

Guarda il nostro video!



PROGETTO INVERSION

Innovazioni agroecologiche per la resilienza e la sostenibilità della zootecnia di montagna.

INVERSION è un progetto innovativo che nasce dalla volontà di alcuni giovani allevatori delle Giudicarie Esteriori che desiderano migliorore la gestione dell'allevamento e della loro azienda in generale. Gli allevatori vengono accompagnati da esperti veterinari e agronomi per introdurre delle pratiche agronomiche "agroecologiche" in cui sostenibilità ambientale, benessere animale e qualità del prodotto sono strettamente connessi tra di loro.

info@progettoinversion.it www.progettoinversion.it www.facebook.com/ProgettoInversion/

PARTNER DI PROGETTO

















PARTNER FINANZIATORI





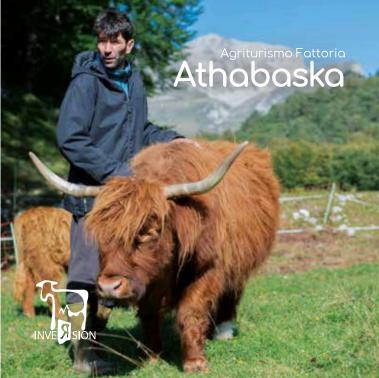




Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per la Provincia Autonoma di Trento 2014-2020.

Organismo responsabile dell'informazione: Cattafesta Maurizio Società Agricola Semplice.

Autorità di gestione: Provincia Autonoma di Trento – Servizio Politiche di Sviluppo Rurale. Info e bandi: www.psr.provincia.tn.it



L'AZIENDA

L'Agriturismo Fattoria Athabaska si trova nell'incantevole località di Deggia a San Lorenzo Dorsino (620 m di quota), comune settentrionale delle Giudicarie Esteriori, nel Trentino sud-occidentale. L'azienda nasce con una forte attenzione al benessere animale e alla sostenibilità ambientale e ha fatto della multifunzionalità il suo punto di forza. Maurizio Cattafesta e i suoi collaboratori gestiscono un agriturismo e una fattoria didattica con allevamento di lama, alpaca, asini, maiali e piccoli animali da cortile, bovini di razza Highland e Rendena e cani da slitta per l'attività invernale di dogsledding. L'allevamento è funzionale sia alle attività ludico-formative, come laboratori e trekking, sia alla produzione di carne e salumi per l'agriturismo.

IL PRODOTTO

Athabaska produce, a partire dai propri suini allevati allo stato semibrado, salami, cotechini, speck, lonze e pancette per il proprio agriturismo. Le materie prime sono una carne con un attimale rapporto tra parte magra e grassa e un lardo ricco di sapori intensi. La lavorazione artigianale, effettuata da Brenta Salumi, l'aggiunta di sale e spezie e la stagionatura in una cantina tradizionale dell'azienda ne esaltano le qualità regalando un prodotto finale che sprigiona i profumi e i sapori del territorio da cui nasce.



LE PRATICHE

I bovini, gli asini, i lama, gli alpaca e i maiali sono **allevati all'aperto tutto l'anno** con alimentazione a pascolo, sia erbaceo che arboreo, integrata con fieno durante l'inverno. L'azienda ha lavorato all'organizzazione di un **pascolo a rotazione** che permette lo spostamento razionale degli animali nei pascoli e boschi attorno all'azienda, dalla valle del torrente Bondai (400 m di quota) nel periodo autunnale e invernale ai prati alti di Bael (a quota 1085 m) in primavera ed estate.

Negli ultimi anni ha sviluppato anche un piccolo allevamento di suini, che pascolano liberamente nelle aree recintate di prato e bosco di latifoglie e conifere. La loro alimentazione viene integrata con scarti di ortaggi aziendali e siero di latte di aziende locali. Grazie al pascolo libero, gli animali hanno la possibilità di grufolare, giocare, rotolarsi nel terreno e socializzare tra di loro. Il pascolamento di bovini e suini, se turnato e gestito con lavorazioni migliorative, fornisce un ottimo nutrimento, favorisce la salute e la fertilità degli animali, mantiene pulite le aree di sottobosco riaprendo anche antichi sentieri, tutela la biodiversità degli ecosistemi e permette la riqualificazione paesoggistica di aree marginali. L'azienda possiede grandi competenze sul comportamento degli animali; sperimenta metodi di gestione basati sulla collaborazione e sul benessere, anche attraverso nuove tecnologie come il tracciamento tramite sistema di navigazione satellitare dei bovini liberi di pascolare in ampie zone di bosco. L'azienda utilizza la fitoterapia per la cura degli animali.