MEDITERRANEO

DOSSIER

IL BIOLOGICO, CULTURA, IDEE, EVENTI, PERSONAGGI

Trimestrale • Anno 10 • Numero 28 • Gennaio 2008 • Euro 10,00 • Poste Italiane SpA • Sped. in abb. postale

MEDITERRANEA EDIZIONI

GIORGIO FORNONI
INTERVISTA A G. POMERANC

BIOEUROPA 2007

RICORDANDO
IVAN ILLICH

CAMPAGNE BIOS

Il viaggio nella fiera annuale di Slow Food tra odori, culture e le innumerevoli forme del latte-caseario

Le isole di Cheese

di **Marco Verdone***

Esiste una questione aperta sul fatto che latte e derivati siano indispensabili da una parte e deleteri dall'altra. Il tema ha radici lontane e non si può ridurre ad una riduttiva scelta di posizioni contrapposte. Il latte è una sostanza viva e il formaggio risente di questa vitalità sollecitando i produttori a compiere ogni giorno un gesto creativo.

Sono in ballo mille altri aspetti non solo di tipo clinico-alimentare ma anche culturale e di gestione delle risorse. Anche per questo desidero immergermi negli odori, nelle culture e nelle innumerevoli *forme* (fisiche e mentali) del comparto lattiero-caseario. Decido di visitare *Cheese*, la fiera di Slow Food che ogni due anni anima la cittadina cuneese di Bra e ne impregna l'aria con gli intensi aromi dei formaggi.

Il viaggio di primo mattino da Lucca inizia all'insegna dello stile slow perché il pullman si ferma due volte prima di decidere di farlo sostituire poco prima di La Spezia.

Sono con noi anche un gruppo di una dozzina di giovani giapponesi che frequentano un corso di cucina italiana. Per fortuna sono accompagnati da Tomoko, un'interprete giapponese, che parla un corretto italiano e si mostra tanto gentile quanto indecifrabile. Approfitto per chiedere alcune cose, vantando la conoscenza dei numeri giapponesi fino al dieci: lontana memoria del mio passato di judoka quando ci facevano ripetere, con la lingua in terra, centinaia di flessioni sulle gambe e sulle braccia. Tomoko mi cita film di Totò, Vittorio De Sica e commedie di Eduardo. Mi da qualche accenno di storia del Giappone e mi fa capire in poche battute la loro pragmaticità. Assorbono tutto, ma tengono solo quello che fa comodo. *"Fate come le api..."* commento. *"Api?... si come le api!"* ripete sorridendo.

In pullman penso che sarebbe interessante approfittare per fare delle interviste ai produttori considerata l'ampia gamma di situazioni presentate.

In realtà, quando arriviamo, è già tardi e gli stand sono affollatissimi.

Giro per le strade mentre cerco di capire come è strutturata la manifestazione e cosa sto assaggiando.

I sapori si susseguono e mi sforzo di apprezzare ogni pezzetto di formaggio e di capire da dove viene, chi lo fa, quale procedimento ci sta dietro.

Incontro Marco Cassini, giovane e motivato allevatore che nel cuore del Chianti alleva capre di razza *Camosciate* e che qui espone i suoi formaggi. Lo aggiorno rapidamente sulla salute del giovane becco che ha fornito alla fattoria dell'isola di Gorgona (si era fratturato una zampa e ora è in gran *forma*... per rimanere in tema). Mi offre un mezzo bicchiere di vino rosso, un po' di pane e dell'ottimo caprino fresco. Lo lascio lavorare e continuo il mio giro.

L'offerta è veramente grande (da Capo Verde ai nuovi entrati Paesi dell'Est europeo) ma non so quanto si possano apprezzare le singole qualità.

I produttori cercano di essere disponibili e gentili ma il fiume di persone che attraversa le piazze e le strade armati di stuzzicadenti è notevole.

Arrivo ad uno stand dove riconosco uno dei miei formaggi preferiti: il pecorino sardo (altrimenti detto "fiore sardo" perché anticamente

Stand di una produttore all'interno di "Cheese" 2007, fier a di Slow Food a Bra, Cuneo

prodotto con caglio vegetale). Oltre a frequentarla d'estate quasi ogni anno, ho una conoscenza della Sardegna mediata da una prospettiva un po' particolare: l'isola di Gorgona e il suo carcere. Un luogo dove i detenuti lavorano anche con la terra e gli animali. Dove vengono remunerati e la qualità della vita è decisamente al di sopra della media. Una sorta di Svizzera all'interno del panorama carcerario. Un'isola dove sono presenti tutti gli animali domestici e i detenuti hanno la possibilità di confrontarsi con i cicli immutabili e terapeutici della natura.

Tra "guardie e ladri" di sardi ne ho conosciuti davvero tanti e anche grazie a loro ho imparato ad apprezzare questa terra con la sua cultura che ancora resiste.

L'uomo che indossa il grembiule color vinaccia dell'*Anfosc* (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) è inconfondibile. Alzo lo sguardo e leggo la provenienza: Orune. Questo nome mi evoca ricordi lontani e immagini d'altri tempi. Orune è nel cuore della Barbagia, in provincia di Nuoro, ed è tristemente famosa anche per altre attività oltre che la trasformazione casearia.

Mi avvicino e gli chiedo se conosce un certo "Signor x".

"E dove l'hai conosciuto?" mi chiede sospettoso.

Sorrido, *"in un posto un po' particolare..."* rispondo cercando di non urtare qualche sensibilità e di mantenere anche una certa riservatezza.

"Per caso dove si vede il sole a scacchi?" mi risponde senza mezzi termini.

"E si... proprio lì".

Era passato del tempo da quando il "Signor x" era andato via da Gorgona. Aveva fatto il casaro per molti anni ed era ancora vivo in me il ricordo di questa persona spiritosa che aveva preso la lunga carcerazione con filosofia.

L'allevatore che ho di fronte ci pensa un po' su e alla fine mi dice: "è un parente di mia moglie".

"Ah - dico sorpreso - *e come sta?"*

"Sta in continente, lavora laggiù da un bel po'".

Gli spiego chi sono e cosa faccio in Gorgona, per chiarire il mio interesse. Allora si distende e capisco che si chiama Antonio. Mentre continua a squadrarmi, allunga il braccio e tira fuori da sotto il tavolo un bottiglione di vino rosso. Senza chiedermi se lo volessi o no, riempie due bicchieri e me ne offre uno.

"Salute!"

"Alla tua" rispondo.

Approfitto per fargli alcune domande sulla situazione dell'allevamento in Sardegna. O meglio nella sua zona perché la realtà è molto variegata. I soliti problemi sentiti tante volte: I pascoli, l'irrigazione, i parassiti, la zoppina, il formaggio che non si vende, i giovani che non ne vogliono più sapere, la Regione che si disinteressa.

Nel frattempo si avvicinano due suoi amici sardi e la compagnia si affiata subito. Uno di essi è Pierangelo, un giovane allevatore di Pattada. Esce dalla Sardegna dopo 11 anni ed è accompagnato da un amico gallurese. Cinque giorni di libera uscita dopo anni di lavoro incessante nell'azienda. Partecipa anche lui alla conversazione ma stempera il pessimismo. Capisco che ha una visione diversa, che guarda il bicchiere mezzo pieno, come si dice. Mandano un terzo amico a prendere al bar caffè e vino "dolcetto". Opto per il caffè perché conosco l'andazzo.

Mi interessa capire come si organizzano a livello aziendale e familiare. Mi interessa capire se questi straordinari formaggi, figli di una cultura agro-pastorale antichissima, hanno un futuro. Mi interessa capire se le loro genuine e importanti radici sono ancora vive o stanno diventando asfittiche.

Pierangelo non ha ancora 40 anni e parla in un modo che ho imparato a riconoscere: di chi ama il proprio lavoro, di chi ha una famiglia unita che lo aspetta a casa e di chi proviene da una cultura tanto saggia quanto antica. Sia lui che la moglie sono figli di pastori e con orgoglio e passione continuano a fare quello che ormai è parte integrante del loro patrimonio genetico.

Pierangelo parla dell'amore per il proprio lavoro, per le scelte che si fanno con tutta la famiglia. Spiega che è un discorso di cultura.

Intanto ricordo che la tendenza generale è alla diminuzione dei piccoli allevatori a vantaggio del concentramento di grandi numeri in mano a poche persone. I pastori sono una categoria in via d'estinzione: negli ultimi 30 anni sono diminuiti del 90 %.

"Prima con 50-100 pecore si campava una famiglia con 6-7 figli" interviene Antonio *"oggi è impossibile"*.

"Ci vuole la quantità giusta - dice Pierangelo - *altrimenti non ce la fai e la vita si complica. E se la vita si complica tu stai male, e con te anche la tua famiglia. E poi iniziano i casini e non ne esci più!"*

Mi piace il modo come parla e le cose che dice. Concordo e voglio saperne di più. Ci spostiamo allora tutti al bar di fronte al banco di Antonio. Riesco a evitare un altro bicchiere di vino e me la cavo intanto con un caffè macchiato.

Ci sediamo a tavolino e prima di iniziare a "interrogarli" sostengo che l'uomo ha bisogno degli animali. E che la cultura sarda, che realmente ammiro, è o dovrebbe essere per tutti noi del continente, un punto di riferimento. Sempre più allevatori stanno smettendo per vari motivi ma abbiamo bisogno di vivere e lavorare con gli animali. Descrivo brevemente quello che facciamo in Gorgona e lo spirito che mi anima.

Mentre parlo annuiscono tutti e alla fine Pierangelo mi dice quello che gli ripeteva sempre il padre: *"s'animale imparat s'omine"* (gli animali insegnano agli uomini).

Una volta sposato ha deciso con la moglie di spostarsi dal paese in campagna. *"Non è una scelta che fanno tutti ma a noi piaceva così. Il podere non è ancora nostro, lo stiamo pagando, ma so che un giorno sarà dei nostri figli."*

Hanno due figli, un ragazzo di 15 anni e una bimba di 9. Allevano 700 pecore e possono contare su 100 ettari di terreno attorno. Hanno un'azienda in "corpo unico" come si dice. Non devono fare grandi spostamenti. Tutta ruota attorno alla casa.

"Ogni azienda è un caso a se" prosegue Pierangelo. *"Noi siamo in pianura e abbiamo l'acqua e quindi possiamo irrigare i pascoli. Questo è un grande vantaggio. Noi siamo fortunati. Altri non lo possono fare. Le variabili sono molte e basta poco per cambiare tutto. Noi viviamo sempre lì. La famiglia abita in azienda. Quindi non c'è dispersione, non c'è stress. Non dobbiamo fare su e giù. Mi posso riposare perché la famiglia è sul posto. Allora puoi anche investire in strutture, in attrezzature. Ti faccio un esempio: se vuoi comprare una saldatrice lo puoi fare perché la lasci lì dove hai la casa... e se c'è la famiglia poi la ritrovo. Se non ci abiti e fai su e giù non la trovi più! Esiste anche questo, è inutile nasconderlo. E se hai gli strumenti lavori meglio e quindi l'azienda funziona meglio."*

"Che ruolo ha tua moglie?" domando.

"E' la colonna portante della fami-

glia. Senza di lei crolla tutto!" dice felice.

"E chi lavora il formaggio?"

"Questa è una cosa che quasi sempre faccio io. In genere sono le donne, ma da me lo faccio io."

"E il resto della famiglia come ha preso questa scelta che vi costringe ad essere un po' isolati?" chiedo.

"I miei figli sono contenti. Tutti lavorano in famiglia. Un poco, ma lavorano. Per andare a scuola si alzano un'ora prima perché lo scuolabus deve fare 50 chilometri. I miei figli mancano da casa anche dieci ore. Devono fare ore di viaggio. Ce ne sono di sacrifici, hoi... hoi...se ce ne sono!".

La figlia la sera dopo aver fatto i compiti va in stalla a dare una mano a mungere. 8 – 10 pecore ma basta per farle capire che c'è bisogno anche di lei. Quando parla del figlio gli brillano gli occhi.

"E' un drogato della natura. Non vuole a toccare un albero! Studia perito agrario e sa fare tutto: irriga, aggiusta le macchine, munge, fa i cancelli, si aggiorna su internet. A me manco vero mi sembra!"

Intanto che parliamo io prendo appunti e lui mi fa *"ma che un libro stiamo scrivendo!?"*

Gli spiego che mi interessa quello che dice perché è un giovane allevatore che da una parte guarda al futuro e dall'altra è radicato al passato.

Continua spiegandomi come vende in parte il suo formaggio che dopo tre mesi si trasforma in un ladro in casa perché cala di peso e ti fa perdere soldi. Loro hanno un certo giro con il turismo estivo ma una parte la vende anche a dei commercianti sul continente che ci guadagnano il 100%.

"Uno è venuto a trovarmi e ha seguito la produzione del formaggio. Vorrebbe che lo salassi a secco perché così non si perdono gli aromi. Ha ragione, ma per me è più complesso, ci vuole più tempo e faccio prima con la salamoia. Butto dentro, 10 ore per chilo e guadagno tempo."

Nel frattempo arrivano altri giri di dolcetto d'Alba e faccio i salti mortali per ridurre le dosi e tenere il bicchiere mezzo pieno. Intanto l'amico gallurese che lo accompagna integra la conversazione con storie di sugheri e di sugherete. Ci sarebbe da prendere appunti anche lì ma non mi sembra il caso.

Il tempo passa veloce e gli amici del pullman mi chiamano per ritornare al punto di partenza. Ci salutiamo con affetto e mi invitano a visitarli nella loro terra. Chissà, è probabile che un giorno lo farò.

Una fase di produzione del formaggio

Ritorno velocemente all'appuntamento e un po' mi dispiace non aver visto tutto quello che ancora c'era da vedere. Durante il viaggio che ci riporterà in Toscana scambio qualche parola con la traduttrice giapponese. Tomoko è molto preparata e dimostra di conoscere bene il nostro paese. Avverto però una grande distanza che si profila dietro l'espressione di un viso impenetrabile. Preferisco sapere qualcosa dello shintoismo e continuiamo a parlare del suo paese.

Inevitabilmente slittiamo sul cibo. Chiedo allora ai futuri cuochi del sol levante cosa intendono per *alimento*. Accenno alla forza vitale e ai riferimenti del *judo* e dell'*aikido*: due vie *(do)* per governare lo spirito e il corpo. Si forma un capannello di studenti e metto sulla tavola vari argomenti: la qualità del cibo, il benessere animale, la medicina omeopatica. Ascoltano sorridendo, apparentemente partecipi. Ma sembra che parli di un altro pianeta. Sollecito la discussione dicendo che un alimento è qualcosa che porta la vita. Ricevo sorrisi e annuizioni del capo.

Qualcuno, sottovoce da qualche risposta. Tomoko traduce scandendo bene le parole.

Domando se conoscono il nome di Masanobu Fukuoka, l'anziano contadino-filosofo giapponese che ha scritto un testo famoso: *La rivoluzione del filo di paglia*. Non lo conoscono ma quasi tutti tirano fuori un taccuino e prendono nota.

Accenno anche ad un altro argomento: la caccia alle balene.Voglio saperne qualcosa di più sulla loro percezione nei riguardi di questi affascinanti mammiferi marini. Da quando è stata vietata ufficialmente la caccia alle balene nel 1986, sono state uccise circa 20.000 esemplari. Il Giappone è tra quei paesi che continuano ad uccidere in base a quella che viene definita "caccia scientifica". Bastano poche battute per capire che abbiamo prospettive diverse e temo inconciliabili. La vedono come una tradizione secolare che chiede da parte nostra rispetto. Tomoko tenta di spiegarmi che non sono i giapponesi i principali sterminatori di cetacei. È stata l'America, mi dice, che ha fatto più danni. Insiste nel dire che loro pescano solo pochi esemplari.

"È come se noi venissimo a dirvi che non dovete mangiare lepri o cinghiali" aggiunge decisa. Sfioro il tema della sacralità della vita e le dico che da parte mia se posso far vivere un altro essere vivente rinuncio a mangiarlo. Ma non ci sente. Mangiare le balene è giusto come è giusto cacciarle. Non è un problema. Capisco che non se ne esce facilmente. Con molta calma aggiungo solo che le balene si stanno estinguendo (solo il suo paese ne può prelevare quasi 1000 ogni anno) e che forse dobbiamo rivedere modalità e quantità prelevate. *"Forse..."* mi risponde sorridendo.

Ripenso ai nostri isolani. Mentre il pullman scende dalle Langhe immagino le due isole e i due popoli. Fierezza, tradizioni, culture preservate e tenute impermeabili fino alle inevitabili contaminazioni. I sardi con le pecore, i giapponesi con il pesce. Mondi che si incontrano ma che non possono dialogare. Come ha influito, penso, il tipo di alimentazione sulla loro cultura e il loro modo di pensare?

La scommessa dell'incontro e del dialogo passa attraverso le forme più varie e imprevedibili.

Quelle stesse *forme* che hanno dato vita alla affascinante varietà di formaggi che nascono dalle culture dell'uomo e dal suo imprescindibile rapporto con gli animali.

**Medico veterinario omeopata*
Consulente veterinario
Casa di Reclusione Gorgona
Isola (LI)
marco.verdone@tele2.it