

Visita a Cà d'Andrei, azienda Bio di montagna

17/11/2021

Vivere in montagna producendo reddito è possibile? Sì, e a dimostrarlo è [Cà d'Andrei](#), una piccola azienda agricola Bio di montagna, dove ci si occupa di capre con metodo Bio, caseificazione di formaggi caprini a latte crudo, pascolo e coltivazione.

A visitarla sono stati gli allievi del 2^o anno del corso "Operatore della ristorazione" di Enaip Biella all'interno del progetto "Propi Bun" realizzato con Nova Coop. Con loro gli operatori della [Rete Agricola Teri.Tori](#), un'unione di aziende agricole che nasce con l'intento di promuovere i prodotti realizzati con materie prime locali e con sistemi di produzione rispettosi della terra, dell'ambiente e del lavoro delle persone, garantendo la tracciabilità di tutta la filiera.

Una rete di produttori, agricoltori, persone con storie diverse ma con la stessa visione: il nostro territorio offre tutto ciò che è sano e buono per la nostra salute, senza dover andare troppo lontano.

I ragazzi hanno visto da vicino l'allevamento delle capre, la produzione casearia, la fattoria didattica e l'agriturismo dell'Azienda e hanno partecipato a una degustazione di prodotti locali: il formaggio "Nero", il "Qa", lo yogurt prodotto con latte vaccino dall'Azienda Agricola La Torre, il pane prodotto con farina di farro dell'Azienda Agricola Vallini, salami e lardo di Ca' d'Andrei. Al termine della visita gli allievi hanno redatto una scheda nella quale hanno riportato le caratteristiche dei prodotti assaggiati.

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**