

Vararo, CAPRE E CAVOLI

“Ad Itaca né case né palazzi/ solo capre ma patria più amata di terra che nutre cavalli”. Il verso omerico dell’Odissea può essere scelto come l’emblema di “Capre e cavoli”, l’azienda agricola con agriturismo, situata a Vararo, frazione di Cittiglio. La citazione letteraria non è a caso: l’aveva distribuita su un biglietto la proprietaria Chiara Pasquali, in occasione della sua festa di laurea in Scienze Agrarie. Dà l’idea di quanto questo lembo di terra, su cui da 19 anni, con il marito Renato Tomasini, ha fatto crescere un’azienda sempre più conosciuta e apprezzata, immersa nel bosco, sia l’equivalente di una terra amata. Sarebbe stato più facile desistere, quando soprattutto nella fase progettuale e iniziale le difficoltà apparivano insormontabili. Ma questo era il luogo dove i due coniugi avrebbero potuto far combaciare le passioni che danno una impronta alla loro vita: essere a contatto delle capre e nel contempo esplorare la natura,

in una terra ricca di vegetazione e caratterizzata dalla verticalità, ambiente ideale per la capra, cugina prima dello stambecco. La piccola impresa familiare, in cui la parola “fatica” è una costante quotidiana, ma così parte della sua vita che è diventata sinonimo di forza, è fedele alle tre parole-chiave che si è prefissa dall’origine: qualità, etica e tradizione. Da cui non si è mai derogato. Sono due figure interessanti, Chiara e Renato, di quelle che hanno molto da dire del mondo che li abita. Arrivando alla loro azienda, sul versante nord del Sasso del Ferro, si torna sempre arricchiti. Non solo di formaggi e di loro prodotti genuini e garantiti dai regolari controlli, ma anche di conoscenze: lui che ti parla del picchio nero, specie rara che da una decina di anni si è stabilita regolarmente in quei boschi, avvistato, mentre pascolava le sue 40 capre di razza Camosciata delle Alpi, lei che ti parla dei formaggi che conservano intatta ogni proprietà del latte lavorato a crudo e del nutrimento delle capre che rispecchia la tipicità delle erbe che mangiano in stalla e al pascolo,

senza dimenticare l’attenzione a mantenere l’equilibrio tra biodiversità e naturalità. Ha fascino vedere le mani di Chiara che lavorano con gesti che trasudano esperienza. Da 27 anni prepara formaggio, da quando in Università era rimasta colpita dalla magia della trasformazione del latte. Per questo andava in aziende a lavorare gratuitamente. “La propensione per la natura e gli animali risale all’infanzia -spiega- Ma la scelta di frequentare la facoltà di Agraria è legata





alla figura di mio zio materno, Stefano Pizzi che ha intrapreso il medesimo percorso, andando poi in una comunità in Africa ad aiutare i sacerdoti”. Anche lei ha trascorso due anni di servizio civile post laurea nel nord Uganda dal dicembre 1984 al novembre 1986. Servizio prolungato per altri 14 anni, in varie forme e compiti. “Ho desiderato intraprendere una attività indipendente a contatto con la natura -continua- quindi l’allevamento caprino era perfetto per queste due aspettative. Delle capre mi affascina il carattere molto ribelle e indipendente, le dinamiche, il corteggiamento, quando c’è il becco. Inoltre, la gerarchia che è molto rigida: ognuna sta al suo posto. Chi comanda vuole stare capofila. Poi ci sono le capre più intraprendenti, che conquistano il primato, si meritano la campana, cioè il capogregge. Peseranno un 10/15 kg. più di me, più facili da gestire, mentre le vacche e i tori mi hanno spaventato per la loro stazza”. Ci si inoltra in un sentiero e si giunge in quella casa, con annesso un piccolo e confortevole appartamento per dei soggiorni sul versante nord del Sasso del Ferro, sorta dando la precedenza alla stalla, al caseificio, al fienile sopra cui i coniugi hanno costruito la loro abitazione per i bisogni della famiglia nel frattempo arricchitasi di tre figli. E c’è modo di sbizzarrirsi tra le ricottine dolcissime, i caprini spalmabili, tra cui il Sancarlino la-

vorato con il pepe, il primo sale, un formaggio molto versatile dal retrogusto delicato, il quadrotto d’Alpe dalla tipica muffa bianca “che non va tolta -specifica Chiara- E’ il *Penicillium candidum*, commestibile che per le sue proprietà fa bene all’intestino”. Poi la caciotta del Sasso del Ferro, il formaggio arricchito di erbe, di noci di Vararo, i baci di Vararo, le piramidi. Per tutti i gusti e tutte le diete.

E’ affascinante il mondo di Renato, allevatore di capre che nella solitudine dei pascoli e della mon-

tagna coglie i più profondi palpiti della natura e dei suoi abitanti. Una sintonia perfetta tra loro. Un capirsi, ognuno nella propria indipendenza. E’ magnifica la foto di lui che, colto di spalle dall’obiettivo, guarda il picchio, mentre con il becco cerca insetti in un tronco. “Ho passato parte della gioventù in giro per l’Italia e l’Europa a vedere animali -scrive nell’introduzione alla sua pagina su Youtube- ora mi basta aprire la porta di casa per avere incontri spettacolari di fauna legata all’habitat boschivo. Conosco bene i miei “vicini” di casa -aggiunge- Sanno perfettamente che per me è importante non dare loro fastidio. Accompagnando al pascolo le capre, è come se fossi sul pezzo, usando un termine giornalistico. Ho il polso della situazione ora per ora: seguo le loro tracce sul terreno, osservo gli escrementi, gli avanzi del pasto”. Il suo uso discreto della foto trappola, che non crea nessun fastidio agli animali, rivela un percorso alle spalle di osservazione, conoscenza, rispetto, generato dalla passione. L’occhio di questo corretto divulgatore, in costante rapporto con l’Università dell’Insubria di Varese, è puntato di volta in volta sui tanti protagonisti che abitano lo stesso bosco, i loro cicli e le relazioni che tra essi si stabiliscono cogliendo a volte fatti inaspettati che nel loro piccolo contribuiscono alla ricerca scientifica.