

Territorio

## Lassù i "Primi"

Breve viaggio nell'agricoltura varesina di montagna. Alla scoperta di chi la fa anche a costo di grandi sacrifici, ma che testimonia una strada possibile. Anche economicamente.

*Veduta di Vararo (Cittiglio)*

“Lassù gli ultimi” è una pietra miliare nella storia dell'editoria italiana dedicata alla montagna. Nei testi e nelle immagini di Gianfranco Bini, la testimonianza appassionata, a volte perfino struggente, di chi - erano i primi Anni Ottanta del secolo scorso - ancora resisteva non soltanto ad abitare, ma anche a lavorare la terra più ingrata, quella dei rilievi alpini che non conoscono la gagliarda giovinezza del turismo invernale. Nessuno ha mai provato a raccontare gioie e dolori degli “ultimi” sulle Prealpi varesine. Non lo faremo nemmeno noi: sia perché un lavoro del genere avremmo dovuto farlo almeno trent'anni or sono, sia perché il nostro intento è tutt'altro. Raccontare, seppure per sommi capi, la vita di chi oggi ha operato la scelta controcorrente di lasciare la pianura e risalire la montagna più o meno a ridosso del confine elvetico con un intento radicale: viverci. Non più. Allora, “lassù gli ultimi” ma, in qualche modo, “lassù i primi”.

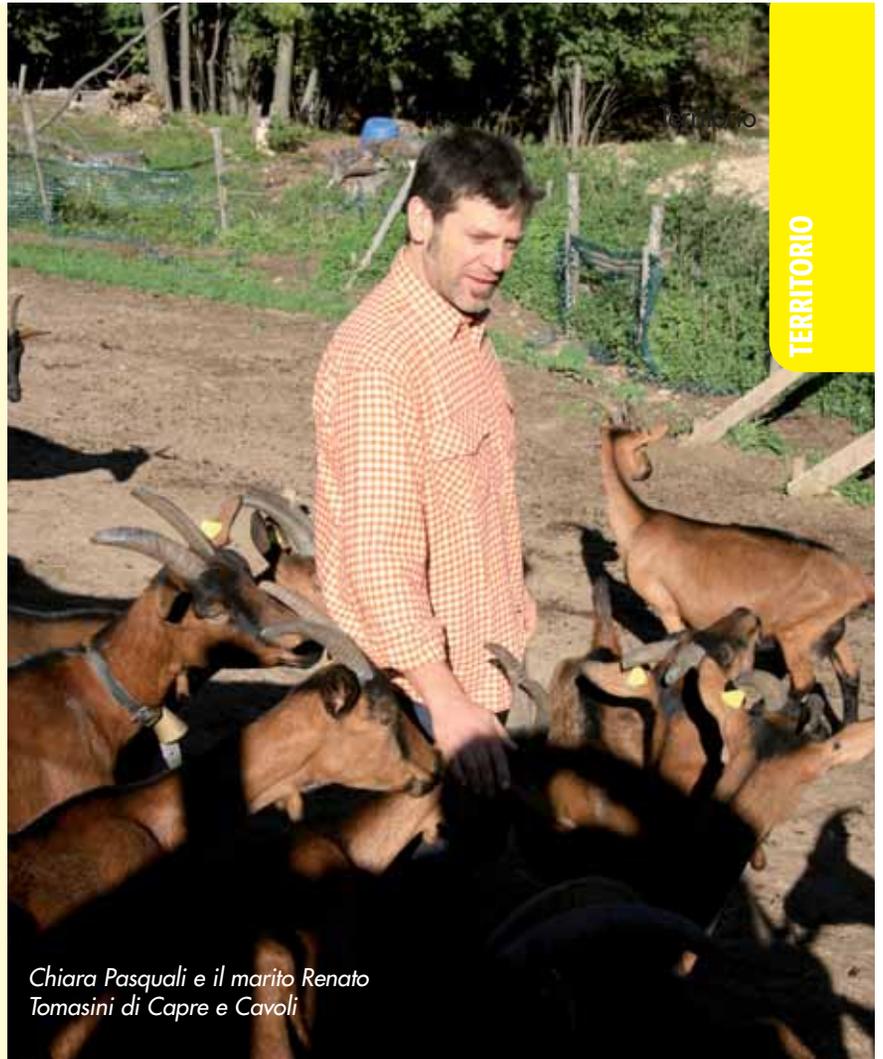
### CAPRE E CAVOLI SUI MONTI FRA LAVENO E CITTIGLIO

A partire da una domanda: è possibile, non solo dal punto di vista della “tenuta sociale”, vivere “di” montagna? E' economicamente sostenibile lavorare

**L'agricoltura praticata sopra i 600 metri di quota ha perso meno di quella collinare o di pianura.**

“sulla” montagna? Vale la pena impegnarsi “per” la montagna? I dati ufficiali (Camera di Commercio e organizzazioni di categoria) indicano che la superficie agricola totale in provincia di Varese si è ridotta dagli anni Settanta ad oggi dei tre quarti e quella utilizzata di oltre la metà. Quadro nero, dunque, in cui però l'agricoltura praticata sopra i 600 metri di quota ha perso meno di quella collinare o di pianura. Non proprio una “tenuta”, ma almeno una maggiore resistenza all'abbandono che trova un pilastro fondamentale in un ruminante estremamente agile e di facile adattabilità anche sui prati più magri: la capra.

“Abbiamo iniziato nella primavera 2002 con venti capi di Camosciata delle Alpi, molta teoria, poca pratica e una grande dose di incoscienza” ricorda con un pizzico di sorriso **Chiara Pasquali**, 35 anni, una laurea in Agraria giusto sul rapporto alimentazione-produzione nel settore caprino, titolare dell'azienda agricola “Capre e Cavoli” nella frazione Casere di Vararo, comune di Laveno Mombello, 800 metri di altitudine e un ettaro in proprietà. Adesso il numero di capre è raddoppiato, producono 90 litri di latte al giorno ed arrivano anche le prime soddisfazioni economiche. Ma la fatica è tanta. “Non è solo il fatto di lavorare 12 ore al giorno e non



Chiara Pasquali e il marito Renato Tomasini di Capre e Cavoli

**Chiara Pasquali: "Qui facciamo tutto noi, dal filo d'erba alla forma di formaggio".**

*conoscere festività, ma sono le pastoie burocratiche, il rispetto di normative assurde, la carenza di aiuti finanziari a renderti difficile la vita. Qui facciamo tutto noi, dal filo d'erba alla forma di formaggio".* Il "noi" comprende il marito **Renato Tomasini**, un passato da guida turistica nel Parco Campo dei Fiori e gli occhi chiari come il cielo sopra i "suoi" monti: *"lo amavo moltissimo la montagna, in particolare quest'angolo pressoché intatto di Valcuvia; lei coltivava la passione per gli animali. Quando abbiamo messo insieme una famiglia (con loro anche due bambini in tenera età, ndr), abbiamo anche unito le nostre rispettive passioni".* Chiara ama fare i formaggi ("il mio cuore è nel latte"), Renato mantiene vivi i pochi pascoli rimasti, accompagna le bestie al pascolo e intanto studia la flora e la fauna ("il mio cuore è nella terra"). In più, alla vendita in loco o nei mercatini dei loro prodotti, hanno affiancato un agriturismo (0332-601307) a base di polenta integrale, gnocchetti al sugo di capra e Crem Casere, delizioso formaggio a latte crudo, con goccia al taglio, nato per un... errore in fase di maturazione.

### PIAN DU LARES VICINO ALLA FORCORA

Novantacinque capi in lattazione più quindici "becchi" (i maschi adulti), due terzi razza Nera di Verzasca, un terzo Camosciata, ciascuno dei quali ha un valore di mercato attorno ai 250-300 euro. Fate voi i conti sotto il profilo dell'investimento. Come dire che, per allevare capre (e vacche), fare formaggi, confezionare salami a 1.500 metri di quota, due passi dal passo della Forcora, la tecnica non basta. Ci vogliono passione e coraggio. *"Abbiamo iniziato trent'anni fa e allora non fu facile. Del resto, non lo è nemmeno oggi"* ammette il titolare, che di cognome fa **Carraro** ed ha un nome che è già un programma, **Desiderio**. Mani robuste e una bella barba brizzolata fanno il resto: *"I politici ci mettono i bastoni tra le ruote. Con le montagne abbandonate che ci sono, perché l'ente pubblico non crea l'azienda e poi la fa riscattare all'agricoltore in venti o trent'anni? Sarebbe una soluzione. E poi c'è la Formaggella del Luinese: se rimane un prodotto così di nicchia, fra qualche tempo chi la produrrà più?"*, Intanto, però, l'azienda "Pian du Lares", anch'essa con ristorante agriturismo, s'è imposta

**Desiderio Carraro:**  
**"Se la Formaggella del Luinese rimane un prodotto così di nicchia, fra qualche tempo chi la produrrà più?"**

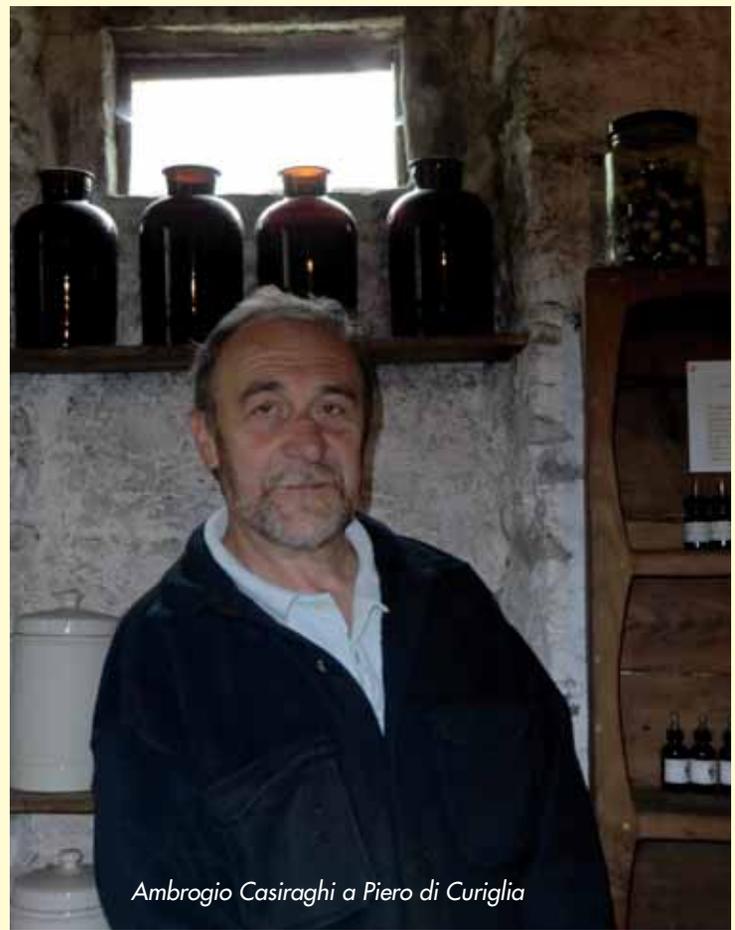


Territorio

TERRITORIO



Desiderio Carraro al Pian du Lares



Ambrogio Casiraghi a Piero di Curiglia



Ambrogio Casiraghi nel giardino di casa

all'attenzione degli addetti. A metà aprile l'ultimo riconoscimento ufficiale, il primo premio a "1001 formaggi", manifestazione nazionale in quel di Mantova, per il "Varesott", misto capra- vacca a pasta semidura. Alla prova, Desiderio ha sbaragliato un parterre di ottanta concorrenti.

### LE ERBE DI PIERO

Dunque, "yes, we can", per dirla con Obama. Possiamo farcela. L'agricoltura in montagna è possibile, anche lungo i pendii non elevatissimi, ma irti delle nostre Prealpi. E non si tratta di fare gli eremiti, anche se lo spirito di adattamento è essenziale. Un caso, quello di **Ambrogio Casiraghi**, ex-impiegato in un'impresa milanese. Roba di

**Ambrogio Casiraghi:**  
**"Qui è un paradiso, coltivo le erbe che poi vendo. Più che un lavoro, una passione".**

oltre tre decenni fa. A metà anni Settanta la svolta: pianta tutto e risale la val Veddasca fino a Piero, quattro case tra faggi e castagni abbandonate da un lustro. Riadatta una casa di pietra - "La strada dei mondi", il nome scelto per la propria attività - e si mette a fare quello che aveva sognato sin da quando, bambino, passava da un'erboristeria all'altra

della metropoli ad acquistare erbe medicinali. *"Un profumo che non ho mai dimenticato e che è diventato la mia ragione di vita. Qui è un paradiso, coltivo le erbe che poi vendo a chi mi viene a trovare, insieme a miele, amari e preparazioni medicamentose. Più che un lavoro, una passione".* Ne vale la pena? *"Se non è una scelta lavorativa, ma di vita, sì".*

Riccardo Prando

### Finalmente una "Strada dei Sapori" anche lungo le Prealpi

Si chiama "Strada dei sapori delle Valli Varesine" ed è l'ultima nata fra le iniziative a carattere divulgativo che vede uniti le comunità montane del Varesotto, gli altri enti locali e la Regione Lombardia. I primi due punti dell'articolo 2 del disciplinare firmato alla metà del febbraio scorso ne chiarisce funzioni ed obiettivi. Anzitutto, si tratta di "un percorso segnalato e pubblicizzato entro un territorio con produzioni tradizionali individuate dalla Regione e nell'ambito del quale insistono, oltre alle produzioni tipiche, anche valori ed attrattive naturalistiche, culturali e storiche di particolare significatività". Inoltre, essa "si propone come strumento di promozione di un turismo enogastronomico di qualità nell'intero territorio delle valli varesine e mira alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nell'ambito degli specifici contesti culturali, ambientali, storici e sociali". Un centinaio gli enti che aderiscono, diversi i prodotti interessati: dal capretto alle castagne, dai formaggi ai funghi, dai distillati al miele; e poi patate, farine, pesci, piante, vini. Una varietà insospettabile per i non addetti ai lavori. (R.P.)