

# ADOTTARE UNA MUCCA? sì grazie!

Se ti stanno a cuore la natura, il lavoro agricolo, la produzione casearia della Latteria turnaria di Campolessi (il suo formaggio è Presidio Slow Food), l'agricoltura eroica sempre alle prese con la concorrenza del latte che viene dall'estero, con un mercato che non sempre sa rendere merito al lavoro, alla tradizione e alla qualità, allora sei maturo per adottare una mucca.



## Perché adottare una mucca

Coniugare sostegno economico, cura e benessere degli animali, consumo di prodotti locali. La campagna "**Amica mucca dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese**" vuole sostenere i piccoli allevatori, distribuiti sul territorio a breve distanza dal caseificio, e sensibilizzare i consumatori sulle difficoltà che le aziende minori incontrano tutti i giorni, con

la finalità di creare un circuito solidale, come esisteva un tempo in questo settore. Ma la campagna **#amicamucca** è anche un modo per assicurarsi forniture di prodotti genuini, freschi, di origine garantita, con il miglior rapporto qualità/prezzo grazie al taglio di tutte le intermediazioni. Non ultimo, c'è il valore etico di un'operazione che sostiene l'attività agricola e con essa l'ambiente, il paesaggio, le tradizioni e una cultura che si tramanda nei secoli.

## Quanto costa adottare una mucca

Si tratta di una forma di "crowdfunding". Versando un contributo di almeno 50 euro destinati all'allevatore si contribuirà al mantenimento di una tra le mucche presenti nelle aziende aderenti all'iniziativa, che conferiscono il latte alla Latteria turnaria di Campolessi. Chi adotta potrà scegliere e seguire l'animale che decide di sostenere. Si può "adottare" anche più di una mucca.

## Cosa si riceve in cambio

Una volta formalizzata l'adozione si riceverà in cambio una selezione di prodotti confezionati con il suo latte: formaggi freschi e stagionati, ricotta, burro, *strisules* (ritagli di formaggio appena cotto) e *frico* friabile (tradizionale ricetta friulana) oppure aderire al Gruppo di Acquisto della Latteria turnaria di Campolessi con forniture mensili dei prodotti in catalogo. Sarà possibile ritirare i prodotti direttamente presso le aziende che hanno aderito alla campagna **#amicamucca**, ottima occasione per conoscere l'animale adottato oppure riceverli comodamente a casa propria o regalarli a un amico. In quest'ultimo caso verranno trattenute le spese di spedizione. L'adozione si perfeziona al ricevimento del pagamento della quota di adesione, le modalità di versamento verranno comunicate direttamente (via mail o con messaggio telefonico) all'indirizzo indicato nel modulo di adozione.



resta in contatto:  
[www.facebook.com/LatteriaCampolessi/](https://www.facebook.com/LatteriaCampolessi/)

# MODULO DI ADOZIONE

Per adottare una mucca degli allevatori della **Latteria turnaria di Campolessi** è necessario compilare questo modulo e inviarlo anche via mail a:

Ecomuseo delle Acque del Gemonese  
piazza Municipio, 5 \_ Centro storico  
33013 Gemona del Friuli (Udine)  
[amicamucca@gmail.com](mailto:amicamucca@gmail.com)

-----  
nome e cognome

-----  
città

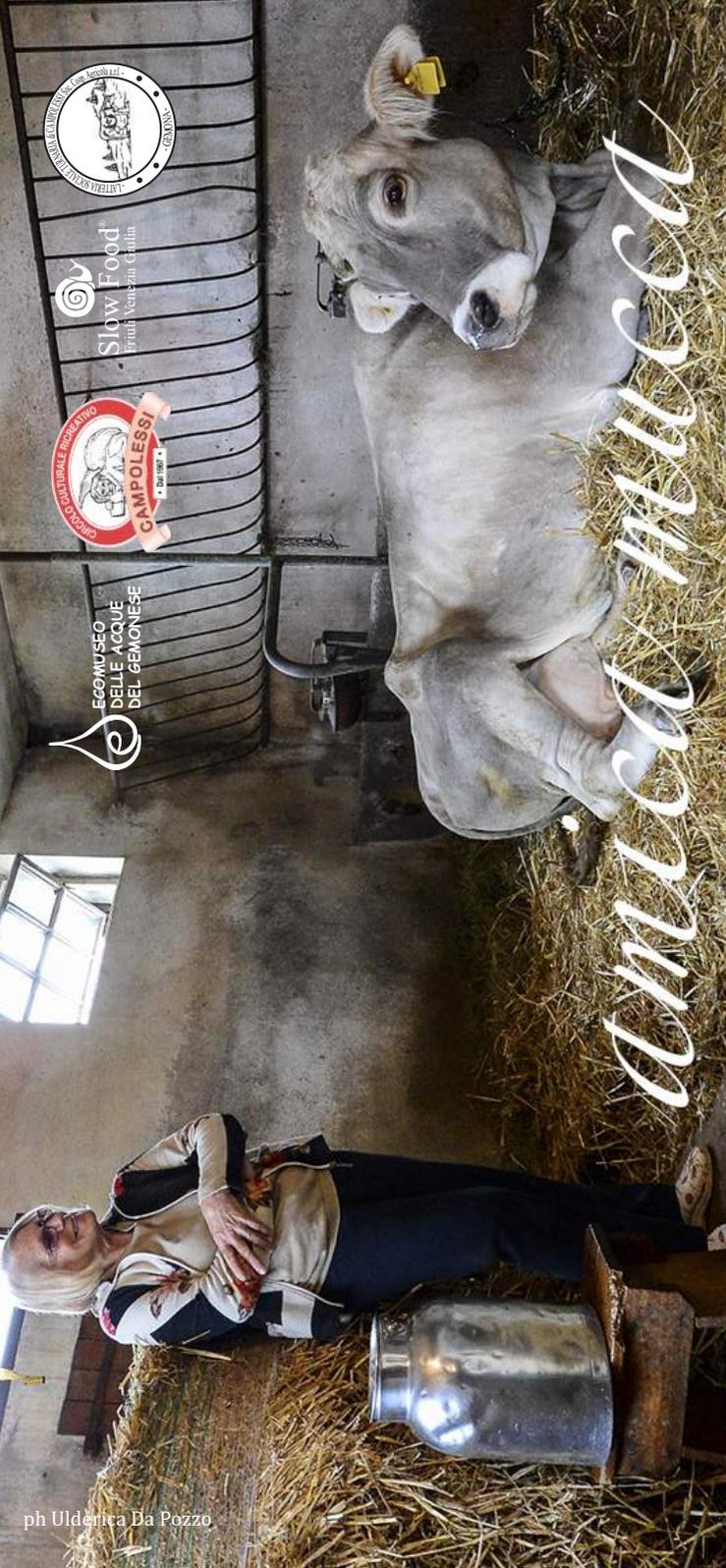
-----  
telefono

-----  
indirizzo mail

-----  
indirizzo per recapitare i prodotti di un'adozione omaggio

Autorizzo l'utilizzo dei dati sopra riportati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali. Il dati saranno trattati manualmente ed elettronicamente nel rispetto della massima riservatezza e utilizzati per la campagna di "adozione della mucca" e l'invio di informazioni sulle nostre iniziative. Il titolare del trattamento dei dati raccolti è il CEA Mulino Cocconi ente gestore dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese (piazza Municipio, 5 | 33013 Gemona del Friuli | +39 3387187227). Ai sensi dell'art. 7, D.Lgs. 196/2003, è possibile esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare e cancellare i propri dati od opporsi al loro trattamento per fini commerciali scrivendo a: [segreteria@ecomuseodelleacque.it](mailto:segreteria@ecomuseodelleacque.it)

-----  
data e firma



per richiedere l'album delle mucche  
[amicamucca@gmail.com](mailto:amicamucca@gmail.com)



## LA LATTERIA TURNARIA

La tradizione delle latterie turnarie era un tempo diffusa in tutto il Friuli. Sorte alla fine dell'Ottocento, le caratterizzava una modalità di gestione del latte semplice, economica e adatta alla produzione casearia di piccola scala tipica del territorio friulano, con numerosi allevatori sparsi in ogni borgata. L'istituzione della latteria turnaria ricalcava e formalizzava l'usanza antica di mettere insieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente, con lo stesso principio della panificazione o della vinificazione. Negli archivi storici gemonesi esiste un documento della fine del Settecento che riporta un accordo tra alcune famiglie per la lavorazione del latte a turno con i propri attrezzi, attività in quel caso affidata completamente alle donne, così come il governo della stalla e del bestiame.

Nelle latterie turnarie il socio mantiene la proprietà del prodotto finale, la settimana è scandita attribuendo ciascuna giornata di lavorazione a un determinato socio in funzione del latte conferito. Una volta asciugate, le forme vengono ritirate dal socio che provvede a stagionarle nella propria cantina e a commercializzarle. Oggi come ieri, la **Latteria turnaria di Campolessi** lavora con questa modalità turnaria all'incirca 20 q.li di latte al giorno, frutto del lavoro di una quindicina di piccoli allevatori "resistenti", convinti che la qualità dei prodotti lattiero-caseari si possa ottenere solo con la passione e la costanza nel riproporre saperi e consuetudini.

### Latteria turnaria di Campolessi

soc. coop. agricola  
 via San Marco, 7 | Campolessi  
 33013 Gemona del Friuli (Udine)  
 tel. 346 6160728 (latteria) | 331 1694015 (gruppo di acquisto)  
[latteriadicampolessi@gmail.com](mailto:latteriadicampolessi@gmail.com)  
[www.latteriacampolessi.it](http://www.latteriacampolessi.it)

Lavorano il latte a Campolessi le aziende agricole:  
 Calligaro, Cargnelutti, Colomba, Comino, Cragolini,  
 Forgiarini\_Tuti, De Cecco, La Tradizione, Miani, Lepore,  
 Milisso, Perini, Rossi, Tabotta, Vattolo, Zamolo.