

Cari amici,  
visitare un'attività produttiva come quella dell'Alpe di Megna spiana la strada ad alcune importanti riflessioni che sorgono naturali quando vogliamo parlare del **buon formaggio e della carne che non fa male**. In breve potremmo dire che tali riflessioni altro non sono che il palese desiderio di **riappropriarci di un'alimentazione "buona"**; riflessione/desiderio che dovrebbero sopraggiungerci ogni volta che andiamo a "fare la spesa". Il tema è serio e tutti noi ne siamo coinvolti; tutti noi attraverso le nostre scelte definiamo il sistema corrente.  
Possiamo lamentarci dell'insipido, della poca qualità e avere il ragionevole dubbio che ciò che ci circonda possa anche farci male, ma dobbiamo innanzitutto lamentarci di noi stessi che non vogliamo impegnarci a fondo affinché scelte diverse possano essere di nuovo disponibili. I grandi gruppi presenti sul mercato, le industrie alimentari, i colossi della distribuzione, sono semplicemente la conseguenza delle nostre abitudini di acquisto, conseguenza inevitabile di un progresso che risponde solo parzialmente ai veri bisogni e che, oltretutto, lo fa con lo scopo primo di controllare il nostro "potere" d'acquisto. Che si sia d'accordo o no, questo spunto è lecito e fino a prova contraria forse anche reale. Ma, tornando all'esperienza di questa escursione, il nostro intento è quello di provare a toccare con mano per capire (forse) dove ci siamo adagiati, su quali aspetti non abbiamo puntato e soprattutto quali caratteristiche sono venute meno sia nella pastorizia sia nell'attività di caseificazione.  
Oggi, il nostro "guardare" partirà da lontano: raggiunta la piana di Alpe di Megna si noti la grande distesa prativa, la quasi totale integrazione del quieto pascolare delle mandrie nella natura circostante (la stessa natura che oltre alle vacche ospita anche noi). Siamo di fronte al **pascolo**, luogo di serenità dove gli animali liberi di muoversi trascorrono la loro giornata da maggio a ottobre (ma in condizioni climatiche favorevoli anche da marzo e anche fino a novembre) alimentandosi d'erbe spontanee e vivendo la normalità della propria natura. Arrivando da Visino su questa piana, osserviamo sulla destra la **stalla** adagiata sulla grande riva che segna la fine del pascolo in piano e l'inizio dei terrazzamenti che lentamente si perdono nel fitto del bosco del versante sud del monte Megna. In questa struttura gli animali trovano riparo ogni qualvolta lo desiderino e tepore nei mesi rigidi ma anche tutte quelle infrastrutture e occorrenze che l'alpeggiatore ha predisposto per un governo che determini il benessere del bestiame e il proprio profitto. L'ubicazione della stalla tiene conto di molti fattori: la posizione soleggiata determina un'ottimale risparmio energetico, favorisce nei mesi invernali lo stazionamento del bestiame davanti alla stalla senza disperdersi eccessivamente (magari alla ricerca dell'ambito raggio di sole) e, diversamente, nella bella stagione il sorgere del sole si fa richiamo naturale affinché tutti escano per raggiungere i pascoli e rientrare solo quando gradualmente il tramonto si avvicina, presentandosi in ultimo proprio davanti alle porte della stalla. Infine, l'occupare la riva discosta dal piano e sopraelevata ad esso ha una funzione di ottimizzazione del pascolo "buono" e di controllo complessivo dell'intera area. In termini di profitto ecco le ricadute: minor costo, massimizzazione della logistica e impiego di un numero equilibrato di risorse umane.

Le attività produttive richiedono caratteristiche peculiari che spesso contrastano con le esigenze degli animali. Il **buon governo delle attività** permette che la realizzazione di strade necessarie non "scippino" al territorio la prerogativa di essere la vera risorsa naturale ed indispensabile. Qui a Megna, la strada principale è al margine della grande piana ovvero del pascolo, si snoda lenta e naturalmente in terra battuta senza suggerire una viabilità eccessiva ma giustificandone una necessaria. Tagliano il pascolo modesti tratturi inerpati che asservono sporadicamente al fattore o a terzi per le attività di manutenzione. In un posto come questo la voglia è quella di togliersi le scarpe e camminare a piedi nudi! **La mungitura** qui a Megna si effettua in stalla secondo regimi stagionali e con tecniche meccanizzate: ciò determina un andirivieni dalla stalla al pascolo delle mandrie e del lavoro tradizionale resta invariata la modalità di conduzione del pastore, i cui fedeli servitori restano i nostri amici a quattro zampe.

Giunte in stalle le vacche vengono messe in "cattura" ovvero introducono la testa nelle mangiatoie ove un meccanismo di stazionamento non gli permette di abbandonare la postazione; il cibo in mangiatoia (fieno, talora arricchito di cereali) le mantiene mansuete e la catena di mungitura può così avviarsi. Il fattore si accosta con la macchina per la mungitura e avvia il processo su coppie o su singole vacche. Le ventose della mungitrice e l'azione meccanica di compressione e aspirazione trasporta il latte lungo i tubi nei vasi da dove successivamente viene riversato nelle autobotti o, se destinato solo alla caseificazione interna, nei grandi mastelli di bollitura. Si osservi però che per realizzare e condurre un'attività che esprima "bontà" bisogna prima ancora di essere conformi alle leggi e alle normative avere una sensibilità che va "oltre": le leggi vigenti trasferiscono la regola e non il modo o la maniera necessaria alla sua applicazione; per un ettaro di pascolo la legge ci dice quante vacche possiamo gestire ma la gestione vera e propria dell'animale non fa riferimento ad alcun modello suggerito, nè tantomeno imposto.

I principi di meccanizzazione delle attività, invece, quelli sì, si ispirano ad un modello pensato, ma per il reddito e, grossolanamente, per una pseudo disciplinata gestione ecologica. Ne viene che la regola è fortemente condizionata dai numeri e chi, anche mosso dal buon senso, non si attiene alla regola, è sanzionabile. Viviamo in una costrizione operativa che ci impedisce di mettere in primo piano la (variabile) qualità.

Se il buono fosse solo una questione di processo e di applicazione di un sistema avremmo una "non natura" perfetta al posto di una naturale imperfezione capace di dare di volta in volta diversi livelli di qualità. Insomma il buono è qualcosa di diverso dalla qualità che si tende a garantire. Le leggi mirano a non farci ammalare (forse) a farci spendere il giusto (forse) a farci avere la disponibilità del prodotto (forse) ma, a quanto pare, non riescono a garantirci la tanto desiderata bontà. L'augurio è che l'esperienza di oggi ci porti consapevolmente ad una possibilità in più di riflessione sul tema e a tentare di riprendere coscienza della nostra autentica condizione di consumatori.

Allevamento e caseificazione si possono inquadrare da più prospettive: la testimonianza che segue propone nuovi spunti dal punto di vista di un giovane studente e tirocinante in materia.

*Riflessioni di Giordano dopo lo stage scolastico condotto in un alpeggio in Valtellina*

### **Un'esperienza "molto grossa" ...Mato Grosso**

*Quest'anno, verso la fine di maggio, ero in cerca di un'azienda nella quale svolgere attività di tirocinio ed ampliare le mie conoscenze nel settore agro-zootecnico, un parolone per indicare mansioni legate a manutenzione del territorio, governo dei pascoli e relativo bestiame ivi allevato. Una scelta in apparenza facile, ma il mio intento di cercare un alpeggio gestito ancora "all'antica", rendeva la ricerca più difficoltosa. Grazie ad una serie fortunata di eventi entrai poi in contatto con l'Operazione Mato Grosso; una realtà lontana dai meccanismi ideologici di questa società ma molto vicina alle logiche etiche e religiose che guidavano i nostri avi in una gestione rispettosa e scrupolosa dell'ambiente, protesa al benessere degli animali e che produceva sempre un equilibrato ritorno anche per l'uomo.*

*Un modo di pensare, operare e gestire l'azienda agricola, ormai lasciato da parte ed etichettato come una perdita di tempo e quindi di denaro.*

*Un pensiero genuino, fatto di condivisione, di fatiche, di felicità ed emozioni che si rivela a chi lavora per passione e non soffoca il suo "essere appassionato" in cambio di una produzione massimizzata che troppo spesso va a discapito dell'operatore, dell'uomo in senso generale, degli animali e del territorio.*

*Quest'anno ho scoperto che esiste ancora chi crede in giusti e sani principi: la condivisione (di qualsiasi bene, dal cibo al lavoro); il lavoro inteso come mezzo per migliorarci; la semplicità di pensiero e la carità verso il prossimo. Ho visto come i frutti economici derivati dalla gestione di un alpeggio di 20 vacche - il cui latte viene trasportato a spalla dai giovani pastori, con non poca fatica, - possano servire un bene superiore. Il tutto condotto da ragazzi semplici come me che nel fare "pesante" non perdono la voglia di ridere e che scoprono il piacere di coricarsi stanchi con le galline poiché il giorno dopo la levata è prima che canti il gallo.*

*Sono state tre settimane di lavoro faticoso, con ritmi e modi per me fino ad oggi impensabili: sveglia alle cinque, sfacchinata in salita tra i 1500 e 2200 mt per raggiungere le mandrie (vacche e capre), mungitura manuale, trasporto a spalla del latte fino alle più vicine teleferiche o, anche, fino alla casera; caseificazione; attività di manutenzione del territorio (ricostruzione muretti a secco, approvvigionamento legna ecc.); attività di manutenzione delle infrastrutture (riparazione recinti, ricoveri, arredi ecc.) e, ad intervalli regolari e meritati, una colazione, un pranzo, una cena e un guadagnato riposo.*

*Un'esperienza unica, dove i risultati, non solo economici, sono destinati alle missioni in Perù, a supporto delle comunità dell'operazione Mato Grosso. A condurre queste esperienze nelle nostre valli sono semplici famiglie che nella loro ferrea volontà sono strumento prezioso per tutti: per chi in Perù deve ancora sviluppare una cultura della pastorizia e per chi, da noi, ha la supponenza di conoscere già tutto.*