



Daniele Corti al lavoro nel caseificio.

I giardinieri della montagna

di Ersilia Tettamanti

LE CARTOLINE CHE SI MANDANO DALLE VACANZE PIÙ O MENO ESOTICHE, E CHE MAGARI SUCCITANO UN PO' DI BENEVOLE INVIDIA, RAFFIGURANO CITTÀ, SPIAGGE DA SOGNO, PERSONALITÀ; QUELLE CHE I TURISTI SPEDISCONO DAL NOSTRO PAESE ILLUSTRANO SÌ LAGHI, CITTÀ E MONTAGNE INNEVATE, MA ANCHE MUCCHE CHE RITORNANO DALL'ALPE E ALPIGIANI IN COSTUME CON GROSSE FORME DI FORMAGGIO SULLA SCHIENA. SONO IMMAGINI VERITIERE, TESTIMONIANZE DI VITA RURALE, DI PASCOLI VERDI E RIGOGLIOSI, DI LAVORO E FATICA DELLA GENTE CHE HA SAPUTO E VOLUTO CONSERVARE ANTICHE TRADIZIONI. MA NON SOLO: IL LAVORO SULL'ALPE, LA CURA DI PASCOLI E CASCINE HANNO TUTT'ORA UN RUOLO IMPORTANTISSIMO SIA DAL PROFILO PAESAGGISTICO, SIA PER IL MANTENIMENTO DI UNA BIODIVERSITÀ OLTREMODO PREZIOSA.

«Siamo i giardinieri della montagna»: così si definisce Daniele Corti, che gestisce l'alpe Santa Maria a Gola di Lago, proprietà del Patriziato di Camignolo. Alleva mucche, capre, maiali, galline, falcia i pascoli e prepara formaggini, da mattina a sera, da maggio a ottobre, quando le bestie scendono più in basso nella stalla. Siamo andati a vedere e a sentire i motivi della sua scelta, come si vive, quali sono le principali difficoltà. In una stupenda giornata di fine agosto, nell'assoluto silenzio della natura circostante, il nostro arrivo è stato annunciato dalle due oche dell'alpe, che ci ha assicurato Daniele – non finiranno mai in padella!

Passione e ancora passione

«Ho cominciato a sedici anni sui monti del Bigorio con mio padre, meccanico-carrozziere con la passione per la natura. Dopo la scuola agraria, ho fatto un anno di prova sull'alpe, poi la scelta definitiva e ora sono qui da trent'anni. Gli inizi sono stati difficili, poiché l'alpe era stata abbandonata e rovi e felci avevano invaso i pascoli, il bosco era avanzato molto, le strutture erano deperite, l'elettricità saltava a ogni temporale e il bacino che raccoglie l'acqua della sorgente insufficiente». Nel tempo, visto il desiderio della famiglia Corti di dare continuità all'impegno, il Patriziato ha investito in importanti migliorie: il piazzale, l'impianto elettrico, il bacino dell'acqua, che ora ha una capacità di 50mila litri, il caseificio. Per gli anni futuri sono previsti altri interventi: il taglio di alberi che «mangiano» il pascolo e il dissodamento di nuove zone. Pur essendo il più importante della Capriasca, l'alpe Santa Maria è piccolo e la gestione familiare, ma dagli inizi c'è stata un'evoluzione e ora Daniele si fa aiutare da un bracciante per accudire 40 mucche, 70 capre e 20 maiali.

La giornata sull'alpe

Maggio è il momento del grande lavoro: si carica l'alpe, si fa pulizia, si aggiustano le recinzioni che delimitano le parcelle, in modo da garantire la necessaria rotazione dei pascoli, si falciano le erbe invasive, si tolgono

no i sassi. «La giornata comincia con la messa in funzione del bruciatore che produce il vapore per scaldare il latte. Poi si passa alla mungitura e alla preparazione del formaggio, utilizzando anche il latte della sera precedente, tenuto al fresco durante la notte.



Prepariamo quasi esclusivamente formaggini di capra/mucca per oltre 25 quintali a stagione. Le mucche restano all'aperto nelle vicinanze, se piove si radunano al coperto, mentre le capre quando fa caldo restano al chiuso ed escono a mangiare di notte. Alle sei in punto di mattina tornano... sanno che trovano cibo pronto!».

Impegnativa è la fienagione e il mantenimento del pascolo, attività per le quali Daniele si spinge fin sopra Tesserete. Concima, falcia e raccoglie fieno su una superficie di circa 270mila metri quadrati. I proprietari sono contenti che qualcuno se ne occupi. Ma per il bestiame, compresa la decina di vitelli che si nutrono di latte, e la produzione di formaggio, la resa del pascolo non è sufficiente. «L'erba da sola non fornisce tutto il nutrimento necessario nel giusto equilibrio. Per questo si completa



La fattoria della famiglia Corti a Lelgio.

con farina di cereali, ricca di sali minerali e proteine che contribuiscono a una buona produzione di latte».

Bio o non bio?

Con chiarezza Daniele ci spiega il suo punto di vista: «Alcune fattorie producono bio per ottenere maggiori aiuti, ma si deve essere convinti prima di fare questa scelta. Tuttavia, ritengo che tutte le aziende di montagna siano bio. L'ottenimento della gemma simbolica impone troppe limitazioni: se una stagione è buona si possono rispettare, ma se va male... un'azienda di montagna, dove il pascolo rende meno, deve ricorrere a foraggio supplementare, che comunque può essere interamente naturale. Per le fattorie al piano è più facile: le mucche camminano poco, si stressano meno e possono mantenere una buona produttività. Io non ho la gemma bio, eppure non uso prodotti chimici e conservanti. Le farine per integrare l'alimentazione sono sempre state usate per il bene dell'animale: sfruttati i pascoli migliori, l'erba di quelli rimanenti non basta da sola a soddisfare il fabbisogno alimentare del bestiame».

Si può vivere bene

«Il lavoro è duro, se non c'è passione dopo una settimana scappi!». A volte capita con alcuni operai ingaggiati dalle aziende agricole. Daniele precisa che dandosi da fare si può vivere bene. «Vendiamo i formaggini ai pasanti e riformiamo alcuni piccoli negozi. Smerciandoli freschi non abbiamo lavoro in cantina e incassiamo subito». In più all'alpe Santa Maria si può mangiare. Sono per lo più la

mamma e la moglie di Daniele ad occuparsene. «Durante la settimana offriamo piatti freddi, i formaggini e i salumi dei nostri maiali; la domenica cuciniamo tradizionali pietanze calde». Ma tutto ha un costo: «Se si fa la mazza in casa, i salumi devono essere consumati privatamente. Per poterli vendere bisogna per legge rivolgersi a un macellaio autorizzato dal Laboratorio cantonale. Quindi consegniamo le bestie e ritiriamo prosciutti, pancette, salami e carne secca di capra, ma evidentemente questo passaggio comporta una spesa». La mamma, da brava massaia attenta al borsellino, dice che senza i sussidi sarebbe difficile... Il tema è delicato e Daniele precisa che non si tratta più di sussidi ma di pagamenti diretti, che si ottengono per un lavoro specifico. «Non si riceve niente per niente! Mi spiego: se taglio il fieno in una zona scoscesa è più difficile e richiede più tem-

po; spesso si tratta di un prato magro e sovente devo aspettare una data precisa, quando erbe e fiori non ci sono più. Di regola quello che raccolgo ha meno qualità e rende meno, per questo ricevo un aiuto che serve per comperare foraggio supplementare». Per i pagamenti diretti si tengono pure in considerazione la stabulazione, il tipo di foraggio, le migliorie che l'alpigiano si impegna a eseguire. Sono pure remunerati la manutenzione dei muri a secco e di altri ambienti particolari. È il caso della torbiera di Gola di Lago, di cui si occupa Daniele Corti. «Ogni due anni, a inizio settembre quando le mucche si spostano in basso, taglio l'erba che cresce nella zona protetta, ottenendo ulteriori aiuti». Insomma, gli aiuti bisogna guadagnarli, ma sono anche un'opportunità per diversificare l'attività e far progredire la propria azienda.

L'alpe Santa Maria a Gola di lago dispone di un locale per l'agriturismo.

