

**"L'agricoltura
biodinamica è
improntata alla
sintonia con gli
animali e il loro
ambiente.
Tra la terra
e il cielo."**

**Damiano Matasci
La Penagia**



 vera
verzasca



La Penagia

Attilio e Damiano Matasci

Strada de Vegornèss 31

6637 Sonogno

T. +41 (0)91 746 14 41

T. +41 (0)79 737 65 33

lapenagia@bluewin.ch

PRODOTTI

- › **Formaggio
dell'alpe misto
mucca e capra**
- › **Carne di vitello**
- › **Carne di capretto**



Per trasformare la panna in burro si utilizza la zangola, detta anche – in dialetto – "la penagia". Il nome dell'azienda richiama dunque la natura e le sue trasformazioni, che stanno a cuore a Nadia e Damiano, veri e propri ambasciatori dell'approccio antroposofico da più di un quarto di secolo. La produzione della famiglia Matasci si ispira al ciclo vitale tra il terreno, le piante, gli animali e l'uomo: un vero e proprio stile di vita.

L'agricoltura biodinamica – che impone severe regole da rispettare – conferisce un particolare valore all'attività agroalimentare, improntata sulla sintonia tra mondo animale e mondo vegetale, minerale e cosmico.

Da giugno a settembre la transumanza si spinge sull'alpe Mûgaia. Tutto avviene rigorosamente a mano, dalla mungitura alla produzione in un vecchio caseificio a legna del formaggio, che sarà poi riportato a Sonogno in groppa agli asini.