**La storia della nostra famiglia**

La nostra storia inizia il giorno 11 novembre del 1958 (giorno di S. Martino) quando la famiglia Castagna si trasferisce a Belvedere e inizia la sua attività con poche mucche qualche capra e tanta buona volontà.

La vita allora era dura e tutto andava fatto a mano, i pochi animali erano legati a catena e le stalle erano vecchie e umide anche se rappresentavano un luogo di aggregazione fra le famiglie del paese.

Poi i tempi cambiano e allora Achille con Costanza, spinti da una grande passione per le vacche da latte, decidono di costruire una nuova stalla a stabulazione libera, una moderna sala mungitura e zone adatte per il ricovero dei fieni e degli alimenti. Nell’1985 il figlio Dino termina gli studi ed entra a far parte attiva dell’azienda. Da allora il nostro obiettivo è stato quello di allevare il bestiame ricercando le migliori soluzioni per garantire salute, vitalità e benessere alle nostre vacche. Siamo particolarmente attenti alla qualità di ciò che mangiano, e siamo seguiti da veterinari e specialisti che ci aiutano a scegliere le migliori soluzioni per un allevamento sano e rispettoso degli animali.

Come tutte le famiglie contadine anche nella nostra si respira da sempre la necessità di mangiare cose genuine e legate alla tradizione e ai gusti di un tempo.

Giorno dopo giorno mungiamo il buon latte bianco che è alimento vivo e sano.

Perché non farne del buon formaggio?

Abbiamo iniziato a produrne per la famiglia ma con il tempo questa nuova esperienza ci ha incantato e conquistato,  è diventato un  progetto che ora si è concretizzato con l’apertura del caseificio aziendale dove produciamo del buon formaggio da latte crudo. Abbiamo chiamato il Caseificio “Sapori di Montegnago” per dare risalto alla storia del nostro piccolo paese oggi “Belvedere di Villaga” ma un tempo denominato proprio Montegnago .

Abbiamo scelto di lavorare il **latte crudo**, cioè non sottoposto ad innalzamento della temperatura  prima della lavorazione, perché è ormai accertato che i formaggi di alto pregio sono prodotti con questa lavorazione.

La maggiore carica batterica proveniente da animali di una sola stalla , anche se comporta meno costanza nella riuscita finale, dona sapore, aroma e qualità insuperabili.

Inoltre, mantenendo vivi i fermenti lattici originari si conserva anche la tipicità e la territorialità di quel latte che sarà addirittura migliore quando non avrà subito né riscaldamento né refrigeramento, cioè quando il passaggio dalla stalla alla caldaia sarà immediato.

Certo, in tutto questo il **fattore igiene** deve rivestire un ruolo importantissimo e se si vorrà produrre un formaggio pregiato lavorato a latte crudo, ecco che si dovrà necessariamente prestare la massima attenzione alla pulizia in stalla, alla salute degli animali, alla loro alimentazione, alla pulizia prima, durante e dopo la mungitura, alla pulizia delle attrezzature, ecc…

Per mantenere ancora più tradizionale la nostra produzione utilizziamo**la classica caldaia di rame** che risulta fondamentale non solo per ragioni tecnologiche (trasmissione del calore, non adesione del latte alle pareti, diminuzione tempi di cottura) ma anche per fattori biologici: il rame influenza l’acidificazione, la maturazione e le reazioni biochimiche durante la caseificazione, a tutto vantaggio delle proprietà organolettiche del formaggio.

Per tutti questi motivi saremo sempre disponibili a farvi visitare la fattoria che si trova nello stesso sito del caseificio e  potrete anche  vedere la lavorazione del formaggio.

**Vi aspettiamo quindi nella nostra  fattoria per farvi gustare  tutto quello che di buono abbiamo da offrirvi!!!**