

Passeggiate nel Canavese

di Eugenio Guarini

Aurelio Ceresa, 21 anni, è titolare di un'impresa agricola che ha il suo centro in un alpeggio a 1800 metri, nella valle di Ribordone



Quando l'industria ritorna alla montagna



La mattinata è glaciale. Percorrendo il breve tratto da via Filadelfia, dove ho parcheggiato, al 26 di corso Giovanni Agnelli, dove ho l'appuntamento, c'è il rischio, stamani, di trasformare la punta del naso in un ghiacciolo. Salgo volentieri al primo piano per incontrarlo in un ufficio caldo e arredato con gusto, dove diventa perfino un po' paradossale parlare di alpeggi di alta montagna e di vita all'aperto. Dalla finestra, si vedono le strutture avvolgenti dello Stadio Comunale.

Aurelio Ceresa, che porta con fierezza il nome del nonno - un mito tra le figure imprenditoriali canavesane - è un giovane di 21 anni con una bella faccia serena e due occhi buoni che vedrà illuminarsi più volte quando nominerà l'Alpe Oregge, le sue capre camosciate delle Alpi e i formaggi conservati nei suoi crutini scavati nella roccia-terra, con le stagere sapientemente amministrare.

Ciò che mi ha spinto a cercarlo è stata la circostanza che Aurelio, alla sua giovane età, è titolare di un'impresa agricola di tutto interesse e significato per avere il suo centro vitale in un alpeggio a 1800 metri proprio in fondo alla valle di Ribordone - un alpeggio di grandi dimensioni che l'estate scorsa ho intravisto meravigliato dalla piana del Santuario di Prascondù.

«Mio nonno viene da quella valle. È nativo della frazione Ceresa, che è sotto Ribordone. Lui era nato da famiglia molto povera, il padre minatore morto quando lui aveva 3 anni, e fin da piccolo aveva iniziato facendo il pastore, allevando e guardando animali su per le montagne. Poi, dopo la guerra, rivelando delle notevoli doti d'imprenditore, ha avviato la sua carriera industriale, lavorando per l'industria automobilistica. Ma le sue origini sono in quelle valli. E io in qualche modo mi sono rifatto alla sua storia, spinto da una passione per la montagna, per la vita all'aperto, per gli animali, che ho alimentato fin da piccolo...»

Finito il liceo, mi sono iscritto ad Agraria. E mentre studiavo ho voluto avere un'esperienza diretta di quello che immagazzinavo teoricamente. Ho comprato delle capre - prima 50, adesso 100. Poi anche delle pecore - ne ho 300. Le portiamo lassù da maggio fino a settembre, ottobre. Adesso sono nella nostra cascina di None, è lì che si fermeranno. E quest'estate abbiamo avuto anche 25 vacche in guardia. Quest'anno abbiamo incominciato anche col caseificio, a fare formaggi, con tanto di certificato Cee. Formaggi di vario tipo, sia di vacca, sia di capra. Dal prossimo anno tenderemo anche con il latte di pecora.

Sì, questo legame con la natura lo sento molto, fin da piccolo. In

più il fatto di avere un legame di famiglia con questo tipo di attività, come dire?, dà un significato più pieno all'iniziativa che ho preso.

Quest'estate ho passato la maggior parte del mio tempo a stare lassù, a fare il lavoro semplice e umile del margaro. Ho due persone che collaborano con me, un ragazzo per fare il formaggio e un altro per guardare gli animali. Sono al terzo anno di università, e studio Produzione Animali, che è proprio l'argomento inerente a quello che faccio.»

Gli racconto che nelle mie passeggiate canavesane ho incontrato un numero sorprendente di giovani che hanno fatto in qualche modo la scelta di ritornare alla campagna, alla montagna, alla natura, alle attività contadine. Gli racconto di Alessandro Gotta, dei giovani che ho visto al convegno sugli alpeggi a Rosone, di Marzia Verona, di Guido Teppa e dei giovani che desiderano fare il guardaparco...

Arriva Walter Ceresa, il papà, con del caffè caldo in graziose tazzine rosse ed entra nel discorso. «Questo è molto importante per le valli del Canavese. Valli fantastiche, che hanno subito il degrado legato allo spopolamento dell'era industriale. È molto importante che oggi ci sia un ritorno, soprattutto di giovani. Questo tipo di attività, se attecchisce, ha forse la capacità di mantenere sul posto la gente e di conservare le tradizioni. È molto bello mantenere le tradizioni, molto bello che gli alpeggi vengano riabitati e riutilizzati. I nostri alpeggi li aveva fatti mio padre - che è morto proprio vent'anni fa di questi tempi. Mio padre veniva dalla frazione Ceresa, e ha cominciato lì. Poi ha preso una strada diversa e la vita gli ha dato ragione. Con le sue capacità professionali ed umane ha realizzato molto. Io credo che il Canavese, che è una regione molto bella, debba sfruttare al meglio le due grandi risorse che ha. La prima è l'azienda elettrica che prende molto dal Canavese e dovrebbe dare molto. La valle riceve relativamente poco rispetto a quello che dà all'azienda. E poi il Parco del Gran Paradiso, una realtà meravigliosa. Io credo che il Parco debba essere sfruttato nel senso buono del termine come patrimonio d'eccellenza per un turismo rispettoso, un turismo attento, colto, ma che in qualche modo dev'essere incoraggiato e incrementato. Voglio dire che il Parco deve avere delle regole che favoriscono questo processo, invece di bloccarlo. Ci vogliono risorse, deve ottenere delle risorse. Uno che ha degli alpeggi nel Parco dovrebbe essere in qualche modo favorito, aiutato. E penso, per esempio, alle strade. Un alpeggio senza strada è fortemente limitato, è in genere destinato al degrado. Da noi, tutto quello che è stato fatto quest'anno come prodotto è stato trasportato su e giù con i muli. È impensabile gestire un'impresa a lungo in questo modo.»

Aurelio riprende la parola: «Sì, abbiamo passato quattro mesi



a portare giù i formaggi e su la legna» e c'è la fierezza delle energie giovanili nella sua voce. E poi continua a raccontare. «La ristrutturazione dell'alpeggio è stata fatta tutta in lora, con pietre locali, per mantenere lo stile edilizio della vallata. Anche nel caseificio, che abbiamo rinnovato quest'anno con l'introduzione di

metodi più tecnologici, abbiamo mantenuto la tradizione di far cuocere il latte col fuoco alimentato a legna. Per fare questo lavoro oggi bisogna avere il massimo dell'igiene, come richiesto dalle normative, e curare ossessivamente la qualità. La qualità è importantissima, fa l'eccellenza, ed è legata alla tradizione.



Naturalmente è anche necessaria una commercializzazione adeguata, marketing accurato. Noi siamo impegnatissimi su questo fronte. Certo, la burocrazia ha anche il suo peso. Ne ho avuto esperienza diretta in quanto ho fatto il cosiddetto insediamento giovane, vale a dire che sono un imprenditore agricolo giovane e questo mi dà diritto ad agevolazioni, ma comporta un carico di lavoro burocratico da svolgere per stare alla norma delle regole.»

Domando ai Ceresa cosa pensino di questa tendenza al naturale, al biologico, che si sta manifestando nei nostri paesi.

«Beh in passato abbiamo avuto grande sviluppo tecnologico industriale. Ma oggi - lo vediamo - l'industria è in grave contrazione. Quindi non è escluso che questa sorta di ritorno alla terra, con una gli strumenti della tecnologia più avanzata, possa rappresentare uno sbocco interessante sul piano economico.»

Aurelio è d'accordo anche per una motivazione personale. «Ho sentito questo richiamo della vita naturale, all'aperto, come una necessità di stile di vita. Riconosco che non riesco a resistere troppo tempo in ufficio, in città.» Per lui è quasi scontato che l'evoluzione dei nostri stili di vita e di lavoro puntino in qualche modo a un ritorno alla natura.

«Penso che quest'orientamento sempre più forte verso la natura sia non tanto un ritorno al passato quanto un fatto moderno. Qualche anno fa si era perfino preoccupati che ci fossero in città ragazzi che non sapevano cosa fossero né dove vivessero animali come conigli e galline, per esempio. Era un segnale di qualche cosa che stava andando storto. Tra le varie iniziative che voglio intraprendere c'è quella di portare nell'azienda agricola, prendendo i contatti opportuni con le scuole e le agenzie formative, i ragazzi, in maniera che abbiano un contatto diretto con gli animali, con la loro vita. Sì, mi piacerebbe molto creare quella che viene chiamata la fattoria didattica. La crescita del biologico è molto importante, anche se molti ci marciano sopra e non tutto quello che si spaccia per biologico è davvero biologico. Comunque credo che sia utile e interessante, nell'insieme, come fenomeno culturale. Infatti negli anni si è verificata tutta un'evoluzione nel settore mangimistico. Molti animali sono stati allevati in maniera eccessivamente inecata. Inoltre, lo sviluppo del biologico, o degli standard più esigenti della produzione ortofrutticola, potrebbe anche servire come un correttivo all'importazione selvaggia di questi prodotti dai cosiddetti paesi emergenti, perché dovrebbero adeguarsi a una esigenza che nasce da una sensibilità più raffinata, com'è giusto che sia nel nostro paese. Da noi potrebbe prendere il sopravvento una produzione decisamente e chiaramente più naturale, capace di giustificare dunque meglio i suoi costi.

Ho intrapreso con molta convinzione questa iniziativa. Lo vedo come il mio futuro lavorativo, intendo impegnare le mie energie migliori nella sua riuscita. Spero di poter essere in qualche modo agevolato da interventi sul piano strutturale - sto pensando

soprattutto a una strada - senza la quale praticare questa avventura è davvero difficile.

Per il prossimo anno vorrei salire su, oltre che con le capre e le pecore, anche con delle mucche in guardia. Le mucche pongono un problema legato alla distribuzione delle quote di latte stabilite dalle normative. Io non ho nessuna quota latte. Parlo del latte bovino. Però si possono formulare delle cooperative, per l'affitto, per la produzione, limitatamente al periodo estivo. Un accordo, per esempio, in cui uno mette a disposizione i pascoli e l'altro mette a disposizione gli animali. Voglio anche aumentare il numero delle capre - camosciate delle Alpi perché più resistenti a quell'altitudine: i nostri pascoli vanno fino a 2000 metri e passa. E infine dal prossimo anno proverò a caseificare anche il latte di pecora.»

A questo punto vuole mostrarmi sul portatile una lunga serie di foto, rivelando la genuinità di un entusiasmo quasi romantico e contagioso. «Qui sono col mio collaboratore indiano. Siamo nel piano dell'alpeggio ai primi di giugno, mentre saliamo con gli animali, durante la transumanza estiva. E qui può vedere le stagere, ovviamente all'interno dei così detti "crutini", scavati nella terra-roccia al fine di mantenere giusti livelli di temperatura-umidità per portare al meglio la stagionatura del formaggio. In tutto ne abbiamo tre, per poter spostare il formaggio nel luogo più adatto in base al momento della stagionatura in corso. Qui ci sono le fasi di mungitura, una con le capre e una con le mucche... Mi sono dimenticato di dirle che tra le numerose innovazioni che ho voluto apportare ai locali su in montagna, ho installato questo palchetto per la mungitura delle capre affinché la pulizia e l'igiene siano mantenute al massimo dei livelli. Infatti tutte le mungiture sia degli ovi-caprini che delle mucche è effettuata con carrelli di mungitura e in ogni stalla vi è il decompressore per attaccarci i gruppi di mungitura. Qui c'è l'ultimo vitello nato nei pascoli montani. L'altra foto rappresenta l'alpeggio visto dall'alto, Alpe Oregge, 1800m. Qui si vede chiaramente l'abitazione, le due stalle (quella in basso bovina e quella più in alto caprina), i crutini e il caseificio. E infine, le foto del Lingotto-Alpi365, che rappresentano la mia partecipazione con una degustazione dei miei formaggi ad Alpi365 (ex Salone della Montagna). Qui mi era stata data la possibilità dal Parco del Gran Paradiso di esporre i miei formaggi per una degustazione alla quale ho riscontrato molti pareri favorevoli.»

Eugenio Guarini



Eugenio Guarini

eugenio.guarini@eugenio.guarini.it
Cell. 338.32.07.062