



La cascina

La capra di Giove

L'ho incontrata salendo oltre Borgiallo, lungo quella strada Luinengo Cossi che dal ponte, uscendo dal paese, sale serpeggiante verso Sant'Elisabetta - se al bivio si va a destra, o verso Il Belvedere e poi Chiesanuova - se si va a sinistra.

Amaltea fu la capra che allattò Zeus sul monte Ida a Creta. Diventato il re degli dei, Zeus, per ringraziarla, diede un potere alle sue corna: il possessore poteva ottenere tutto ciò che desiderava. Da qui la leggenda del corno dell'abbondanza, o cornu copiae, detto anche Corno di Amaltea.

Ora quella capra è una Cascina che produce piccoli frutti e li trasforma e confeziona. Assaggiare questi prodotti ti dà l'idea di cosa significhi un cibo per gli dei. E se vai a trovare Daniela e Piero che conducono le attività della Cascina Amaltea, comprendi meglio il senso di un'abbondanza che va molto oltre le considerazioni monetarie e investe lo stile di vita: concerne il senso stesso dell'esistenza umana.

“Tutto è cominciato 25 anni fa. Daniela ed io eravamo dei ragazzi sognatori, insofferenti forse di un sistema di vita che perceivamo inquinato e ristretto, e ricchi di una nostra utopia, di un sogno. Forse eravamo romantici, allora. E la nostra storia ha dovuto fare i conti con sfide e difficoltà molto concrete, ma quel sogno ha comunque guidato la nostra avventura – e quella delle nostre 5 figlie...”

Piero ha uno sguardo intelligente, modi ospitali e una barbetta da filosofo. Parliamo sul balcone, al sole di una giornata primaverile. Daniela -faccia distesa e sapiente - ci porta del succo di mirtillo, intenso e suadente, e si siede con noi. A un certo punto arriverà anche la più piccola delle cinque figlie, dal nome che mi mette in difficoltà: Ialisa – una delle Parche, quella precisamente che recide il filo della vita. La ragazza ci lascerà rapidamente per andare a studiare spagnolo. Fa lingue al Botta di Ivrea e ha anche il cinese nel suo piano di studi...



Piero e Daniela e il mirtillo

“ Sì, conferma Piero, diversi giovani, oggi, ritornano alla terra o vengono a cercare qui uno stile di vita semplificato rispetto ai cosiddetti inquinamenti della civiltà... È probabilmente un segnale di cambiamenti in corso...

È bello e importante che ci siano sogni e valori che orientano queste scelte. Anche se le cose non sono affatto semplici. Il lavoro stesso è piuttosto complesso, coinvolge diverse competenze, dalla meteorologia alle sementi, alla gestione delle acque, e la cura dell'orto...E fin qui, tutto potrebbe rientrare nel lavoro che appassiona, che puoi amare...

Il punto più ostico è rappresentato dalle norme, dalle procedure, in una parola, dalla burocrazia. Questo genera una sorta di contraddizione con cui bisogna imparare a far i conti: hai immaginato di fuggire da una società eccessivamente burocratizzata, hai in qualche modo sognato una vita bucolica, e ti ritrovi il peso della burocrazia che ti rispunta in casa... Questo per molti giovani diventa scoraggiante...”

“Prendi le norme vigenti in materia di trasformazione e confezionamento in vista dello smercio. Esse rendono necessario un laboratorio a norma di legge, che certamente un piccolo produttore come noi non può permettersi. Per fortuna una soluzione viene dall'esistenza del Consorzio. Qui a Borgiallo l'abbiamo. Raccoglie i produttori agricoli della Valle Sacra e si è dotato di un laboratorio che noi abbiamo in affitto dove trasformiamo i prodotti della nostra azienda e lavoriamo conto terzi. Si tratta di 4 locali con cella frigorifero, bagno con antibagno, magazzino per lo stoccaggio, e la sala macchine”.

Quando mi porterà a visitarlo, Daniela ha gli occhi che si illuminano. Mi mostrerà con fierezza la macchina per la cottura sotto vuoto della frutta, illustrandomi le operazioni che iniziano con la straordinaria centrifuga che sa snocciolare le ciliegie, sbucciare le mele e separare il torsolo dalla polpa per terminare con la dosatrice, per invasettare la confettura pronta per essere pastorizzata e gli strumenti per misurare il ph, e il grado zuccherino della frutta.

Ho davanti a me l'esempio lampante di come il ritorno alla terra e la moderna tecnologia si possano sposare felicemente.

E anche la cultura classica. Perché non è solo nei nomi mitologici che qui hanno trovato ospitalità coerente, ma nei gesti, nella mentalità, nella cura dello studio, che si avverte il respiro della concezione bucolica che troviamo negli scrittori classici della romanità e della Grecia.

“Ed è proprio con le capre che abbiamo iniziato – continua Piero – nella sua rievocazione. Sembrava una via ideale. Per 15 anni abbiamo avuto 60 capre. Eravamo orientati alla produzione di formaggi. Era un'intuizione. Perché allora il formaggio di capra non era ancora una moda come adesso. Si era solo agli inizi.

Ma negli anni 80 vennero nuove norme, molto più esigenti. Le norme immaginate per le stalle di mucche venivano estese anche agli ovi-caprini, diventando gravose per questo settore.

Decidemmo di terminare quell'esperienza. Fu un alt! Per noi.

Eravamo una famiglia con cinque figlie. Questa cascina e questa terra che vedi qui attorno. Vendere il fieno non rende niente... riflettemmo...

All'inizio degli anni Novanta si cominciava a parlare con una certa convinzione di biologico.

Esaminammo le varie problematiche delle diverse colture possibili e individuammo nel settore dei piccoli frutti la strada che potevamo rischiare di percorrere.”

Piero mi indica le 300 piante di mirtilli che si estendono davanti al balcone a cui siamo seduti.

Malgrado la grandinata di settembre abbia fatto una strage, la “piantagione” mostra ancora la sua fierezza. Quando li andiamo a visitare da vicino, le ferite della grandinata mi appaiono evidenti, ma anche la tenacia di queste piante giganti – alcuni visitatori le scambiavano per noccioli – e i germogli sorridono già al sole promettendo speranza.

“Siamo stati fortunati. Il terreno è acido al punto giusto. L'irrigazione è resa più facile dalla vicinanza del torrente Toa, cui ci siamo collegati con 300 metri di tubazioni. La cosa è partita... abbiamo aggiunto filari di lamponi, ribes e noccioli...Il laboratorio del Consorzio ha costituito un aiuto fondamentale. Ne esce un prodotto a norma di legge, e di alta qualità”. In una saletta in entrata – provvisoria, perché Daniela e Piero stanno approntando un locale per lo spaccio aziendale – fanno bella mostra di sé le confetture, le salse, i succhi di frutta. A cena saprò che la Gelatina di Ribes e Lamponi è qualcosa di irrinunciabile, dopo che l'hai provata.

Il discorso scivola ancora, immancabilmente, sulle contraddizioni insite negli orientamenti normativi degli enti che regolano questo settore dell'economia. Una di queste concerne la “tipicità”, tanto promossa a parole, dei prodotti locali, che in qualche modo è connessa a procedure produttive tradizionali, elaborate in tempi in cui le normative attuali di tutela non c'erano ancora e che le norme vigenti rendono illegali!

Ma vogliamo distogliere lo sguardo da ciò che amareggia e rivolgerlo verso altri aspetti più positivi dell'esperienza.

Piero, che è originario di Orio – mentre Daniela viene da Cascinette di Ivrea – mi dice che, in fondo, il loro stile di vita, malgrado le difficoltà, è una sorta di lusso, se confrontato con il lavoro in ufficio o in azienda. Naturalmente si tratta di valori e di scelte personali, ma la qualità della vita è strettamente connessa con la capacità di fare scelte coerenti con la propria indole.

Mi conducono a visitare il Giardino Astrobotanico che hanno sistemato nella parte superiore della tenuta.

“Sono da sempre un'appassionata delle erbe – dice Daniela. Fin dall'età di 15 anni mi fiondavo nella libreria Cossavella a Ivrea per cercare pubblicazioni in materia. Cossavella padre aveva intuito la mia passione e mi faceva trovare ogni volta intere pile di libri che mi avrebbero potuto interessare”.



Nel giardino

Un po' per volta ho cominciato a conoscere e a raccogliere. La nostra famiglia, comprese le mie cinque figlie, non ha mai fatto ricorso ai farmaci per affrontare le malattie. Ho sempre utilizzato le erbe per curare i vari problemi.

Un po' per gioco, un po' con cognizione di causa – le due cose non si escludono reciprocamente – abbiamo costruito, con l'aiuto di un'amica conoscitrice di astrologia, questo giardino astrobotanico. In un cerchio grandissimo, cintato da una siepe di tuia, vi sono rappresentati i 12 segni zodiacali racchiusi in una bordura di lavanda, essi trovano corrispondenza nell'elemento e nel pianeta che governano il segno e una determinata zona del corpo. In ogni settore ci sono "semplici" attinenti al segno.

Al giardino si accede oltrepassando una soglia di pietra su cui è incisa una frase palindroma che recita SI SEDES NON IS, che appunto può essere letta anche al contrario: SI NON SEDES IS. Se siedi non vai, dunque, se non siedi vai.

Un invito a procedere lungo il viaggio della vita.

Passando da un segno all'altro, Daniela mi indica diverse piantine pertinenti, che la mia ignoranza m'impedisce di annotare e riferire. Per chi lo desidera, una descrizione delle erbe del giardino è rintracciabile sul sito: www.piccoli-frutti.it

La mia immaginazione già viaggia, portata dagli stimoli di questo incontro. Mi viene da pensare che, forse, ognuno di noi sta cercando un "altrove": un luogo, una situazione, dove possa sentirsi veramente a casa. Ed è questa ricerca che costruisce la nostra esistenza come viaggio... SI SEDES NON IS: dunque, continuiamo a camminare.

Il sito di Cascina Amaltea: www.piccoli-frutti.it

Eugenio Guarini

eugenio Guarini@eugenio Guarini.it

338.3207062