Salire in alpeggio

racconti, problemi, riflessioni

di Andrea, Matteo, Tobia

Che cosa significa cimentarsi in un lavoro legato alla tradizione della montagna, ai saperi legati al prodursi il cibo, ad aver cura del territorio e degli animali? Che cosa significa in un momento in cui tutto sembra inesorabilmente sottomesso alle logiche del profitto e a ritmi di vita che non hanno più nulla di "naturale"? Ne abbiamo parlato con Andrea, Matteo, Tobia, che in luoghi, tempi e modalità differenti hanno fatto questa scelta e in queste pagine ci raccontano le loro esperienze, lavorative e di vita.



Andrea: dieci anni tra Svizzera e Trentino

Per cominciare, raccontaci come hai iniziato ad andare in alpeggio, perché hai fatto questa scelta…

In questa scelta credo ci sia qualcosa che deriva da quando ero bambino. Quando ti portano in stalla, incominci ad annusare gli odori, a fare quelle cose, poi col passare del tempo magari te le dimentichi, ma – perlomeno nel mio caso – rimangono dentro… Una volta finita l'università, da un lato questo "richiamo" un po' c'era, dall'altro c'è stata anche una questione "ideologica", diciamo, di idee che avevo rispetto al mondo in cui viviamo, a tutte le sue problematiche. Per cui la scelta dell'alpeggio è stata anche una ricerca di qualcos'altro, di recuperare una certa forma di autonomia, di saper fare, una ricerca di qualcosa di concreto, di umano, di altre forme di relazioni. E devo anche dire che anni fa avevo letto un articolo proprio su Nunatak, che mi aveva ulteriormente "illuminato" il cammino verso questa scelta! Al che ho deciso di iniziare, questo è stato un po' il prologo…

Dopodiché, quali sono state le tue prime esperienze?

Da allora, ormai sono dieci anni che vado in alpeggio. Ho iniziato quando avevo 27 anni, dieci anni fa. Praticamente avevo diverse possibilità e mi sono fatto attirare da una scelta particolare, in Svizzera, una scelta che, ahimé, col senno del poi, si è rivelata sbagliata. In Trentino avrei avuto la possibilità di lavorare, a una certa paga, che non era male, ma in Svizzera pagavano un po' di più e ho deciso di andare là. E mi sono trovato in una condizione di merda perché erano contatti trovati a caso, e come spesso capita quando non sai dove vai, ti trovi in situazioni di estremo sfruttamento, e in alpeggio queste dinamiche sono esacerbate, perché stare in alpeggio è quasi come stare su una barca. Questa è stata la mia prima esperienza, e nonostante tutto l'ho portata a casa, sono riuscito a finirla, ma è una cosa che oggi non consiglierei a nessuno, nel senso che è importante riconoscere quando ci sono degli atteggiamenti prevaricatori inaccettabili, e in questi casi io non consiglio di stringere i denti ma consiglio di lasciar perdere, di non farli passare, perché ci sono altre possibilità, altri alpeggi dove le dinamiche sono diverse.

Conclusa questa prima stagione tra grandi difficoltà, l'anno dopo con un amico ho preso in gestione un alpeggio piuttosto grande, attraverso persone che caricavano gli alpeggi e avevano bisogno di gente che li gestisse. Siamo andati su e quella è stata una stagione molto intensa, perché la nostra esperienza era poca e il lavoro era molto arduo, però ci ha dato sicuramente anche grandi soddisfazioni, in un certo senso è stata una messa alla prova.

Poi, per farla breve, sono tornato in Svizzera, in altre situazioni, e direi che man mano che ho acquisito esperienza e conoscenza, le cose piano piano sono



andate sempre meglio; insomma, i primi alpeggi sono stati i più difficili e poi con l'esperienza le cose sono migliorate.

Puoi farci un po' il quadro del tipo di lavoro, in che cosa consiste?

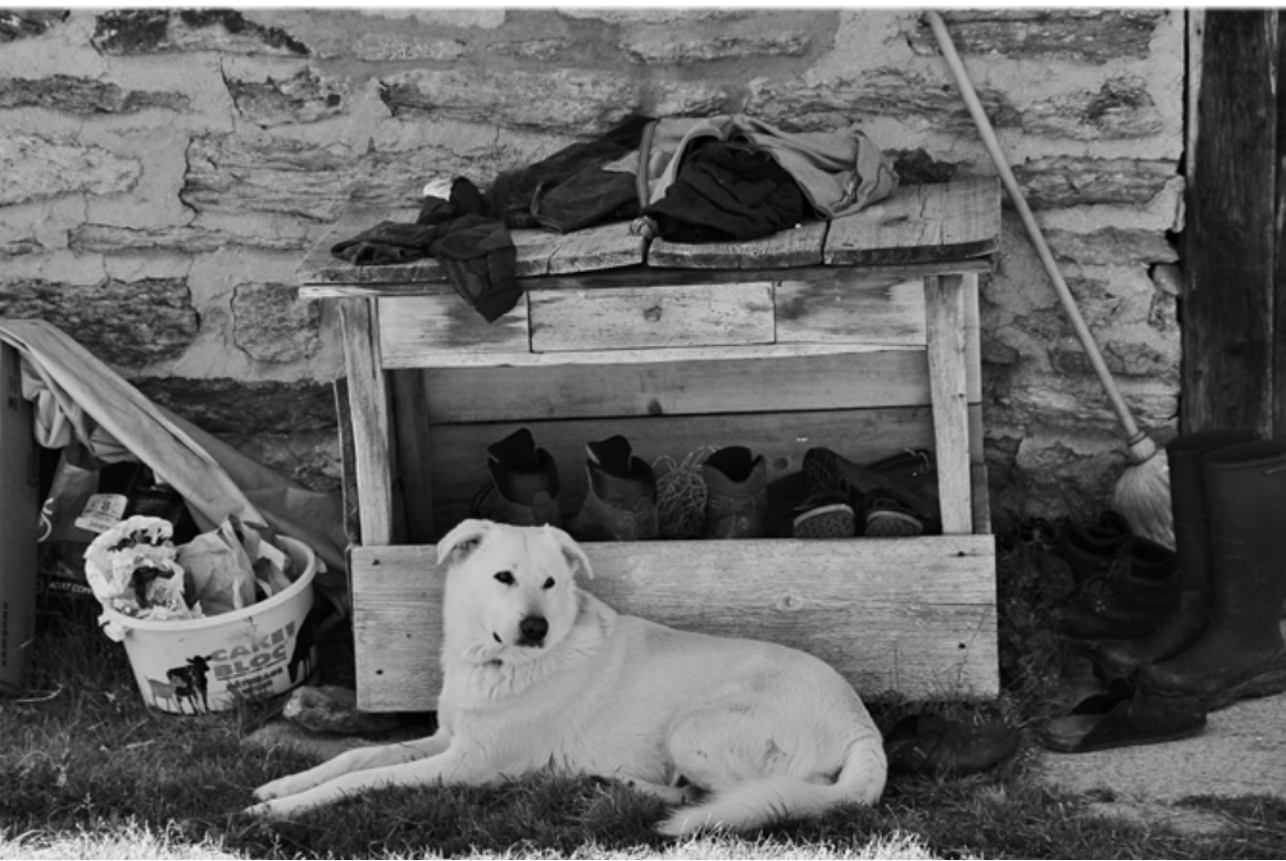
Il lavoro è molto variabile a seconda dell'alpeggio in cui si va. Si inizia sempre la mattina presto, ma ci sono alpeggi in cui si inizia alle tre e mezza per finire alle dieci e mezza, quantomeno nel primo periodo, diciamo fino ad agosto, e altri alpeggi in cui i ritmi sono molto più tranquilli. Dove mi alzavo alle tre del mattino, ad esempio, c'erano ottanta vacche da chiudere in stalla e il lavoro era abbastanza impegnativo, era difficile riuscire a staccare un attimo. Mentre in alpeggi più piccoli come quello di quest'anno, con una trentina di animali da mungere e per il resto qualche centinaio di animali solo da guardare, tipo le manze, le vacche asciutte, il lavoro è molto più leggero. Sono comunque sempre lavori che non fai mai da solo, ad esempio per venti o trenta vacche puoi essere in due, quando arrivi alla cinquantina puoi essere in tre, e via così…

Nella mia prima esperienza, quella in cui sono andato allo sbaraglio, era un alpeggio piuttosto grosso, eravamo a lavorare, oltre al padrone, quattro operai. Il padrone svizzero, tre italiani e un polacco, tutti lavoratori migranti, diciamo. Lì in alpeggio c'erano novanta vacche da latte e duecento capre, di diversi proprietari, gestite piuttosto male, senza l'utilizzo dei cani, una cosa folle… Ci si svegliava alle tre e mezza ed eravamo in tre, io il polacco e l'altro italiano, che dovevamo seguire le capre, aiutare in caseificio, aiutare il pastore che era un vecchio bergamasco, fare la legna, tirare i formaggi, e tutti i lavori connessi. Il pastore delle

vacche seguiva solo quelle, quindi se ne stava con loro abbastanza tranquillo, il padrone veniva e faceva il formaggio. Quindi noi, – non ci definirei neanche malgari, direi più schiavi d'alpeggio, – partivamo alle quattro del mattino, sigaretta in bocca, ci facevamo quei due-trecento metri di dislivello, al buio, a cercare 'ste capre che se ne andavano ovunque, perché di notte la politica dell'alpeggio era di lasciarle andare; dovevamo correre a riprenderle e portarle giù, senza cani, era tutta una corsa dietro 'sti gruppetti di capre sparse per la valle. Tornati giù si mungeva, alla fine della mungitura c'era una colazione veloce, e poi si iniziava in caseificio. La mattina si faceva il formaggio, uno andava con il pastore a dargli una mano a tirare i fili per le mucche, poi c'era la pulizia del piazzale, della cantina… A mezzogiorno ci si fermava a mangiare e all'una si ripartiva. Ovviamente sette giorni su sette, ma questo sempre in alpeggio. Insomma, c'era sempre un carico di lavoro immenso, e condizioni di lavoro molto dure.

E invece in una situazione più "umana", come quella di quest'anno? Descrivici una "giornata tipo"

La "giornata tipo" di quest'anno, in Trentino, era diversa: la mattina ci svegliavamo alle cinque, tranquilli, le vacche erano tutte vicine perché avevamo impostato dei recinti piuttosto grandi intorno all'alpeggio, in un'oretta iniziava la mungitura. Avevamo una trentina di mucche da mungere, poi ce n'erano circa altre 150



tra manze e vacche asciutte che non si mungono, stanno al pascolo per i fatti loro, ogni tanto le vai a vedere, non è un grosso carico di lavoro. In questo caso eravamo in due, io e un mio amico, poi c'era il padrone, diciamo, o meglio questo ragazzo che aveva un altro alpeggio e che aveva preso anche questo, dandolo in gestione a noi, ma le mucche non erano le sue. Comunque, lui veniva su solo ogni tanto, quando avevamo bisogno, ma la gestione dell'alpeggio praticamente era nostra, cioè decidevamo noi come impostare i pascoli, a che ora alzarci, come muovere le bestie e quant'altro. Quindi in questo caso, a differenza dell'altra esperienza, si può dire che ci autogestissimo, ed è una differenza enorme. Facendo solo una scaletta dei compiti magari questo non risalta molto, perché alla fine i compiti son sempre quelli – ti alzi, mungi, fai il formaggio – però la parte umana è fondamentale: potersi organizzare i tempi, non essere sempre allo stremo delle forze (anche perché quando ci sono delle difficoltà, delle crisi, e sono cose che succedono sempre negli alpeggi, in quei momenti devi avere una certa lucidità mentale per affrontarli senza sclerare).

Le grandi differenze sono queste, un carico di lavoro più umano e ritmi giusti, più tranquilli. Poi c'è da dire che questo alpeggio aveva un pascolo bellissimo tutto intorno, aveva un sacco di prati, e nel pomeriggio, se non c'erano lavori extra da fare, ci potevamo prendere anche del tempo per noi stessi, per riposare, leggere… almeno fino a sera o fino al tardo pomeriggio, quando c'era da rimettere mano ai formaggi e da rimungere.

Comunque, come dicevo, almeno all'inizio consiglio sempre di affidarsi a situazioni conosciute per evitare brutte sorprese e per imparare il mestiere.

Per quanto riguarda il pagamento, di solito – quando prendi un alpeggio in gestione – funziona così: tu decidi di andare su in due, oppure in tre, e poi ti dividi il totale. Nell'ultimo caso, noi avevamo un salario mensile, mentre ad esempio in Svizzera il salario è giornaliero. Tendenzialmente in Svizzera vieni messo in regola, in Italia molto meno, ma questa volta anche in Trentino eravamo in regola.

E tra questi due "estremi", hai altre esperienze particolari che vuoi raccontare?

In particolare ci tengo a raccontarvi di un altro alpeggio in cui sono stato, un po' a metà tra queste due esperienze agli antipodi, in cui ho trovato un aspetto umano molto forte. È stato in Val di Blenio, nella Svizzera di lingua italiana, un alpeggio piccolino gestito da chi ci lavorava veramente (non come il primo, in cui il padrone si vedeva poco e si comportava come un piccolo duce). Lì a tenere in piedi l'alpeggio era la famiglia, c'era questo signore che faceva il formaggio e viveva con noi insieme alla sua compagna, e io sono andato su a fare un po' il pastore, un po' l'aiuto casaro, a mungere e quant'altro, e ho trovato un ambiente estremamente attento e rispettoso. Giovanni, era il classico valligiano chiuso, tendenzialmente di destra, come molti proprietari allevatori, ma tra di noi è nato

un rapporto molto particolare. Nel momento in cui ha saputo di certe mie idee anarchiche, da un lato c'è stata un po' di diffidenza, dall'altro un po' di interesse, e si è creato un clima di detti e non detti, di piccole provocazioni, ma in maniera sempre bonaria e con grande rispetto. Io poi parlavo molto con la sua compagna che era di Zurigo, una scrittrice, con lei ci trovavamo e parlavamo parecchio. Con loro ci siamo tenuti in contatto anche negli anni successivi.

Questa è stata una storia molto bella di come due mondi sono venuti a contatto. Questo alpeggio aveva due sedi, una più bassa e una più alta; quella più in alto era in Greina, che è uno dei più bei posti in cui sono mai stato, e in cui sono disperse le ultime ceneri di parte del mio cuore, il mio cane Illy. Una valle incredibile, a 2000 metri, al confine tra Svizzera italiana e Grigioni. Lì mi sono reso conto di come una qualche forma di resistenza c'è ancora nei popoli delle alte valli. L'anno precedente al mio arrivo c'era stata una grossa lotta contro la costituzione di un parco, il Parco Adula. Dove sono andato io erano tutti incazzati, anche Giovanni e tutta la sua famiglia. Erano contrari a questo progetto perché praticamente metteva "in deroga" chi viveva la montagna; ad esempio i pastori, che per usare i cani erano sempre "in deroga", non gli era consentito fare più niente. Si sono opposti sia dalla parte italiana, la Val di Blenio, che dai Grigioni, e alla fine sono riusciti a bloccarlo. Un'altra cosa interessante: un giorno, in mezzo alla vallata, ho trovato una sbarra di ferro. Ero al pascolo con la pastora e mi chiedevo perché cazzo avessero piantato lì un palo in mezzo al niente; pensavo fossero stati loro. Poi lei mi ha raccontato che anni prima, non so quanti, c'era stato un progetto di costruzione di una diga enorme a scopi idroelettrici, e si era creato un movimento – penso soprattutto dalla parte grigionese – che è riuscito a bloccare l'opera. L'unica traccia rimasta di quel progetto era quel palo di ferro piantato in mezzo all'infinito.

Vedi anche delle prospettive di lotta in questo ambiente, sia per le condizioni di chi ci lavora stagionalmente sia per chi ci vive tutto l'anno?

Se pensassi a un'organizzazione degli stagionali, di chi sta su solo nel periodo estivo, la vedrei soprattutto a livello di solidarietà, in una certa ottica di classe. Secondo me se ci fosse un'unione il primo obiettivo dovrebbe essere avere un certo salario, stare attenti che non ci siano posti di sfruttamento, quantomeno segnalarli e dare sostegno a chi ci si trova. Anche perché ci sono posti in cui arrivano lavoratori stranieri, ad esempio rumeni, che sono ancora più ricattabili, a volte li lasciano su senza cibo per qualche centinaio di euro al mese.

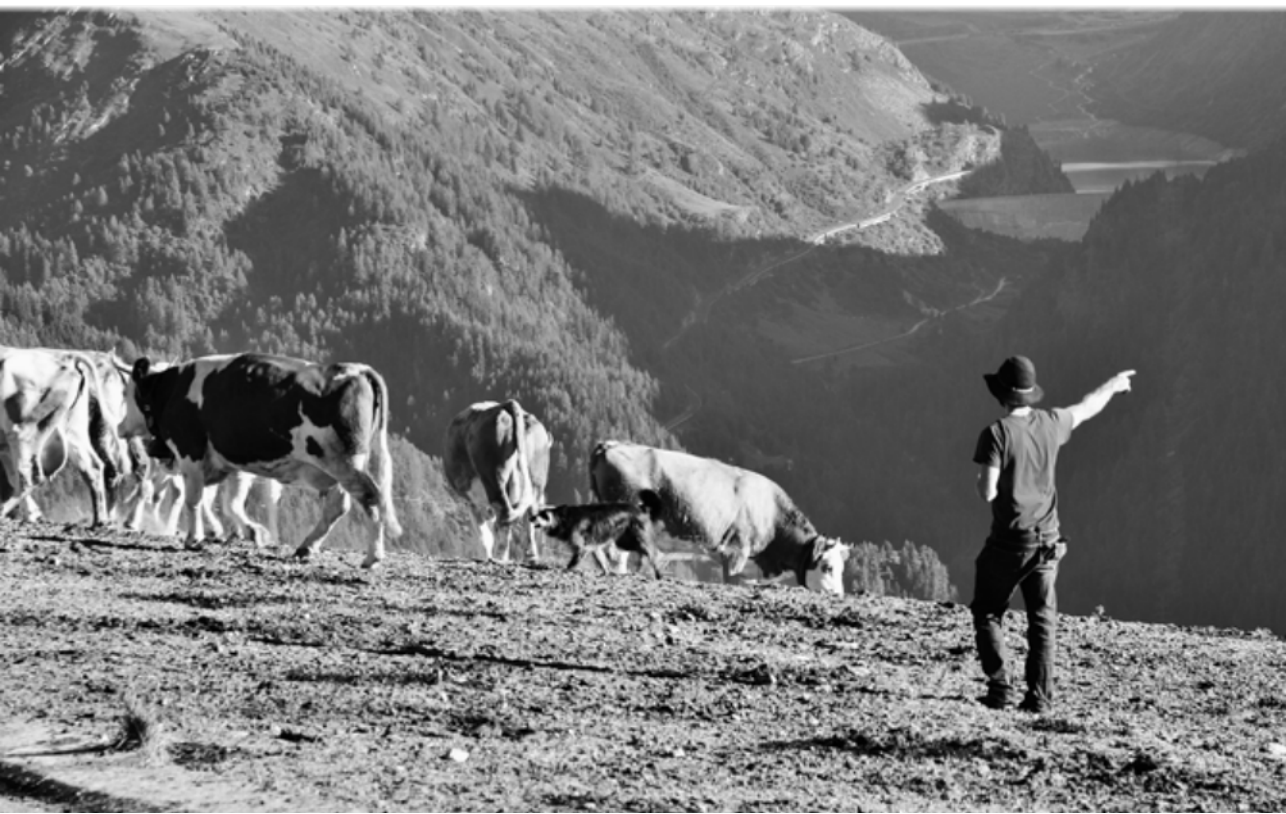
Finora però devo dire che non ho visto nulla riguardo rivendicazioni salariali o simili. Ho visto solo lotte contro grandi opere, come quella nella Greina contro il Parco. Su questo ho visto una solidarietà piuttosto trasversale, che andava dai pastori allevatori a chi vive la montagna anche senza avere le bestie.

Poi c'è il problema della burocrazia: ci sono i NAS e i veterinari che vengono a controllare, ti fanno chiudere, ti buttano via le forme di formaggio, però non c'è una forza che riesca a opporsi a questo tipo di problemi. Quelli che lavorano in montagna spesso sono un po' dei *rednecks*, possiamo dire, che hanno anche del sano odio nei confronti delle istituzioni e dello Stato, però ci sono anche tante chiusure, faide secolari tra vicini e poca fiducia reciproca.

Cosa ci dici del rapporto con i selvatici, in particolare lupi e orsi?

Tendenzialmente lupo e orso sono visti molto male, sono visti un po' come l'emblema della distruzione della montagna. Da un lato ci sono questi teorici del genocidio di lupi e orsi, che vorrebbero fare piazza pulita, da un altro lato c'è una tutela estrema di questi animali, che impedisce a chi sta in montagna di poterci vivere e di difendersi, facendo una certa selezione. Personalmente sono contrario a entrambi i fronti perché sono soluzioni in bianco e nero che presuppongono la necessità di interventi sempre più invadenti da parte dello Stato. Il problema è la mancanza di libertà nella gestione comunitaria da chi lo vive e non in chiave speculativa.

Prima si usava lasciare greggi di pecore da sole, adesso non si può più, ci devono essere dei pastori e questi pastori devono essere persone con buone abilità, devi saperlo fare, devi saper gestire bene i cani da guardiania… In questo senso, si potrebbe dire che il lupo ha creato lavoro! Poi c'è il tema di come questi



animali si sono diffusi. L'orso in Trentino non era del tutto estinto, ma quasi, per la pressione antropica. Poi, con il progetto LifeUrsus sono arrivati dalla Slovenia nuovi animali, abituati ad altri ambienti, creando situazioni complicate. Jurka, uno di questi orsi, mi hanno raccontato che nell'alpeggio in cui eravamo veniva giù di giorno a correre dietro alle capre e alle pecore. Gli mandavano dietro i cani ma è stato un bel casino.

Bisognerebbe trovare un equilibrio; il problema è quando appunto interviene l'uomo che per fare l'attrazione turistica va a prendere degli orsi in Slovenia e li porta qui col furgone per mettere il marchietto per il Parco.

A proposito di marchi e brand per i turisti, come vedi il destino di questo mondo? È destinato a sparire, a essere risucchiato dal mercato capitalista, o può essere qualcosa da difendere e da cui ripartire?

Qui, il formaggio tendenzialmente viene ancora venduto in zona, ma ad esempio quest'anno, per la prima parte della stagione, non c'erano i permessi. I mercati locali sono danneggiati da tutte le varie leggi e imposizioni burocratiche, quindi la gente è portata a spostarsi sempre più sul settore del turismo – magari creando, accanto all'alpeggio, l'agriturismo – o creando un prodotto "di élite". In ogni caso la tendenza è quella di "valorizzare" il prodotto – in realtà per me si tratta del contrario – ossia di metterlo a profitto nel mercato capitalista, magari esportandolo nelle parti del mondo dove il prezzo può essere maggiorato come negli Stati Uniti. La tendenza sicuramente è farla finita con gli alpeggi e trasformarli in "punti d'eccellenza", spezzando il legame con il territorio e con il consumo locale.

Se vogliamo immaginare un "mondo altro", però, sicuramente ci sarà bisogno di saperci produrre il cibo e quant'altro, in modalità diverse da quelle del mondo capitalista. Quindi penso che la conservazione della tradizione dell'alpeggio, e delle altre forme che stanno sparendo a causa della tecnologia, sia estremamente importante. Anche perché non si tratta solo di preservare dei saperi o dei bei luoghi, ma di difendere delle basi materiali che sono necessarie a ogni possibile resistenza. Pensiamo soltanto alla guerra partigiana: sarebbe stata impossibile se non ci fosse stata una "economia di villaggio", delle comunità montanare su cui appoggiarsi. Su questo mi viene anche in mente il libro che ho letto di recente sul millenarismo andaluso [Yves Delhoysie, Georges Lapierre, *L'incendio millenarista. Tra apocalisse e rivoluzione*, Tabor, Valsusa, 2024], in cui si parla dei contadini del sud della Spagna, che erano persone tendenzialmente conservatrici, e che pure furono portatrici di lotte rivoluzionarie. Penso che dei legami possano nascere anche con persone inaspettate; bisogna saper trovare canali per creare complicità, connessioni, e bisogna farlo a partire dai posti in cui viviamo e in cui lavoriamo…

Matteo: riflessioni sul lavoro in alpeggio in Trentino

Come funziona il lavoro in alpeggio, in particolare nel contesto trentino?

Inizierei dicendo che in Trentino la tradizione d'alpeggio è molto forte. C'è sicuramente dietro una storia, ci sono più di quattrocento malghe e con più di venticinquemila ettari di pascolo e questo più o meno ad oggi, sicuramente negli anni tante malghe son state abbandonate, così come tanti pascoli pian piano sono stati mangiati dal bosco che avanza. In questo territorio come in altri dell'arco alpino la relazione con la montagna veniva vissuta prima di tutto in una chiave di necessità, più o meno tutti e tutte avevano degli animali, avevano del bestiame che durante l'estate veniva portato verso i pascoli alti, iniziando questo viaggio all'inizio della primavera, facendo le soste nelle varie malghe di mezzo nei piccoli pascoli, fino ad arrivare in alto. Poi da lì riscendere verso valle in autunno o inizio inverno. L'erba in questo processo ha un ruolo centrale. Gli orari e le attività quotidiane non sono scontate. Si munge presto per permettere poi agli animali di fare il pasto più importante nelle prime ore della giornata, quelle in cui sono più riposati, l'erba è fresca, non c'è il caldo. Così facendo, vedi proprio che gli animali mangiano volentieri, e questo poi lo ritrovi nella qualità del latte. Dopo la mungitura il latte va in caseificio e partono tutte le lavorazioni. La mattinata per il casaro è sicuramente dedicata a quelle che sono le varie trasformazioni. Poi c'è da prendersi cura degli altri animali, controllare i recinti, pulire la stalla… Nella maggior parte delle malghe sono presenti anche altri animali, galline, maiali, e bisogna accudire anche



loro. Poi sicuramente le difficoltà e gli ostacoli che si trovano in un contesto come il lavoro d'alpeggio sono tanti, ma per me è sempre un lavoro affascinante; è un lavoro che può tirar fuori il meglio come il peggio di te.

L'alpeggio ti impone di arrangiarti, di cavartela da solo, quindi di fronte alle difficoltà sei tu e al massimo il tuo compagno di stagione, però anche solo quella sensazione di far fronte ai problemi in maniera autonoma a me ha sempre dato una gran forza, una gran carica e una grande soddisfazione. Forse posso dire che durante le stagioni, che più o meno vanno dai novanta ai centoventi giorni in base alle altitudini e in base ai luoghi, non c'è stato un giorno in cui ho pensato "voglio andare via" o che il lavoro non mi piaceva o non mi faceva stare bene o non mi gratificava. È forse il lavoro più duro che abbia mai fatto, ma anche il lavoro che mi ha dato più soddisfazioni e più connessione con me stesso e l'ambiente, perché per me la malga è sempre stata prima di tutto un mezzo per vivere la montagna per tre quattro mesi. Quindi è proprio un immergersi all'interno di quel contesto, vivere in base alle ore di luce e non alle ore di lavoro, alle ore della giornata, che inizia e finisce molto presto. Infatti la cosa bella, che ti conquista, è quando penso a quei momenti in cui mi infilo nel letto e fuori c'è ancora luce, magari sono le nove di sera, il tempo è bello, e sai che puoi riposare a lungo.

Cosa ci puoi dire rispetto all'alpeggio oggi? E come si inserisce nel brand Trentino?

Nel corso degli anni il lavoro è molto cambiato, si è passati da una situazione in cui era centrale la relazione con l'ambiente, a una impostazione lavorativa in cui c'è spazio solo per l'interesse economico. Le mansioni in sé magari sono rimaste più o meno le stesse, ma è cambiata proprio la sostanza. Ciò che prima veniva fatto per le necessità del territorio oggi viene fatto solo per il guadagno. Sicuramente è cambiato il personale e la quantità di persone, nonché il coinvolgimento del contesto: se prima nel contesto era coinvolto l'intero paese, oggi le persone coinvolte sono molte meno. Sicuramente è rimasta la figura del pastore, colui che si prende cura degli animali, che ha la conoscenza dell'erba e che guida la mandria e il bestiame in funzione di questo.

Una domanda importante è: a cosa serve l'alpeggio? L'alpeggio serve sicuramente per far star bene l'animale, per dargli un movimento, per nutrirlo in una maniera più completa, ma anche per quella che è la trasformazione, la conservazione di un alimento. In estate l'alpeggio serviva per avere delle produzioni, per poi tenerle durante l'inverno e per venderle.

Poi c'è un sentimento, magari un po' romantico: per me il pastore, il malgaro, è una figura che potremmo anche definire un custode della montagna, che ha una relazione di cura, di preservazione e di mantenimento di quello che è il territorio montano. Questa cosa sicuramente negli anni sfuma e va a perdersi, gli interessi cambiano e i bisogni pure. Arrivano quelle che sono le derive capitalisti-

che e di sfruttamento, in montagna come in tanti altri posti e prendono il sopravvento. Mi viene da dire che l'agriturismo è l'esempio lampante di come la malga si trasformi in un servizio. Io ho iniziato a fare questo lavoro circa quindici anni fa, quest'anno ho rinunciato, dovevo salire in alpeggio proprio con Andrea, io dovevo fare il casaro e lui il pastore, e tra i motivi che mi hanno fatto rinunciare c'è anche questo: il fatto che si sta perdendo sempre di più quello che è il vero senso di questo mestiere, che è sempre più contaminato dalla messa a profitto. I fondi dell'Unione Europea hanno fatto sì che negli ultimi decenni sono state favorite le grosse aziende rispetto ai piccoli produttori locali. Per il territorio del Trentino, la "vocazione turistica" è sicuramente una piaga. È una scelta politica a tutti gli effetti che si può manifestare in molte direzioni: gli impianti da sci, le



infrastrutture per l'innevamento artificiale, le piste da mountain bike. In questo modello rientra la malga con l'agriturismo annesso, dove vengono organizzati eventi che attirano migliaia di persone. Tutto questo ovviamente ha delle conseguenze, che vanno in contrasto con quella che è una buona pastorizia…

Rispetto alla questione degli animali selvatici cosa ci puoi dire?

Tutto ciò che ho detto prima si collega anche al discorso dei grandi carnivori, e quindi ai cani da difesa delle mandrie e delle greggi contro lupi e orsi. Per far sì che un cane da difesa lavori bene deve essere lasciato libero insieme alle mandrie. Questa cosa qua ha una diretta conseguenza su quella che è l'accessibilità del pascolo. Ti faccio un esempio: l'anno scorso il nostro gregge era difeso da otto pastori della Sila, non abbiamo avuto predazioni, ma abbiamo avuto problemi con i turisti!

In generale il problema è questa ossessione gestionale del territorio montano, questa deriva gestionale politica che si sostituisce a una relazione diretta. Parlo per me che abito in un paese a mille metri qua in Trentino: in che modo e con che coscienza mi interfaccio e mi inserisco all'interno di quest'ambiente dove ci sono degli elementi che si muovono rispetto ai propri bisogni? Non esiste un selvatico buono o uno cattivo, così come non esiste un orso "problematico". Esiste un orso che fa semplicemente l'orso e che si muove rispetto ai propri bisogni. Bisogna tenere ben presente che sono io che mi inserisco in un ambiente selvatico, quindi sono io che devo considerare gli elementi di questo ambiente e non voler gestire gli animali selvatici solo in base al mio volere e ai miei interessi. All'interno di questa relazione c'è da prendere le misure. Si possono dividere gli spazi. Ci possono essere i cani da guardia come deterrente per tener lontani i predatori. Possono esserci dei recinti elettrificati. Io non escludo nemmeno l'abbattimento di un orso, ma non come azione di predominanza, ma per mettere dei limiti. Quindi fai quello che vuoi, muoviti dove vuoi, fino a qua. Oltre qua io non te lo consento. È un po' ciò che mi vien da dire anche nelle relazioni con le persone. Si trovano dei limiti e vanno rispettati.

Rispetto all'arrivo delle nuove tecnologie tu come vedi la situazione?

Per la mia esperienza è una cosa che non ho ancora incontrato. So che in certi alpeggi stanno iniziando a promuovere la gestione del bestiame con l'utilizzo di droni, quindi là anche la banalità di andare a controllare gli animali al pascolo viene delegata al drone come già avviene a fondo valle, in pianura, nelle stalle più automatizzate. Le mungiture robotizzate, la pulizia delle stalle regolamentata da sensori, con il conseguente abbassamento della necessità dell'operatore, sicuramente si stanno iniziando a spingere anche in alta quota. Per me la cosa



più drammatica di questo è proprio la perdita della conoscenza che c'è dietro questo lavoro. Prima di tutto una conoscenza riguardo all'erba, perché non è scontato che un pastore oggi sappia fare le giuste valutazioni. Cioè scelgo di portare gli animali in quel pascolo perché ha raggiunto la giusta maturazione e ha determinate caratteristiche: più o meno grasso, più o meno pieno di fiori, più o meno proteico, anche in base all'animale che ci devo far pascolare. Faccio pascolare le vacche da latte? Avrò bisogno di un certo tipo di pascolo. Faccio pascolare manze, vacche non in lattazione? Quindi sceglierò un altro tipo di pascolo. Capre? Un altro ancora. Affidarsi a queste tecnologie significa perdere questa conoscenza.

Qual è la tua opinione sulla questione del batterio steck?

La vicenda del batterio steck è nata nel 2016 nel caseificio di Cordo, dove un bambino era morto dopo aver mangiato un formaggio fatto di latte a crudo. Le indagini poi sono andate avanti ed era venuto fuori che alla fine la responsabilità di questa contaminazione non era del caseificio, non era del casaro né di cattive pratiche di igiene, ma dal tubo sporco di un camion che andava a prendere il latte che poi conferiva al caseificio sociale. A me vien da dire che questa cosa è una grossa conseguenza alla poca cura. Ora stanno spingendo per la pastorizzazione

del latte, per andare a eliminare tutti quelli che sono dei batteri indesiderati e delle cattive pratiche in mungitura e di poca igiene ambientale e degli operatori. L'anno scorso era il primo anno che lavoravo in malga con queste nuove direttive sanitarie, che non imponevano la pastorizzazione del latte ma la consigliavano, e veniva chiesto di fare diverse analisi sulle cagliate cioè sulle lavorazioni del latte. Io l'anno scorso non le ho mai fatte, avevamo semplicemente le analisi periodiche del latte che veniva dalla stalla, noi eravamo forti del fatto di lavorare con cura e precisione. La cosa che facevamo noi l'anno scorso era semplicemente esporre davanti al punto vendita il cartello con scritto che era sconsigliata la somministrazione di formaggio con il latte crudo agli individui più giovani dei tre anni e più anziani dei settanta, proprio perché in quell'età lì si fa più fatica a digerire quelli che sono determinati elementi.

Il fatto è che la pastorizzazione fa perdere l'unicità del prodotto fatto in alpeggio. E questa per me è una delle cose più importanti: il formaggio viene dalla lavorazione del latte, che a sua volta viene dalla qualità dell'erba e dal benessere dell'animale. È fatto dalle mani di un determinato casaro, e un prodotto può essere completamente diverso da quello fatto sull'altro versante della stessa montagna, o su un'altra costa della stessa vallata, proprio perché lavorare a latte crudo vuol dire portarsi dietro gli elementi unici di un luogo e dell'animale. Tutti elementi che rendono il prodotto unico e irripetibile. Lo stesso prodotto fatto inserendo la pastorizzazione nella lavorazione sarà completamente diverso, sarà impoverito, perché perderà il suo legame con il territorio. Mi chiedo spesso perché viene spinta; sicuramente è un'ennesima forma di controllo imposta in nome della sicurezza.



«Papà vado in alpeggio». Tobia e la sua esperienza

L'idea di andare in alpeggio nasce nell'estate del 2020 quando per evadere dalle restrizioni del Covid io e papà abbiamo deciso di intraprendere a piedi un'avventura che avevamo in mente da tempo: raggiungere la casa di montagna della nonna a piedi partendo da casa nostra, su e giù per i monti delle Prealpi Lombarde. Così, zaino in spalla, camminando tra le sei e le otto ore al giorno, in sei giorni, siamo arrivati dalla nonna. Avevo dieci anni. Non so quanti chilometri abbiamo fatto e nemmeno i dislivelli perché avevamo giusto una cartina e non ci interessava tanto misurare ogni cosa quanto vivere la montagna e l'avventura… Dormendo in tenda tra tramonti e albe, tra marmotte e camosci, abbiamo attraversato laghi alpini dove ho pescato una bellissima trota fario col cucchiaino, rifugi, torrenti e alpeggi. In uno di questi abbiamo conosciuto dei pastori e subito sono rimasto attratto sia dal posto che dagli animali e dal lavoro.

Così, l'estate dopo ho iniziato a pensare che avrei potuto anch'io fare un'esperienza lassù e l'ho proposto ai miei genitori. All'inizio erano un po' titubanti… Dicono che la montagna per quanto affascinante racchiude tanti pericoli e poi non conoscevano i pastori. Però poi hanno detto che sono altri i pericoli che li preoccupano di più e, conoscendo la mia passione per queste cose, hanno deciso di sostenermi. Così l'estate dopo ancora mi hanno aiutato a prendere contatti con i gestori di un rifugio che si trova non lontano dall'alpeggio e attraverso di loro siamo riusciti a parlare coi pastori. Così il primo anno ho potuto dormire in rifugio dando una mano in occasione dei pasti. All'alba mi recavo da solo in circa venti minuti di sentiero all'alpeggio, che si trova a poco meno di 2000 metri dietro a un passo, all'interno di una conca che crea una specie di anfiteatro di prati e rocce, davanti a un panorama bellissimo sulle altre montagne e sulla valle.

All'inizio, quando sono arrivato ho riposto lo zaino in baita, sono andato a prendere un secchio e mi hanno indicato le capre più tranquille da mungere. Ce n'era una in particolare che si avvicinava sempre, mentre altre scappavano e dovevo rincorrerle e prenderle per le zampe. Avevo già provato in altri posti ma era bello sentire che i pastori mi davano fiducia e mi lasciavano fare… mi sono sentito subito bene, in particolare con uno di loro che era un po' meno burbero. C'erano circa 20 mucche, 100 capre orobiche bellissime e 150 pecore. Le prime avevano un recinto elettrico mobile che si comprimeva quando si mungeva, mentre le capre arrivavano da sole in alpeggio per la mungitura e le pecore solo per dormire.

Quindi, tutte le mattine, tranne una che pioveva, mi alzavo alle 5, facevo colazione veloce e alle 5,40 ero lì per aiutare a mungere fino alle 7. Poi mettevamo il latte sul fuoco nel pentolone di rame che contiene circa 130 litri e quando il latte raggiungeva la temperatura facevo una seconda colazione coi pastori. Loro sono

di poche parole ma erano simpatici con me. Finito di fare il formaggio tornavo in rifugio per il pranzo e nel pomeriggio ero di nuovo in alpeggio. Così per una settimana. Alla fine mi facevano un po' male le mani perché non ero abituato. I cani i primi giorni mi abbaiavano ma alla fine ho fatto amicizia anche con loro, tanto che nei momenti morti venivano da me a prendersi le coccole. Erano bravissimi a tenere insieme le mandrie di mucche e a recuperare le capre che se ne andavano da sole sui prati.

Stare lassù mi piace: per la quiete, per il rapporto con le bestie e i pastori, per la gente che conoscevo in rifugio dove c'era una bella atmosfera.

L'ultimo giorno, quando mio padre è venuto a prendermi, il pastore con cui avevo legato di più mi ha dato un grande abbraccio e mi ha regalato una forma di formaggio.

Così l'anno successivo sono voluto ritornare di nuovo. Questa volta sono salito e sceso da solo. Luogo e persone mi erano sempre più familiari. Ho iniziato a capire meglio i problemi dell'alpeggio: l'erba troppo secca a causa della siccità, i ruscelli sempre più poveri d'acqua, i cinghiali che lassù non si erano mai visti che rovinavano i pascoli, alcune capre che venivano sbranate dai lupi o dai cani randagi e che costringevano i pastori a svegliarsi in piena notte per andarle a cercare e proteggere coi cani. Inoltre uno dei due fratelli aveva un problema alle ginocchia. Così piano piano che cresceva la fiducia, i pastori mi chiedevano se volessi stare di più, anche l'intera stagione. Loro sono preoccupati per il futuro





dell'alpeggio. Lo hanno ereditato da diverse generazioni. Raccontano che una volta governavano anche 150 mucche e c'era su l'intera famiglia con genitori, nonni, zii e cugini ma ora sono rimasti solo in due. Papà dice che si potrebbe creare una rete di persone che a turno li venga ad aiutare magari dando vita a una sorta di alpeggio didattico, ma io penso sia una grande stronzata perché il rapporto fra pastori e persone è molto forte e richiede tempo e delicatezza. Quel posto per loro è la loro storia. E anche la fiducia tra uomo e animale richiede tempo. Non è un caso che alcuni animali non si lascino toccare da me e alcune capre neanche dai pastori stessi…

Quest'estate sono tornato e, al posto di dormire in rifugio, sono stato su giorno e notte in alpeggio vivendo ogni momento. Così ho potuto toccare con mano le fatiche e vedere come è scandita l'intera giornata. Loro la mattina si svegliano da soli, hanno un ritmo naturale, non gli serve la sveglia… Dormono solo 7 ore: 6 di notte e una dopo pranzo. Ho cucinato da solo: sia la minestra che la pasta. Serviva mezzo chilo per sfamare noi tre… un bottiglione di vino da 5 litri lo finivano in 3 giorni. Mi hanno raccontato che quest'anno gli hanno piantato delle grane e rischiavano di non poter salire perché quelli dell'ASL dicevano che dovevano piastrellare e c'erano dei lavori da fare in baita per mettersi in regola con le norme dell'igiene. A me sembra così assurdo. È tutto così sano e genuino! Dovrebbero andare a rompere le scatole da qualche altra parte!

Mi piace tanto come parlano. Tra di loro e con gli animali. Al di là delle parolacce e delle bestemmie, hanno dei termini tutti loro! Come quando dicono al cane «*patalac*» che vuole dire «imbranato» ma con una accezione particolare del tipo: «sei un cane da pascolo, hai tutte le qualità e capacità per farlo, sei fatto per quello e invece sbagli e non capisci». Oppure quando devono chiamare una capretta nata da poco: «*Talì Talì Talì*», o un vitello: «*Boncina Boncina Boncina Boncina Bosh Bosh Boncina Boncina Boncina*» e loro incredibilmente obbediscono. È proprio incredibile il rapporto che si è creato nel tempo fra uomo e animale.

Io ho deciso che farò Agraria alle superiori e in futuro si vedrà ma per ora d'estate voglio fare varie cose e non me la sento di stare su l'intera stagione. Sicuramente la prossima estate salirò ancora in alpeggio e anche quest'inverno cercherò di andare a dare una mano nella stalla invernale.

In ogni caso, qualsiasi cosa succederà e qualsiasi direzione prenderò, sono contento di questa esperienza e mi resterà sempre nel cuore.