



Le Granaie è una piccola realtà agricola nata nel 2016 da Giacomo e Simone due fratelli che dalla valle hanno deciso di andare a vivere in montagna nel comune di San Marcello.

Le capre di razza Camosciata prevalgono sul gregge e i due becchi verzaschi faranno da tassello mancante nella rusticità del futuro gregge.

Il latte prodotto viene trasformato nel caseificio aziendale in formaggi particolari simil francesi e caciotte.

L'azienda ha anche 4 vacche nutrici di cui tre cabannine, razza rustica della Liguria, da cui viene prodotto formaggio vaccino.

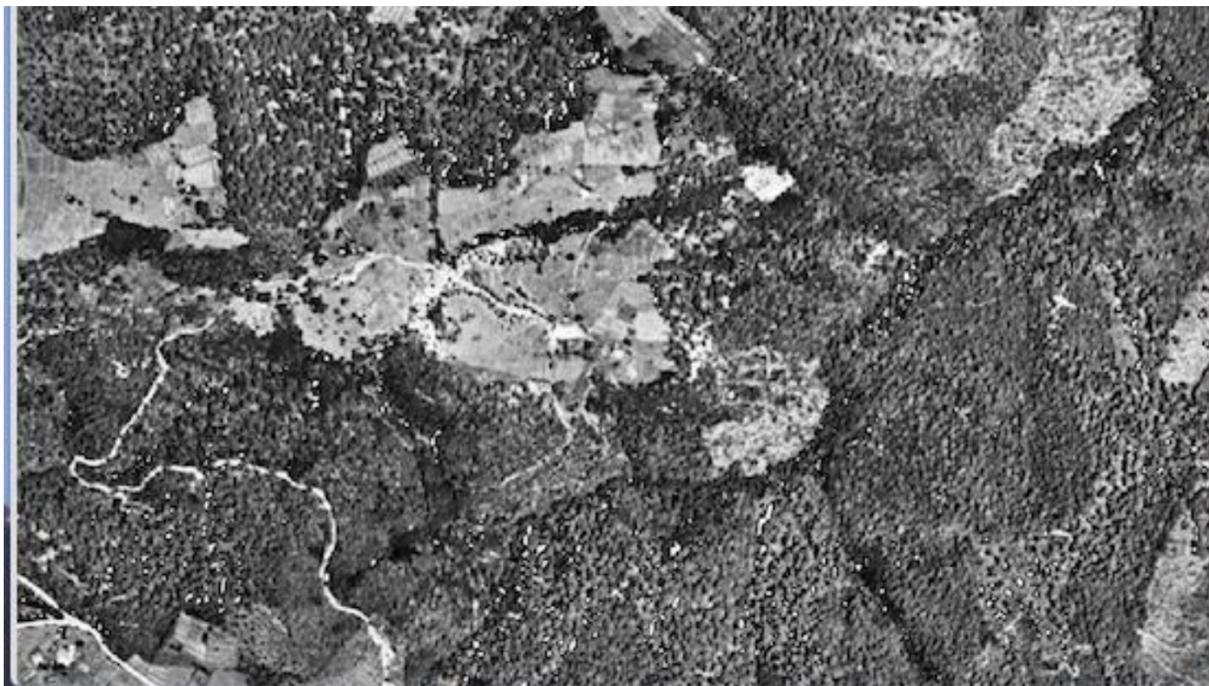
Tutte le bestie vengono curate all'occorrenza con trattamenti omeopatici e fitoterapici

facendo controlli mirati sulle feci per poter intervenire più prontamente possibile

In azienda viene praticata la turnazione dei pascoli riuscendo così anche a recuperare le zone in stato di abbandono e ridando vita al territorio



Il progetto di ripristino ambientale è stato approvato dalla Regione Piemonte nel 2015 e prevede la realizzazione di un sistema di drenaggio e di un sistema di trattamento delle acque reflue.

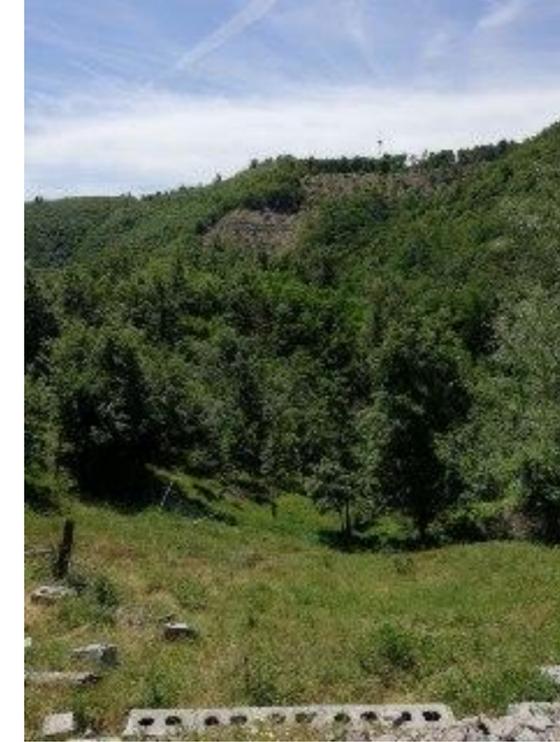


Lavoro di pulizia per recupero di area a pascolo



IL PROGETTO "LE GRANAIE" COME RIPARTENZA DI UN TERRITORIO ABBANDONATO

Il progetto "Le Granaie" è un'iniziativa di recupero del territorio abbandonato, che mira a valorizzare le risorse locali e a creare nuove opportunità economiche e sociali. Il progetto si basa sulla coltivazione di castagne e sulla gestione sostenibile delle risorse forestali. L'obiettivo è di creare un ciclo virtuoso che coinvolga le comunità locali e che contribuisca allo sviluppo sostenibile del territorio.



Plissè

Lattica
crosta fiorita



L'azienda produce formaggio nel caseificio in loco sia dalle capre che dalle vacche.

La lavorazione principale è la lattica tecnologia francese che si sta facendo spazio anche in toscana.

La lavorazione si distingue dalla classica presamica per la acidificazione lunga e l'utilizzo in quantità più basse. I circuiti di vendita sono principalmente all'interno della zona e alle botteghe ma sta ampliando anche nei G.A.S. e ultimamente anche ad alcuni mercati ecologici.



I formaggi al mercato



IL Carbonaio e il Meo

Per ricordare i vecchi mestieri di un tempo, una lattica affinata al carbon