

## Vite significative nei campi

DI FEDERICA LUCCHINI

*Sono stati tre incontri all'insegna della scoperta che arricchisce e riempie di orgoglio la nostra terra. Un mondo, il loro, che vive del contatto con gli animali e la natura e rende la vita appagante e stimolante. La parola "fatica" non è mai stata pronunciata, sebbene di spunti ne avrebbero tanti: quando la passione alimenta le scelte diventa un carburante continuo. In queste pagine si entrerà in una estensione di patate la cui descrizione diventa poesia, si salirà sulle scarpe del Sasso del Ferro con le capre, osservati dal picchio nero, per finire in una stalla modello che produce latte per la Galbani.*

### SILVIO BRESSAN, la passione per l'agricoltura

**P**arla con gli occhi. Ci sono momenti, mentre Silvio Bressan, classe 1945, racconta la sua vita nella stalla e nei campi, in cui la passione per il suo lavoro emerge così intensa che pare di essergli accanto mentre dà l'acqua alle viti o raccoglie patate. Sembra che non veda l'interlocutore tanto è immerso nella descrizione di quei gesti. Ha il sapore del miracolo ogni anno per lui quel rito di piantare le patate il 25 aprile (attento che la luna sia calante). E con le mani indica la linea dritta che si snoda verso di lui, tracciata con la fissella, ogni pianta alla medesima distanza dall'altra. La dedizione verso quella attività ha anche una connotazione estetica: con un sorriso parla della bellezza nel veder crescere le piantine, tutte in fila ordinate in attesa della fioritura. "Fai vedere le fotogra-

fie -invita la figlia- ce n'è una proprio bella!". Se non si sapesse il significato della parola "soddisfazione" lo si capirebbe quando descrive la raccolta. E' come se le patate che emergono in mezzo a quella terra scura fossero lì davanti ai suoi occhi, al pari di un tesoro nascosto. Le prende, automaticamente le pulisce con la mano e le divide: grosse, piccole. Ognuna nel proprio sacchetto, da 5/6 kg. oppure in sacchi più grandi a seconda della richiesta: 80 quintali e non sentire la fatica, 80 quintali di gioia!

Essere agricoltore e allevatore per lui è stata la scelta più naturale, fin da bambino al seguito del papà, conosciuto come "Giuseppe del trattore", originario di Camposampiero (Padova). C'era il tempo del gioco e quello già dedicato ai primi lavori e più tardi a guidare il trattore, mentre il genitore tirava giù il letame dal carro. Questo compito era riservato al giovedì, giorno di vacanza da scuola. La parola "fatica" non è compresa nel suo vocabolario, consapevole come è che ha continuato la tradizione familiare, come passione (il suo lavoro era in fabbrica), ma una passione totalizzante. "A me piaceva dare l'acqua alle viti su al Ronco": lo dice con uno sguardo che va oltre l'interlocutore perché è la descrizione di uno dei momenti che per lui avevano un che di sacro. "Quando avevo finito, mi piaceva vedere l'azzurro del verderame sulle foglie". C'era un che di fiabesco. Era un perfetto aiutante nell'azienda agricola a Intello: "Si andava a fare il fieno, poi si rastrellava e si formavano i mucchi. Al mattino si spandevano nuovamente", ricorda. Ha viva nella memoria la semina del granoturco, mentre lui tagliava il "pabi", quell'erba infestante che unita poi alle foglie del granoturco costituiva un buon alimento per le vacche da latte. "Ne avevamo quattro, quattro vitelli, il maiale. Quando sono stato più grande pulivo la stalla. A me -e qui cambia lo sguardo- piaceva l'odore del maiale. Sì, mi piaceva", dice quasi a giu-



vite significative nei campi



stificarsi di un piacere che non è solito, ma indice di quanto la sua vita sia stata un tutt'uno con l'ambiente agreste. L'unica attività che non ha mai svolto è quella del mungitore. Ci pensava la mamma. E nemmeno quando l'azienda a Caldana è diventata sua perché era presente la mungitrice.

I suoi occhi assumono l'espressione del dolore -si riempiono di lacrime e la voce si incrina- al ricordo di una mucca perita tragicamente una notte. E' un momento intenso del racconto in cui si comprende appieno quell'affetto e quell'intesa che Silvio Bressan sapeva instaurare con la Nina, la Gina, la Peppina, la Mora: i suoi animali a cui lui garantiva la vita.

Poi c'è lui boscaiolo, che già da quando aveva compiuto 12 anni andava in montagna al seguito del papà. "Tagliavo la legna con la scure. Ricordo il taglio a scodella. Per le piante grosse più tardi ho usato la motosega". Castagni, faggi, betulle, querce, frassini, robinie, tanti legni diversi che lui riconosce perfettamente. Erano giornate intense. Si saliva al Cerro, alla Feida con il pranzo al sacco. Le piante molto vecchie venivano lasciate, su indicazione della guardia forestale per favorire la vita del picchio.

Fra le tante attività, occupa nella memoria uno spazio particolare la raccolta dell'uva ed è vivo il ricordo



di lui bambino mentre la pestava con i piedi. Poi in autunno si arava, per seminare la segale, mentre in marzo era la volta delle patate e del granoturco. L'orto di casa richiedeva e richiede tempo.

Il tutto con quella dedizione connaturata che lo caratterizza.

## 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-

## MICHELE PIANEZZA, un’agricoltura moderna

“La mia più grande soddisfazione è osservare le vacche da latte, sdraiate ognuna nella loro cuccetta, mentre ruminano. E’ una sensazione impagabile essere coinvolti nella serenità del momento, generata dalla ritmicità della masticazione, ripetuta dapprima 70 volte, poi altrettante, quando il bolo ritorna dal rumine. Nelle 24 ore giornaliere il 39% del loro tempo è dedicato a questo atto”. Michele Pianezza, designer conosciuto a livello internazionale, non avrebbe mai immaginato a 22 anni di appassionarsi a una realtà così lontana dal futuro che si era delineato: la morte del nonno Celestino nel 1994 per lui è equivalsa all’inizio di un percorso che è diventato un pilastro della sua vita. La sua azienda agricola a Casalzuigno, conosciuta come “Cascina Prada”, rappresenta



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 montagna 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.



vite significative nei campi



# vite significative nei campi

un modello, sinonimo di lungimiranza e di attenzione alle esigenze del mondo animale. “Mi sento investito di una grande responsabilità -continua- quella di produrre cibo per l’uomo”. E quel produrre è sinonimo di una cura certosina “perché allevare significa curare con la presenza, seguendo il ritmo degli animali, senza forzature. Si instaura con loro un rapporto di reciproca fiducia, lavorando tutti i giorni in sintonia. E alla fine ti ripagano con la loro eccezionale generosità”. Entrando in questi vasti spazi ariosi si assapora cosa siano l’armonia e il benessere e si percepisce il valore della passione: quella che sgorga nel sangue improvvisamente -non sapevi di averla- e non ti lascia più, diventa una parte integrante di te stesso, anche se le giornate ti chiedono un ritmo frenetico. Anzi, come è capitato a Michele, costituisce uno stimolo per sentirsi professionalmente completo. Quando il nonno morì improvvisamente, dopo aver acquistato negli anni Sessanta la stalla che aveva già trasformato in una moderna azienda con 130 capi, lui “è subentrato a freddo -spiega- non era questa l’attività che volevo intraprendere. Sono partito da zero, mi sentivo spaesato. Poi a mano a mano che mi avvicinavo a questa nuova esperienza ho compreso di avere a che fare con i cicli della natura e con i tempi antichi che richiede l’agricoltura anche se modernizzata. Così ho ottimizzato la gestione di alcuni spazi per renderli più fruibili, circondati da 60 ettari coltivati a prato e a mais. Ora i capi hanno superato le 200 unità”. Il mattino in cui ci siamo incontrati gli era appena stato comunicata la nascita di due vitelline. “E’ bellissimo gestire una azienda”, ha affermato come se l’animo gli si allargasse. “E’ come gestire un paese dove si semina benessere e si raccoglie latte”. Il cellulare gli è indispensabile quando è lontano per avere in presa diretta aggiornamenti sullo svolgimento della vita nell’azienda. La dedizione che richiede a sé stesso e ai collaboratori si declina in una grande precisione: “Riuscire a garantire la costanza è fondamentale: la stalla, altrimenti, non perdona -spiega- Il personale è formato e appassionato: deve capire il perché ogni suo gesto è svolto in una determinata modalità nel silenzio, con cautela, evitan-

do metodi bruschi. La competenza e la dedizione sono richieste nell’arco di tutto l’anno, festivi compresi. Sono un cultore dell’ordine, consapevole, certo, che si lavora anche nelle deiezioni, canalizzate in modo tale che immediatamente vengano portate via dai raschiatori. L’ordine e l’igiene sono alla base di un buon allevamento ai fini della biosicurezza. In stalla deve esserci affiatamento: è bello condividere i momenti delle decisioni comuni, fissando gli obiettivi da raggiungere, le aree di intervento da modificare e anche i momenti dello scherzo. Ogni figura è come un tassello di questo puzzle che è l’azienda. Così il risultato è merito di tutti”. Quello che anima è l’offrire a piene mani benessere all’animale. Sgorga così quella sinergia con l’allevatore che è l’essenza di un’ottima produzione: 38 litri di latte al giorno per capo che confluivano prima alla Carnini, ora alla Galbani. Dalla qualità degli alimenti non si può prescindere. Le vacche da latte richiedono 41/42 kg di alimenti il giorno suddivisi in trinciato di mais, fieno, erba medica, farina di mais, di soia, di orzo, semi di cotone a cui si aggiungono 100 gr. di bicarbonato, 120 gr. di sale pastorizio e le vitamine. Michele Pianezza evidenzia il miglioramento del benessere animale dovuto al cambiamento delle modalità di allevamento: le stalle del passato erano ambienti angusti, gli animali erano legati. Ora la stabulazione è libera all’interno di strutture con tutti i confort. Nella sua struttura è presente un programma per la rilevazione automatica della ruminazione che evidenzia con un anticipo di 12/24 ore l’insorgere di un problema all’interno del suo corpo, non ancora evidente a occhio nudo. “E’ un sistema innovativo che permette di essere supertempestivi negli interventi”, spiega. Ricorda con orgoglio quando anni fa gli erano stati offerti 70 milioni di vecchie lire per una vacca che si distingueva per il valore genetico e la morfologia. “Non l’ho venduta -afferma- Nel mio lavoro importante è la componente affettiva”. Assieme ad amici allevatori fa parte dell’associazione onlus “Commercial Dairy Farmers” che ha la finalità di diffondere le buone pratiche dell’allevamento per una informazione corretta.

