

LA VIA DEL LATTE: L'ORO BIANCO DEL MUGELLO



La Via del Latte è un percorso che unisce 29 allevamenti nel Mugello, selezionati da Mukki, che racconta l'identità di un territorio e la sua dedizione al duro lavoro e all'amore per la terra.

La Via del Latte: alla scoperta dell'oro bianco del Mugello

La via del latte, da Firenze in meno di un'ora raggiungo Borgo San Lorenzo, che ospita la quinta edizione di Stalle Aperte, evento annuale di Mukki per presentare gli allevamenti. Nelle terre del Mugello le lancette dell'orologio sembrano scorrere più lentamente e, in qualche caso, sono del tutto ferme.

La frenesia della città è lontana e il tempo è sospeso. Qui, disseminate nel verde incorniciato dalle vette

dell'Appennino, ci sono decine di fattorie a conduzione familiare, collegate tra loro da stradine tortuose e strettissime. Da queste stalle, ogni giorno inizia il viaggio su La Via del Latte, un percorso che unisce 29 allevamenti selezionati da Mukki e racconta l'identità di una terra custode di valori e tradizioni.



Nel Mugello l'allevamento bovino affonda le radici profonde nel Quattrocento, quando i Medici nella loro tenuta di Panna impiantarono un allevamento di vacche di razza "svizzera" (bruna alpina). Oggi dopo secoli, il territorio mantiene questa vocazione con gli allevamenti di bovini da latte sparsi tra Firenzuola, Marra di, Palazzuolo sul Senio, Barberino di Mugello, Scarperia, San Piero a Sieve, Borgo San Lorenzo, Vicchio.

L'area del Mugello si presenta come un distretto zootecnico: la maggior parte delle aziende sono a conduzione familiare e il territorio alterna aree pianeggianti, collinare, montanare. Una conformazione che accompagna ogni fase della vita di una mucca (in media di quindici anni), dal pascolo alla coltivazione degli alimenti. La Via del latte attraversa un paesaggio eterogeneo caratterizzato da pianura, collina e montagna e si snoda attraverso i territori di Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Scarperia, Vicchio, Firenzuola e San Piero a Sieve. Alcune stalle sono visitabili tutto l'anno su appuntamento: la visita è un'occasione per scoprire il territorio, interagire con gli allevatori, conoscere la vita in fattoria, gli animali e il processo di produzione del latte.

Su La Via del Latte alla scoperta dell'oro bianco: l'Azienda Agricola Spedale di Bartolini



Per scoprire i processi che si nascondono dietro la mia tazza di latte fumante, la scelta ricade sull'Azienda Agricola Spedale di Bartolini, vicino al centro di Borgo San Lorenzo.

Il fattore ci presenta subito le mucche: lo spazio verde recintato è per le vacche gravide, mentre nella stalla ci sono quelle da mungere.

Ogni mattina alle 4 inizia la preparazione per la mungitura meccanica. *"Gli aspiranti, applicati sui capezzoli del bovino, conducono il latte attraverso un tubo nel collettore"*, ci spiega il fattore mostrando la stanza del latte, accanto alla stalla. Da qui, dopo un periodo di raffreddamento, il latte è pronto per essere consegnato e raggiungere la centrale Mukki per i controlli.



Nella fattoria, la giornata continua con ritmi serrati: dopo la mungitura il fattore si dedica alla cura delle mucche, alla pulizia della stalla e alla coltivazione dei terreni per la produzione dei cereali e dei foraggi per nutrire gli animali a chilometri zero e nel modo più sano possibile. La seconda mungitura nell' Azienda Agricola Spedale di Bartolini inizia alle 18 per concludersi poco prima dell'ora di cena.

Il fattore si muove tra le sue mucche con amorevolezza, risponde alle curiosità dei visitatori con gentilezza e larghi sorrisi. E mentre penso alla genuinità del suo modo di fare, all'orgoglio con cui ci ha presentato e fatto strada nel suo piccolo grande regno, capisco che il latte nel collettore racchiude un racconto di passione, qualità, duro lavoro e dedizione alla terra. Un "c'era una volta" che c'è ancora.

Intorno gli Appennini sveltano alti in cielo, per un ciliegio è quasi tempo di consegnare i frutti, due galline mugellesi passeggiano sotto lo sguardo sornione di un gatto. Nell'aita della fattoria, un artigiano intreccia fili di "salino", erba colta sulle rive del fiume e lasciata essiccare per creare i fondi delle sedie.



Vista dal satellite

Azienda Agricola Spedale di Bartolini - Via S. Giovanni Maggiore, 47 - Loc. Panicaglia Borgo San Lorenzo

Siamo arrivati alla fine di questo dolce percorso, se ti è piaciuto il racconto della Via del Latte, alla scoperta dell'oro bianco del Mugello e se anche te sei un'eccellenza del mondo dell'Agricoltura di qualità, o sei uno chef, o un Imprenditore Toscano ed hai il desiderio di raccontare la tua storia clicca qui sotto...

Raccontaci la Tua Storia

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

