

# I segreti d'un gran formaggio? Quota alta, pascolo libero, pastore rumeno

Federica Cravero

**Grazie  
al lavoro degli  
extracomunitari  
sopravvive il rito  
transumanza.  
E d'estate le  
malghe alpine  
si riempiono di  
sapori antichi**

Una quarantina d'anni e un passato da pastore e agricoltore in Romania. Stefano, così lo chiamano i colleghi e il suo datore di lavoro, è uno dei tanti manovali extracomunitari che d'estate lavorano nelle malghe alpine. Sei mesi in Italia e gli altri in patria, con la moglie e le figlie. Da quattro anni.

I ritmi della transumanza - monticare nel rispetto della tradizione a San Giovanni, il 24 giugno, e non scendere a valle fino al 29 settembre, San Michele - non attirano più le giovani generazioni di italiani. Vivere per tre mesi isolati, privi di comfort che la gente a fondovalle considera indispensabili, e lavorare da mattina a sera senza sabati e domeniche libere, è una scelta che non si improvvisa e che fa solo chi ha vissuto in alpeggio già da picco-

lo e segue una tradizione di famiglia. Ma sono molti, ovviamente, quelli che decidono di cambiare strada. Così i margari si trovano ad insegnare il mestiere agli stranieri, disposti a sacrifici anche pesanti pur di vivere in Italia. Marocchini, albanesi, rumeni, indiani, slavi...

I più si fermano solo una, massimo due stagioni, poi cercano lavori che durino tutto l'anno, magari in città, dove le opportunità sono maggiori. Sono pochi quelli che si affezionano alle vette alpine e faranno i margari per tutta la vita. Impossibile avere dati certi sull'entità della loro presenza. Molti non riescono a mettersi in regola con il permesso di soggiorno, anche se il loro contributo è indispensabile. "La verità è che se non ci fossero loro non potrei più lavorare, dovrei chiudere", sentenza Silvio, che gestisce una malga in Val di Susa.

Sui margari circolano storie di pura fantasia, che rasentano i racconti del terrore, per quel vivere isolati per tre mesi a ridosso delle cime. Ma la realtà di chi gestisce gli alpeggi è fatta di persone che salgono all'alpe, spesso insieme a tutta la famiglia, e d'inverno abitano a fondovalle come tutti gli altri.

È una realtà di imprenditori che sanno sfruttare abilmente la montagna e le mandrie, nel rispetto dei ritmi e della bellezza della natura.

Perché chiunque è pronto a scommettere che il latte e il formaggio ricavati dagli animali lasciati a pascolare in alpeggio hanno un sapore che nessun allevamento può dare.

E in ogni caso, che la montagna sia abitata è una sicurezza. Anche per l'ambiente, dato il controllo che la presenza umana può avere sulla diffusione di incendi, frane o altri fenomeni naturali.

Legata alla presenza dei margari in alcuni casi c'è anche la produzione di formaggi. "Sono circa 200 gli alpeggi autorizzati a lavorare il latte, spiega Guido Tallone, responsabile dell'Istituto Lattiero Caseario di Moretta. Il tipo di formaggi che si confezionano è legato princi-

palmente al territorio, ogni valle ha il suo. Oltre ai due Dop (Raschera e Castelmagno), il cui legame con la regione è certificato, ci sono il Saras del fenel Torinese, il Nostrale a Cuneo, il Maccagno a Biella e Vercelli, l'Ossolano in Val d'Ossola, il Bettelmatt in Val Formazza, tanto per citarne alcuni.

Per valorizzarli ci sono stati anche dei concorsi dedicati al formaggio d'alpeggio".

Anche se con l'arrivo delle regolamentazioni europee, molti margari hanno dovuto chiudere bottega: "Le norme imposte erano troppo rigide, afferma Vittorino Cerutti, responsabile del Settore Economia Montana della Regione Piemonte. Si pretendeva che i margari facesse il formaggio in un ambiente pressoché sterile. Certo l'igiene è importante e non sempre negli alpeggi era garantita, ma le malghe non sono ospedali e per fortuna si è arrivati a una regolamentazione un po' più moderata, altrimenti avremmo rischiato di perdere molte produzioni tradizionali".

Secondo i dati più recenti comunicati dalla Regione, gli alpeggi presenti in Piemonte nel 2003 erano

circa 1.900 - contro i 3.000 di una volta - distribuiti principalmente nelle province di Torino (38%) e Cuneo (25%). Molti sono pubblici ed è stata proprio la presa di coscienza da parte degli enti locali, e in particolare dei Comuni, a fare in modo che non si perdesse la tradizione della transumanza delle mandrie, che in Piemonte ammonitano a diverse decine di migliaia. Nel 2003, anno record, nei pascoli d'altura c'erano circa 87.000 capi bovini, poco più di 100.000 ovicaprini su una popolazione animale rispettivamente di quasi 900.000 bovini e 170.000 ovicaprini.

"La riscoperta della monticazione è legata anche a ragioni economiche, conferma Cerutti. I Comuni hanno capito che dare nuovo slancio ai pascoli in alta montagna poteva essere un business, sia per l'assegnazione dei fondi tramite i bandi di concorso, sia perché da un alpeggio rimesso a nuovo si traggono affitti di gestione più alti".



Oggi la tradizione degli alpeggi gestiti da margari sta cambiando nella forma, ma non nella sostanza. I sentieri appena tracciati dai muli, unici mezzi di trasporto in grado di raggiungere le mete impervie dei bivacchi, in molte valli hanno lasciato il posto a rotte percorribili dai fuoristrada. Le lampade a olio, a cherosene o a gas, hanno lasciato il posto a impianti elettrici alimentati da pannelli fotovoltaici. I muretti di pietra tirati su a secco e ricoperti da un telo di nylon dove dormivano i pastori sono crollati e al loro posto sono sorti edifici, se non signorili, comunque dignitosi, con camera, cucina e servizi igienici. A trasportare a valle i capi di bestiame feriti o morti ora arrivano gli elicotteri. Ma il mestiere resta faticoso e affascinante allo stesso tempo. Come una volta. ■

