

## Transumanza nelle Tre Terre dalla valle di Riei a Cresmino

Vendita diretta di prodotti genuini dal produttore al consumatore

In località Cresmino, a circa tre chilometri da Cavigliano, sulla cantonale per l'Onsernone presso la stalla è sorta, da un anno circa, una piccola baracca in legno adibita alla vendita diretta di prodotti genuini come formaggini di capra (büscion), formaggelle, salame, uova, confetture varie ecc. Più volte mi sono fermato ad acquistare alcuni prodotti ed in particolare delle formaggelle che mi ricordano quelle similmente gustose assaggiate parecchi anni fa e prodotte allora in modo artigianale da un anziano contadino di Cavigliano.

Mi son detto: ecco che qualcuno sa ancora offrire tanta bontà. Incuriosito mi son chiesto chi producesse tali prelibatezze. Venutone a conoscenza ho pensato di voler incontrare personalmente Christiane Kostka. Un pomeriggio di metà ottobre salgo a Riei di sopra (monte di Verscio a m 600 s/m) dove simpaticamente vengo accolto con spontanea cordialità da una ancor giovane donna che porta i capelli annodati con una lunga treccia.

Il suo sorriso, il suo saluto, la sua stretta di mano mi mettono subito a mio agio e così inizio una discussione a ruota libera su diversi argomenti. Le presento l'ultimo numero di TRE TERRE, lo sfoglia e subito l'apprezza e si dichiara disponibile alla conversazione.

Mi racconta d'aver lavorato per diciotto anni quale educatrice nel suo paese, la Germania, con bambini e ragazzi, alcuni purtroppo portatori di "handicap". In questa comunità vi erano pure degli animali e si socializzava alquanto. E



sempre stata presente in lei la predisposizione a voler vivere in contatto con la natura e gli animali. Arrivata in Ticino, che già conosceva avendolo frequentato saltuariamente tramite degli amici, è venuta a conoscenza di questo luogo che lei chiama amorevolmente "L'ALPE". È la sua una scelta di vita. Ritiene che se da noi fino a non molti anni fa vi erano ancora parecchi allevatori di capre questa attività possa continuare anche oltre il 2000 e lei ci prova. Con il suo amico, un valmaggese, inizia una nuova attività e sorge così una nuova azienda agricola "La CAPRA CONTENTA". Era la primavera del 2002.

L'allevamento di capre all'inizio è stato certamente non facile ma con perseveranza, costanza, entusiasmo e un po' di fortuna l'azienda ha preso il via anche se non son mancate le



difficoltà, come la morte di alcune giovani capre, e così oggi Christiane è felice e guarda fiduciosa verso il futuro.

Durante tutto l'anno certo il lavoro non le manca. È maggiore durante l'estate anche se può contare sull'aiuto di amici e di giovani che provengono anche dal suo paese e si dichiarano soddi-

sfatti di poter passare ognuno qualche settimana presso un'azienda agricola in un mondo diverso e per molti sconosciuto. È per loro un'esperienza di vita fuori dal comune.

I gestori dell'azienda passano le giornate a Riei di sopra da marzo/aprile fino a novembre e i restanti mesi a Cresmino nella casa del pastore sorta accanto alla stalla dove fra l'altro nascono in primavera i capretti tanto richiesti per i menu primaverili e pasquali.

Nel negozietto-servisio di Cresmino viene venduta tutta la produzione dell'azienda e mai finora si sono incontrate delle difficoltà o si hanno avute delle sgradevoli sorprese. La fiducia accordata ai compratori e ai passanti è ripagata e di questo ci si può solo rallegrare. L'obiettivo dell'azienda è il voler migliorare e potenziare le strutture e la logistica. Si pensa di voler e di poter incrementare la produzione di prodotti del latte già l'anno prossimo. È previsto di aumentare il numero delle capre e conseguentemente la quantità di latte e dei suoi derivati per poter far fronte alla richiesta della clientela che resta per lo più anonima visto il sistema di vendita "servisio" a libero servizio.

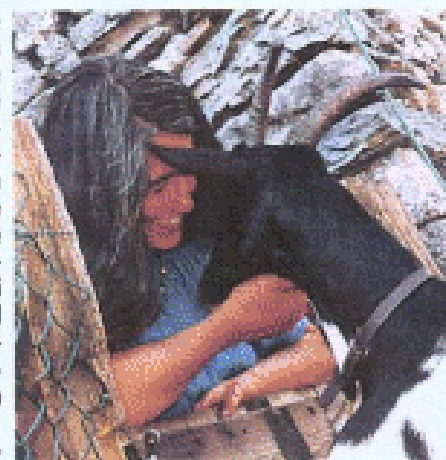
Mi viene offerto un buon caffè e del pane, prodotto anche questo casalingo, con della gustosa "mascarpa".

Christiane mi mostra il locale all'interno del quale il latte viene lavorato: il caseificio. Tutto è in perfetto ordine e la pulizia è visibile ovunque. I competenti organi cantonali sono a conoscenza della sua attività, quanto si svolge nell'azienda è pienamente in regola con le leggi sia dal lato formale che da quello dell'igiene. Mi fa presente che gli ispettori possono presentarsi da lei in ogni momento.

Le formaggelle vengono confezionate in loco e poi depositate in una piccola cantina dove giornalmente vengono sorvegliate e rigirate e portate così a maturazione. Dopo circa un mese, quando sono pronte, vengono portate al negozietto servisio a Cresmino e poste nel frigorifero in attesa dei clienti che certo non mancano. Per contro i formaggini, compresi quelli alle erbe, vengono trattati ed imballati nell'apposito locale sito al piano inferiore della stalla-fienile a Cresmino e quindi messi in vendita analogamente alle formaggelle. Il trasporto viene eseguito fino a Verscio a dorso o tramite il mulo e con autoveicolo da qui a Cresmino.

Sull'"ALPE" sono presenti dei conigli, del pollame, due maiali assai grossi pronti ormai per la mazza, un mulo, sei capretti, due becchi e quaranta capre che Christiane munge personalmente ora una volta al giorno e due durante l'estate. Le capre escono in serata al vago pascolo e tornano puntualmente tutte al mattino.

È pure capitato che qualcuno sia ritornata ferita ma lei ha sempre saputo curarle anche facendo tesoro di consigli di persone competenti. Lei si trova bene con le proprie capre e la incuriosisce osservare il loro comportamento sia con lei che fra di loro. Nel gregge c'è chi è più solitario, chi è più socievole e chi si sceglie la propria compagna. Le conosce e le distingue perfettamente ed ognuna ha il proprio nome, la bianca è la "Fiocca", la nera è l'"Ambra" e quella marrone è la "Vanja" ecc. ecc.



indaffarati parecchio a volte fino alle 22.00. Se si calcolasse il costo del lavoro come in certe altre attività il prezzo del prodotto all'acquirente risulterebbe esorbitante eppure per molti il formaggio è ritenuto caro.

Come per molti altri agricoltori, specie di montagna, anche per Christiane entrano in gioco i sussidi all'agricoltura con i pagamenti diretti che però finora

lei ancora non ha ricevuto. Si possono ottenere solo a determinate condizioni e dopo aver incontrato una burocrazia di non poco conto. Ai più questa problematica non è conosciuta, o lo è solo superficialmente, e dà, alle volte, il via ad ingiuste critiche.

A mio modo di vedere l'ecologia è un bene prezioso e va sostenuta anche aiutando coloro che, come Christiane, a contatto con la natura e gli animali sanno tener vivo il giusto equilibrio sul territorio resistendo terreni incolti salvaguardandoli così dall'incuria e dal progressivo avanzare del bosco.

Ringrazio chi mi ha ospitato e porgendo l'arivederci esco dal cancello che delimita i caseggiati e scendo quasi di corsa il prato chiuso verso valle da un antico muro in sasso. Ed eccomi accanto alla Cappella di Riei e mezz'ora più tardi sulla piazza di Verscio.

I due becchi hanno lottato parecchio per la definizione del "capo". L'ha spuntata "Filippo" quello bianco su "Giovanni" quello marrone.

Christiane mi fa partecipe di una sua riflessione: se lei è ben accolta dagli indigeni. All'inizio non è stato sempre facile ma ora ritiene di essere ben accettata. Anzi ci sono persone disposte a darle una mano. Il solo fatto che c'è chi le scrive dei complimenti o degli apprezzamenti sull'apposito blocco per appunti posto su di un tavolino accanto al frigorifero, all'interno del "negozietto" a Cresmino, lo ritiene positivo ed un segno di solidarietà e di incoraggiamento.

A fine estate ha pure organizzato una festa a Riei di sopra alla quale ha invitato coloro che salgono sui monti vicini. La rispondenza è stata incoraggiante e la festa è ben riuscita. Si ripropone di rifarla il prossimo anno coinvolgendo magari anche noi della Rivista. Si vedrà!

Il lavoro non è distribuito equamente durante l'anno: in estate ci si alza verso le 06.00 e si è

