REGIONE PIEMONTE

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS



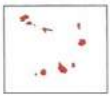
VALORIZZIAMO

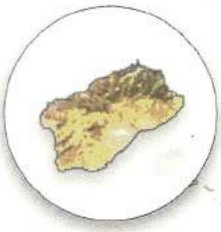
# I CAPRINI A LATTE CRUDO DI CAPO VERDE

REGIONE PIEMONTE

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

# CAPO VERDE
## ISOLA DI **SANT'ANTAO**





## CAPO VERDE

Capo Verde è un arcipelago di dieci isole di origine vulcanica, situato a circa 500 km dalle coste senegalesi nell'oceano Atlantico settentrionale, al largo dell'Africa occidentale.

L'Isola di Sant'Antão, la più settentrionale ed occidentale, è attraversata da una catena montuosa, originata dai residui vulcanici, che la divide in due settori: quello settentrionale che beneficia delle correnti umide oceaniche e quello meridionale che ne rimane escluso.

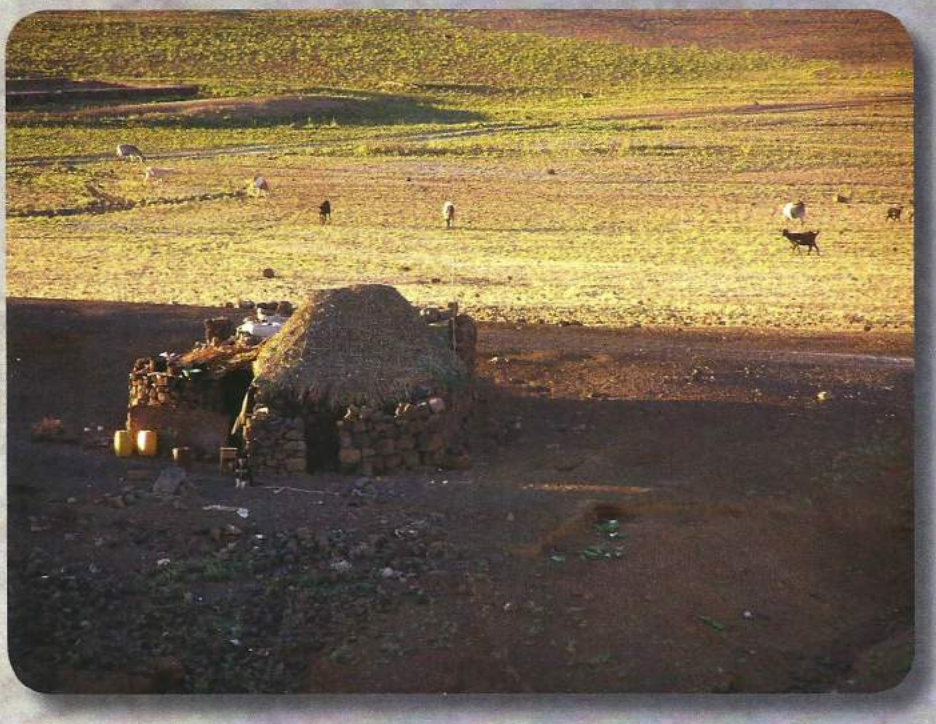
Il Planalto Norte è un altipiano situato a circa 1500 metri s.l.m. nella zona meridionale arida dell'isola, abitato soprattutto da allevatori di capre, che producono tradizionali formaggi a latte crudo.

# I FORMAGGI CAPRINI DEL PLANALTO NORTE

Il formaggio di capra è prodotto, pur con alcune differenze, in diverse isole dell'Arcipelago. Nell'area montuosa, arida e pressoché disabitata del Planalto Norte a Sant'Antão si trova un ultimo nucleo di pastori che ricopre un ruolo cruciale per la salvaguardia del territorio, sottoposto all'imponente erosione dovuta alle seppur rare piogge.

Gli animali, adattatisi a questo ambiente così severo, pascolano in libertà e si radunano spontaneamente nella tarda mattinata per abbeverarsi presso i luoghi di mungitura.

I formaggi, sia nella versione fresca che stagionata, così come la ricotta ottenuta dal siero di produzione, presentano caratteristiche organolettiche uniche dovute proprio alla specificità dell'ambiente.



# LA TRADIZIONALE CASA DE QUEIJO DEL PLANALTO NORTE

## IL PROGETTO

A partire dal 2008 un progetto di cooperazione internazionale si propone di migliorare le condizioni di vita della popolazione del Planalto Norte, attraverso la valorizzazione dei formaggi caprini "Bolona", sia freschi che stagionati, oltre che della ricotta.

Le attività formative realizzate e le attrezzature acquistate hanno permesso di migliorare le condizioni igienico-sanitarie di produzione a livello familiare dei formaggi caprini "Bolona" e di diversificare i canali di commercializzazione a Capo Verde, contribuendo così allo sviluppo socio-economico delle popolazioni locali.

## IL FORMAGGIO CAPRINO IN CUCINA

Il clima caldo di Capo Verde suggerisce l'utilizzo del formaggio caprino come base di piatti freschi e di facile preparazione, sia utilizzando formaggi freschi che stagionati, senza dimenticare la ricotta, la cui produzione è più recente.
In particolare si può preparare un misto di pomodori, cetrioli, cipolle, peperoni tagliati a dadini, a cui unire olio extra-vergine di oliva, sale, pepe macinato (meglio se quello rosa tipico di Capo Verde) e aceto. Il condimento così ottenuto dovrà poi essere sparso sulle fette di caprino fresco di circa 2 centimetri di spessore.

## CURIOSITA'

*Gli animali, liberi al pascolo per tutto il giorno, si alimentano con erbe particolari che crescono solo nell'altipiano del Planalto Norte. Dopo la mungitura, che avviene in ricoveri fatti con muretti a secco che ospitano anche i capretti, rimangono al riparo per due o tre ore e quindi ritornano a pascolare liberamente fino al giorno successivo.*

*La caseificazione avviene in tradizionali casette di pietra con tetti di paglia e stuoia chiamate case de queijo. Ogni operazione è eseguita in modo meticoloso, limitando al minimo i consumi idrici. Qui, infatti, l'acqua è un bene raro: salvo brevi periodi non è disponibile e deve essere trasportata con autocisterne o a dorso d'asino.*

# I PROMOTORI

La **Regione Piemonte** dal 1995 sostiene e realizza interventi di cooperazione internazionale in Africa sub-sahariana e attività di sensibilizzazione e di educazione allo sviluppo sostenibile e alla solidarietà internazionale per la comunità regionale. A Capo Verde, a partire dal 2004, la Regione Piemonte ha sostenuto, in partenariato con attori piemontesi e locali, iniziative volte allo sviluppo socio-economico delle popolazioni locali, in particolar modo nelle isole meno conosciute dell'arcipelago.

La **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** dal 2003 coordina e promuove i progetti di Slow Food a tutela della biodiversità alimentare in oltre di 100 Paesi nel mondo. Sviluppa in Africa sub-sahariana iniziative finalizzate a garantire la sovranità alimentare delle popolazioni locali e la biodiversità quali strumenti di lotta alla povertà. I Presidi, l'Arca del Gusto, gli orti in Africa, l'alleanza Slow Food dei cuochi e i Mercati della Terra sono le principali attività per sostenere produzioni di qualità a rischio di estinzione, per proteggere regioni ed ecosistemi unici, per recuperare metodi di lavorazione tradizionali e per salvaguardare razze animali autoctone e varietà vegetali locali.

# I PARTECIPANTI

La **cooperativa di allevatori "Criadores das montanhas di Bolona"** è partner delle iniziative promosse dalla Regione Piemonte in ambito agro-zootecnico nell'Isola di Sant'Antao a partire dal 2005. Inizialmente comprendeva tutti i 64 allevatori del Planalto Norte, raccogliendo l'intera produzione di latte caprino per la produzione del formaggio Bolona.

L'accento posto in questi anni sul recupero e valorizzazione delle tecniche tradizionali di produzione ha permesso, in particolare a 20 soci, di acquisire tecniche e standard di produzione che permettono di coniugare sicurezza e tradizione nella produzione del formaggio fresco e stagionato, oltre che della ricotta, oggi apprezzate in ristoranti e negozi delle Isole di Sant'Antao e Sao Vicente.

**L'azienda agricola "Cascina Rosa"** di Cantalupa (TO) è specializzata nella produzione di formaggi tipici di capra partendo dall'allevamento di capre selezionate e sanitariamente controllate, lavorando esclusivamente il latte prodotto dai propri animali. I loro esperti hanno messo a disposizione la propria esperienza curando la formazione tecnica degli allevatori capoverdiani sia a Capo Verde che in Italia.

**Fratel Silvino Benetti**, Ordine dei Cappuccini, Missione di Mindelo, Isola di São Vicente, Capo Verde.