
- **Premiare** l'eventuale aumento sostenibile dei volumi prodotti, se accompagnato da un proporzionale aumento delle superfici coltivate e dei capi allevati.
- Dare sbocco sul **mercato** a tali prodotti.
- **Valorizzare** verso il pubblico dei consumatori **l'aspetto etico, emozionale** e profondamente radicato che quel prodotto porta con sé.



Il primo modello applicativo è realtà

Terra Alta di Valtellina è un progetto attivo e che ha già trovato il suo primo contesto di attivazione: la **Latteria Sociale di Mellarolo**, in Valgerola, che ha creduto in questa sfida per **investire nella continuità** della sua tradizione ultra centenaria.



La Latteria Sociale di Mellarolo

Fondata nel **1915**, la **Latteria Sociale di Mellarolo** raccoglie, oggi come allora, il latte dalle vacche possedute dalle famiglie del paese, per poi provvedere alla trasformazione casearia.

Una dimensione assottigliatasi con il tempo, sino agli attuali **20 capi di 3 sole famiglie**, che transumano durante l'anno in **23 stalle diverse**, collocate da una quota di 800 metri fino a quota 1.500 in modo da consumare le fienagioni fatte nei vari maggenghi.

Il tutto per una produzione tra i **100 e i 250 litri di latte al giorno**, a seconda della stagione.

I prodotti, ottenuti dal Casaro attraverso una lavorazione estremamente tradizionale (il latte è ancora riscaldato da un fuoco a legna), sono destinati all'autoconsumo dei conferenti o a commercianti, tuttavia con ritorni non sufficientemente remunerativi.



Il primo progetto è realtà

L'attività della Latteria Sociale trae la sua ragion d'essere nella passione con cui, caparbiamente, il Casaro e le tre famiglie di conferenti mantengono vivi riti e produzioni. Particolare significato e valore è legato alla cura e alla coltura di oltre 300 pertiche valtellinesi di campi da cui si ottiene il fieno, altrimenti tutte destinate all'**abbandono**.

Questa è l'**ultima attività superstite** nel paese, con un portato culturale e sociale secolare insostituibile. Come tale ha un valore che verrà comunicato e reso palese agli occhi dei consumatori.



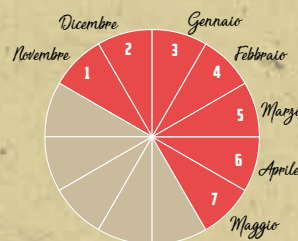
LA LATTERIA DI MELLAROLO



3
SOCI

60 ANNI
IN MEDIA

MESI
APERTURA



700MT



315 **PERTICHE**
VALTELLINESI
LAVORATE

20
VACCHE
DA LATTE



Novembre
100
LITRI
GIORNO



Maggio
250
LITRI
GIORNO



5/8
AIUTANTI
STAGIONALI

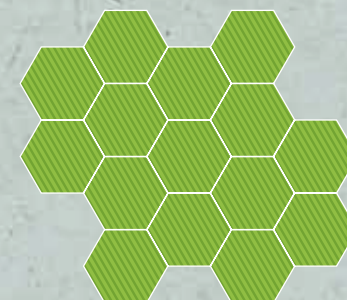


23
STALLE

70
FORME
MESE



1 PERTICA
VALTELLINESE
=
688 MQ²



1 ETTARO
=
15 PERTICHE



In dettaglio

La Fiorida si impegna al ritiro di tutta la produzione casearia della **Latteria Sociale di Mellarolo che a sua volta conferirà in esclusiva i prodotti**, ad eccezione di parte destinata all'autoconsumo e alla vendita a consumatori privati in Valgerola.

Il prezzo di cessione del formaggio è definito in 10,00 €/Kg + iva, pesato a una stagionatura media di 60 giorni. Tale prezzo potrà essere aumentato di 1,00 €/Kg ad inizio di ogni stagione di produzione fissata il 1 ottobre di ogni anno, se i soci conferenti della latteria documenteranno di aver incrementato del 10% la superficie sfalciata oltre i 700 m s.l.m. nella stagione estiva appena conclusa.

I formaggi della Latteria Sociale di Mellarolo saranno commercializzati con un prezzo adeguato alla media della categoria, così che venga percepito come **elemento 'premiale'** **il contesto di provenienza, quale investimento etico sulla sua sostenibilità futura.**



In dettaglio

La Latteria Sociale di Mellarolo si impegna a produrre solo ed esclusivamente formaggio Latteria e Casera Valtellina DOP osservando una serie di aspetti qualitativi vincolanti:

- Utilizzo solo ed esclusivamente di latte proveniente da vacche stanziali in Valgerola e transumanti oltre quota 700 m s.l.m.
- Produzione del formaggio nel rispetto integrale del disciplinare del Casera Valtellina.
- La razione di foraggio deve essere approvvigionata in via principale in Valgerola oltre quota 700 m s.l.m.
- Garanzia dello sfalcio dei terreni posti fra l'abitato di Mellarolo e i prati della Corte nella quantità e periodicità in essere.
- Iscrizione di tutto il patrimonio bovino al libro genealogico nazionale di razza Bruna, o Original Brown e adesione al piano di controllo qualità dell'APA di Sondrio.



In dettaglio

Allo scopo di promuovere e rendere economicamente sostenibile il presente accordo, La Fiorida assumerà tutte le iniziative commerciali, di marketing, di comunicazione che riterrà idonee allo scopo di **valorizzare la produzione casearia** acquistata dalla Latteria Sociale di Mellarolo ed **il suo territorio** d'origine.





In collaborazione con



