



Melk van ezinnen

Ook ezelmelk heeft zo zijn verhalen. Naar verluidt baadde de schone Cleopatra zich dagelijks in ezinnenmelk, omdat ze geloofde dat ze daardoor eeuwig jong en gezond zou blijven. Of dit een waargebeurd verhaal is, laten we in het midden. Maar we dachten er wel aan toen we de grootste ezelmelkerij van Europa bezochten. Die ligt in Quattro Castello, ten westen van Modena. Giuseppe Borghi is de bedrijfsleider.

Van de 800 ezels worden er zowat 150 gemolken. Giuseppe gebruikte in zijn jonge jaren ezels om de melk van andere boeren naar de melkerij te brengen. Gaandeweg maakten de ezels plaats voor modernere transportmiddelen en Borghi werd noodgedwongen arbeider. Maar zijn passie voor ezels bleef. In 1990 maakte hij van zijn hobby zijn beroep. Hij bouwde de ezelhoederij stelselmatig uit. Er kwamen vakantiewoningen, een restaurant en een hoefwinkler, die bezoekers aantrekken. Samen zorgen ze voor meer bekendheid en extra klanten. De ezels worden in kleine groepen gehouden. Het meest voorkomende ras is het lokale ras Romagnolo, een flink uit de kluiten gewassen ezeltipe dat boven de andere rassen uitsteekt. De dracht duurt één jaar. De veulens blijven bij hun moeder, ook wanneer die gemolken worden. Mannelijke veulens worden gecastreerd en geslacht van zodra ze 18 tot 24 maanden oud zijn. Het vlees komt op tafel in het eigen restaurant. Vooral de salami is vermaard.

Exclusieve melkpoeders en kaas

De ezinnen worden gedurende vijf maanden twee keer per dag gemolken. Om 150 ezels te melken zijn twee tot drie personen vier tot vijf uur in de weer. Gemiddeld levert elke ezel 1 liter melk per dag. Ongeveer anderhalf jaar na de geboorte wordt het volgende veulen geboren en kan men opnieuw beginnen melken. Doordat ezels het jaar rond veulenen, worden er continu 150 ezelin-

nen gemolken. Een totale productie van 150 liter ezelmelk per dag lijkt weinig, maar die wordt tegen 15 euro/liter verkocht. Ezelmelk benadert de samenstelling van moedermelk en men schrijft er hypoallergene eigenschappen toe. Bij sommige spijsverteringsproblemen brengt ze verlichting. Omdat ezinnenmelk het immuunsysteem versterkt, wordt ze aanbevolen aan kankerpatiënten tijdens hun behandeling. Borghi beschikt over een eigen vriesdrooginstallatie. Eén liter melk levert 100 g melkpoeder op. Dat melkpoeder is goed bewaarbaar en het wordt verkocht in apotheken en natuurwinkels. Maar je kan het ook bestellen via de onlineshop (www.montebaducco.it). Daar betaal je 120 euro voor 400 g. Exclusief voor het eigen restaurant wordt ook kaas gemaakt.

Tijdens het bedrijfsbezoek viel het ons op dat Giuseppe Borghi zeer liefdevol omgaat met zijn dieren. Het leek de ezels er te bevallen en ze bedanken hem met een lange levensduur. De Romagno-ezel wordt 20 tot 25 jaar oud. Ook in deze niche volstaat passie voor ezels niet. Het bedrijf haalt ook inkomsten uit toerisme en uit het restaurant. Opvallend was dat overall in het bedrijf het gereedschap mooi geordend opgeborgen werd, klaar voor gebruik. Ook in Italië weet men het werk te organiseren om ergens te geraken. ■

Ezinnenmelk heeft hypoallergene eigenschappen.



Een gepassioneerde ezelhoeder: Giuseppe Borghi beleeft duidelijk vreugde aan zijn dieren.

© JAN HALEWYCK