



Esteri - In Australia Meridionale i cammelli diventano una risorsa: dal latte d'allevamento alla birra affumicata con lo sterco

Roma - 07 ago 2026 (Prima Notizia 24) La fattoria Humpalicious di Robe punta su turismo e prodotti caseari, avviando una singolare collaborazione a filiera circolare con il birrificio locale.

Introdotti nel XIX secolo come mezzo di trasporto per esplorare e collegare l'entroterra, i cammelli hanno trovato nell'Australia Meridionale un'inaspettata seconda vita commerciale. Oggi questi animali vengono impiegati nel settore turistico, nella produzione di gelato e latte e persino nell'industria brassicola locale. Un esempio di questa trasformazione è rappresentato dalla Humpalicious Camel Farm, situata nella cittadina costiera di Robe, dove il proprietario Warwick Hill gestisce una mandria di circa cinquanta esemplari dedicandosi alla produzione di latte. L'attività resta per ora una realtà di nicchia, fortemente condizionata dai costi di gestione e dai volumi ridotti. "Lavorare con i cammelli è come lavorare con qualsiasi altro animale da allevamento. Sono molto piacevoli, si addomesticano molto facilmente. Se li tratti con gentilezza e correttezza, generalmente ricambiano", spiega Hill, evidenziando tuttavia le criticità economiche del settore: "Il mercato dovrebbe essere enorme, ma il prezzo è proibitivo. Oggi, con la mungitura quotidiana di una mandria di 50 cammelli, otteniamo appena 50 litri di latte. Sono le spese, i costi e il lavoro necessari per produrre un litro di latte di cammello a renderne il prezzo non competitivo". Accanto alla produzione casearia, la fattoria ha stretto una partnership di economia circolare con il vicino Robe Town Brewery. Il ciclo produttivo prevede il riutilizzo dei cereali esausti della birra come nutrimento per gli animali; successivamente, le feci essiccate dei cammelli vengono recuperate per affumicare il malto impiegato nella ricetta di una birra scura di tipo porter. A descrivere il processo è Maris Biezaitis, titolare del birrificio: "Questi sono i cereali rimasti dal processo di produzione della birra. Contengono ancora sostanze nutritive e i cammelli li adorano. Quindi li portiamo alla fattoria, li diamo da mangiare ai cammelli e poi io recupero altro sterco per fare altra birra". Biezaitis rassicura anche sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale: "Usiamo lo sterco per affumicare il malto, che poi viene utilizzato per fare questa birra. Ma non sa davvero di sterco. In realtà, il sapore e l'odore ricordano più un malto affumicato alla torba. Una birra affumicata".

(Prima Notizia 24) Venerdì 07 Agosto 2026