



## > Testimonianza 1

### «Così importo capre da cachemire»

Capre da cachemire: in Italia c'è già un allevamento di questo tipo. E' l'azienda agricola La penisola, a Radda in Chianti (SI). «Abbiamo più di trecento capi. Ogni animale produce circa 200 grammi di fibra l'anno, che filiamo in azienda e facciamo tessere su telaio a mano. Poi vendiamo scialli, sciarpe e plaid, con prezzi che partono da 150 euro» spiega Nora Kraves, l'imprenditrice che nel 1995 ha importato le prime capre dalla Scozia (frutto di un progetto Cee sulla possibilità di ambientare capre cinesi, mongole e tibetane in Europa), seguite da un secondo gruppo di animali dagli Usa, nel 2002. «Il valore aggiunto è proprio realizzare il prodotto finito, su cui si può avere un margine maggiore. Stiamo creando una rete di allevatori, per cui possiamo fare da centrale di lavorazione e produzione artigianale». L'azienda toscana offre consulenza e vende gli animali. Il prezzo di un capra parte dai 500 euro e si abbassa per acquisti di greggi consistenti. L'investimento prospettato per l'attività con 20 animali, su un terreno di almeno 10 ettari, è di circa 25 mila euro. INFO: tel. 0577 738080, [www.chianticashmere.com](http://www.chianticashmere.com)

## facciamo due conti

**ECCO UN MINI CONTO ECONOMICO PER UN GREGGE DI 120 CAPI**

### INVESTIMENTI

- > 24 mila euro: acquisto capi
- > 10-20 mila euro: ristrutturazione stalle e recinzione paddock
- > 15 mila euro: impianto mungitura
- > 5 mila euro: per deposito latte
- > 1.500 euro: adempimenti burocratici e utenze
- > 20-30 mila euro: per allestire un piccolo caseificio e produrre yogurt e formaggio

### COSTI

- > 15-20 mila euro: foraggio, mangimi, lettieri (all'anno)
- > 3 mila euro: veterinario
- > 3 mila euro: ammortamenti
- > 2 mila euro: energia elettrica

### RICAVI

- > 43 mila euro: 720 quintali di latte l'anno
- > 5 mila euro l'anno: capretti

►► Allevamento con un caseificio è la scelta vincente. I guadagni reali avvengono sul prodotto trasformato: per esempio con lo yogurt, di semplice preparazione e di alta resa, e formaggi, sia di produzione lattica (caprini, morbidi a crosta fiorita, da 12 euro al kg al pubblico) o presamica (con caglio: stagionati, caciotte). Il capretto, invece, si vende per il macello a 60 giorni, quando pesa circa 12 kg a 5 euro al kg, vivo. La carne, al pubblico costa circa 16-20 euro al kg. In ogni caso, le capre diminuiscono la produttività dopo i cinque anni e spesso sono macellate. Ovunque, cresce la richiesta di carni iricine (di capra) e ovine. In grande sviluppo, in Italia, la salumeria: il violino di capra si prepara con la coscia in salamoia, conservata in cantina (30-35 euro al kg). Il salame, con carne di capra e grasso di maiale (15-16 euro al kg).

Come si comincia? L'allevamento può crescere gradualmente, con l'acquisto di qualche decina di capi, ma un gregge di 100-120 animali consente un'attività profittevole, in un paio d'anni. Una capra adulta costa 200-250 euro, un capretto svezzato 60 euro. In questo caso, si deve aspettare che raggiunga il decimo mese di età, prima che possa partorire, quindi produrre latte. Poi servono quattro-cinque maschi, per le monte. Gli animali si acquistano da altri allevatori: occhio alla loro genealogia, registrata a livello centrale in appositi libri presso l'Asso.Na.Pa (Associazione nazionale della pastorizia, tel. 06 409001 [www.assonapa.it](http://www.assonapa.it)). Che razze scegliere? «Fra le più resistenti e produttive, ci sono la Saanen, diffusa in tutto l'arco alpino, e la Camo-



sciata» spiega Cigalino. Qualcuno si orienta su razze autoctone. Ma spesso la produttività è inferiore. In questo caso, si compensa con un prezzo maggiore del formaggio, riconosciuto come prodotto tipico.

Le stalle, spesso, si ricavano da strutture esistenti. Devono essere ventilate, coperte e prevedere paddock esterni, perché le capre possano far mo- ►►

**La capra non ha pretese: ama i terreni impervi, non adatti a un'agricoltura tradizionale**