

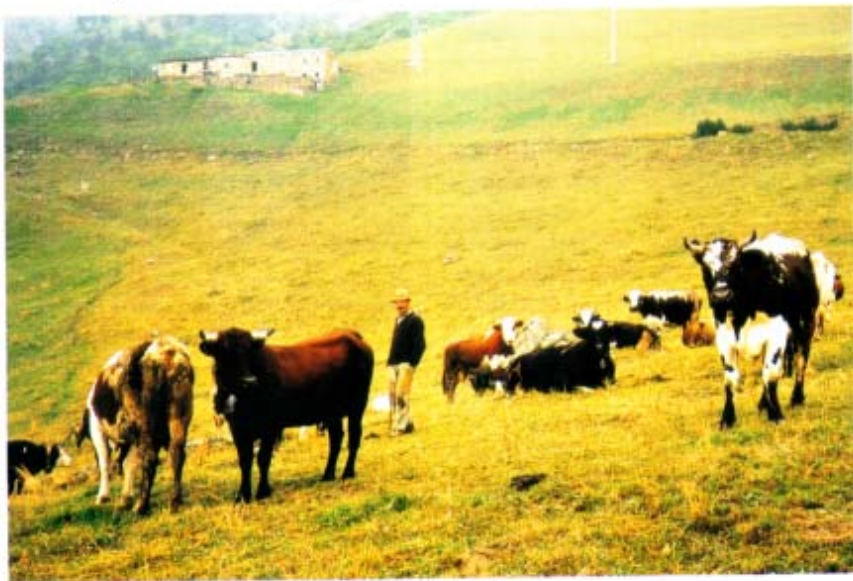
## Angelo Perino

D'inverno cascina a Bussoleno  
D'estate Alpeggio Druge a Chianocco

Letizia Cevrero è un volto che appartiene alla memoria di Bussoleno: *borgh 'd la paja*. Facile ricordarla attraversare stradine e vicoli del paese, con il passo svelto di chi non ha tempo da perdere in chiacchiere. Alpe Druge, a milleseicento metri di altitudine. Letizia è seduta sul balcone, un poco riparata, le nuvole corrono e l'aria è subito fredda, si lamenta perché la vista non è più quella di un tempo, anche se precisa che è pronta a dichiarare di avere novant'anni solo il giorno che li compirà, e mancano alcuni mesi. Alle sue spalle il colle delle *Coupe*. Balmafol, la Grand'Uia, davanti all'alpeggio fra il vallone di Fontana Fredda: da cinquantacinque anni è la sua *residenza estiva*. «Quando vengo qui è come se tornassi al mio paese, ho lasciato Chianocco per riposarmi e andare a vivere a Bussoleno nel 1933». Dal matrimonio con Michele Perino sono nati due figli: Angelo e Margherita, tutti e due hanno continuato ad occuparsi dell'azienda di famiglia. «Ho fatto questo lavoro perché mi piaceva», racconta Angelo seduto su un muretto, incurante della *bisa* che in quel momento si fa sentire e fa sventolare alcune *natrole* per le *tome* appese ai fili. «Finite le scuole ho cominciato subito a lavorare, anzi, ancora prima, d'inverno studiavo e d'estate aiutavo mio padre. Era così che bisognava fare. Ho continuato il mio lavoro, se non mi fosse piaciuto cambiavo, anche mio figlio Giulio ha preso in mano l'azienda, vediamo. Certo adesso ci sono più comodità, la luce

in alpeggio l'abbiamo dal '90, prima usavamo il *ciàir 'd petrolio*. L'acqua l'abbiamo intubata dal 1956, prima c'era solo la *bialera*». Lascia cadere le parole con calma, Angelo, pescandole da un linguaggio scarno e antico. Poco più sotto, Margherita attraversa un prato che la separa dalla borgata i Solè, la stessa camminata veloce della madre, un fazzoletto legato in testa, un grembiule da lavoro. Lo sguardo può perdersi per crinali e pascoli, vette e sentieri, senza incontrare altra figura umana.

«Turismo poco», ammette Angelo, del resto è una montagna severa che ha presentato il conto più di una volta, facendo rotolare a valle sfortunati escursionisti. I sentieri tagliano pendii ripidi, il colle delle *Coupe* incombe, dall'altra parte le valli di Lanzo. Angelo indica il balcone dov'è seduta la madre, è la parte dell'alpeggio ricostruito nuovo. «Lo abbiamo dovuto fare



Angelo Perino all'Alpe Druge

tre anni fa, per avere un locale che permettesse la trasformazione del latte. Diversamente non ci avrebbero più lasciato portare su le bestie e mungere, avremmo dovuto portare solo su le *manse*. Tutti i lunedì Angelo scende a Bussoleno, al mercato, porta burro e formaggio per venderli. «Ormai abbiamo i clienti fissi, vengono a prenderlo a casa direttamente. Qualche cosa vendiamo anche qui, ma di gente non ne passa tanta, non è proprio un posto di villeggiatura». Ma va bene così. Non saprebbe vivere nella confusione. Sono luoghi che fanno parte della sua esistenza, un tutt'uno con

quei valloni del torrente *Prebech*, con quelle nuvole pronte a formare un cappello nero su *Balmafol*, la montagna dove si svolse una importante battaglia dei partigiani. Tutti gli anni c'è la commemorazione, la sera prima della festa, proprio da quel versante partono fuochi artificiali sparati nel cielo a ricordare la vittoria della 42° Brigata Walter Fontan, sui reparti fascisti. L'8 settembre, data storica, alla famiglia Perino ricorda invece un grave incidente. Si trovavano in alpeggio quando è bruciata parte della casa a Bussoleno: la stalla, il rustico, la tettoia. Era il 1978, sono saliti di notte a chiamarlo, non c'è stato più niente da fare. «C'era il fieno dentro, la provvista per tutto l'anno, ed è stato difficile da spegnere. Se non ci avessero aiutato, non avremmo più potuto alzare la testa. Come si faceva? E poi era importante anche per il morale». La famiglia si sentiva colpita da una disgrazia le cui proporzioni erano al di sopra delle loro possibilità. «Devo dire che ci hanno aiutato tutti, la Comunità Montana ci ha fatto avere un prestito ad un tasso agevolato, ci ha aiutato il comune di Bussoleno e anche Gaspare, il sindaco di Chianocco, perché questo alpeggio è sul suo territorio. Ci ha aiutato la Coldiretti che ci ha fatto arrivare il fieno, i vicini di casa, gli amici. Gli alpini hanno fatto una sottoscrizione: allora c'era *Chinu* che si è dato tanto da fare, ed era andato a *sopaté le coërce* un po' dappertutto. Insomma, quindici giorni dopo avevamo già il tetto rifatto. Se non avessimo sentito attorno a noi tutta questa grande solidarietà, forse lasciavamo perdere». Uno di quei momenti in cui ci si siede sconsolati e si decide di rimanere a guardare la vita che passa, senza più intervenire. «Questo lavoro è già duro di per sé, se si mettono anche queste tragedie».

Per esperienza diretta, Angelo Perino conosce bene l'importanza del mutuo soccorso, delle cooperative, è stato fra i promotori dell'Associazione Produttori latte valle di Susa. Troppo schivo per prendersi il merito, subito lo ribalta su altri nomi richiamando alla memoria tutta la storia di com'è nata. Fine anni Settanta, la grande produzione di latte impone una scelta per collocare il prodotto. «Le nuove norme stabilivano che non si poteva più vendere il latte così, porta a porta, come avevamo sempre fatto con il *barachin*. E del resto non potevamo trasformarlo tutto in formaggio. Erano i tempi che a Bussoleno il latte lo ritirava Cesare, ma anche per lui i controlli sul suo negozio, sulla produzione dei suoi formaggi, stavano arrivando. Senza contare che neppure lui era eterno». Il mercato stava per subire una trasformazione. E' a questo punto che diventa necessaria una svolta nel lavoro. «Chi ha lavorato di più a questa idea è stato Fer-



*Incendio sulle pendici del Rocclamelone (f. L. Giunti, 03.2000).*

nando Ambrosia, Nandino, tecnico del Centro di Assistenza agraria della valle, insieme a Oreste Favro della Coldiretti e anche Giaccherino di Vaie. Sono stati loro che ci hanno creduto di più. Hanno parlato con tutti gli allevatori, hanno organizzato le riunioni. E poi un grande aiuto è venuto dalla Comunità Montana, allora il presidente era Tullio Benedetti e assessore all'agricoltura Franco Bachetti». Un periodo ricordato ancora oggi per il grande impulso dato dall'ente agli agricoltori. Alcuni alpeggi costruiti nuovi, altri ristrutturati, i fondi fatti arrivare attraverso l'Unione Europea. «Le riunioni le facevamo in Comunità Montana, i fondi dati ci hanno permesso di acquistare un furgone per fare la raccolta latte in tutta la bassa valle di Susa e val Cenischia. Qualche allevatore ha dovuto costruire il locale nuovo per metterci il frigo, altri hanno adattato uno spazio che avevano, insomma alla fine l'Associazione è partita. Una idea giusta che è servita e serve ancora adesso a tutti, comoda, un giorno sì e uno no, passa il camioncino a ritirare il latte. Quando siamo in pianura, da ottobre a maggio, lo vendiamo all'Abit. Ci hanno la-

sciati liberi e noi abbiamo preferito fare così, il periodo estivo il latte lo lavoriamo negli alpeggi».

L'Associazione produttori latte ha avuto una lunga gestazione, uno scotto da pagare perché non è stata imposta dall'alto con tutte le regole preconfezionate. Le riunioni sono servite per discutere e decidere la strada migliore. Sono state riunioni faticose, fatte da persone che sono abituate più a lavorare sodo che non a parlare, ad avere a che fare con scartof-

te. Naturalmente allora ci furono anche i detrattori che non credevano nell'operazione. C'era chi dava pochi mesi di vita al nuovo organismo partecipato. Nel dicembre del 1981 finalmente è pronto l'atto costitutivo, l'incontro avviene ancora presso i locali della Comunità Montana, i soci fondatori furono: Pier Guido Rossetto Giaccherino di Vaie, Silvio Ghiotto, Luigi Poncet e Pierina Belletto di Novalesa, Lorenzo Cibrario di Avigliana, Ettore Re di Villardora, Giuseppe Bramante di Sant'Ambrogio, Piero Ivolo di Borgone, la Cooperativa Rocciameleone di Susa, e Jole Malengo e Angelo Perino di Bussoleno. Gli ultimi due a quel tempo non sapevano che sarebbero diventati consuoceri, infatti la figlia di Angelo avrebbe sposato il figlio di Jole.

Nei primi anni l'Associazione produttori latte poteva contare su undici punti di raccolta, i contenitori refrigeranti dovevano conservare a due gradi centigradi il prodotto. Il percorso del furgone copriva una ottantina di chilometri, da Avigliana a Novalesa, avanti e indietro per la valle. All'Abit bisogna-

va conferire il latte con tutta una serie di garanzie, e per la prima volta i produttori furono incentivati a fornire un prodotto con una serie di caratteristiche rigorose sulla carica batterica, il grasso e le proteine, le cellule somatiche. Nei primi mesi, la neo-associazione mise insieme più di settantannove mila litri di latte. Visto il successo, nel 1983 si unirono altri produttori: due consorzi con dodici soci ciascuno, quello di Venaus e quello di Novalesa. Fi-



Il latte appena munto è già nella caldaia di rame (f. L. M.).

una quarantina» precisa Angelo Perino, «si continuano a fare le riunioni fra allevatori, perché c'è sempre qualcosa che non va: una volta le cellule somatiche, una volta il mangime, e poi bisogna stare al passo con i tempi. Alle riunioni ci va mio figlio Giulio, è lui che deve prendere in mano il lavoro». L'associazione ha avuto il grande merito di creare una nuova attenzione verso il prodotto latte. Una prova è stata data nell'86 durante il periodo dell'emergenza *Chernobyl*. Le piogge avevano inquinato l'erba, e per evitare di contaminare il latte, i produttori nutrirono le bestie con il fieno e consegnarono all'Abit solo latte di alimentazione secca.

Angelo chiede alla moglie di preparare un caffè. La piccola cucina ha una parete con un camino e un grande paiolo con due pezzi di legna che ardono. Tutto attorno, piatti e bicchieri sono sistemati su mensole protette da carta marrone, ritagliata a festoni da forbici fantasiose e capaci. Ancora pochi momenti di riposo e poi il *marginé* si alza per andare in *pastura*. All'esterno, sul

muro dell'alpeggio, sono appesi alcuni *rodon*, la transumanza da Bussoleno fino all'alpe viene fatta a piedi. «La roba la carichiamo sul trattore, ci mettiamo quattro ore, adesso abbiamo una ottantina di capi, prima di partire, ad alcune mucche gli mettiamo il *rodon* più che altro per un *balin* nostro, però loro sono contente, si vede che a *la vaca a i pias*. Lo portano con soddisfazione».

