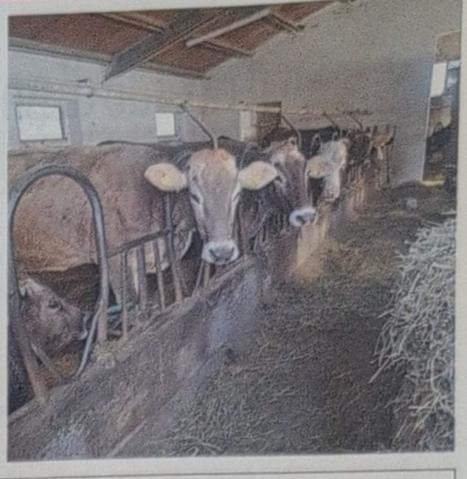


Il personaggio



CLUSONE - CASTIONE

Daniel, 25 anni: "La mia azienda agricola, le mucche, i formaggi da fare, la sveglia ogni giorno alle 3-4 ma è la vita che volevo. I miei fedeli compagni Mascher, Turbo e Loki, razza mista e cuore puro. In stalla ascolto musica rap..."

di Cinzia Baronchelli

C'è una fattoria a Piario, ma poi invece scopro che è già territorio di Clusone. Siamo al numero 40 di via Michelangelo da Caravaggio, la strada che si inerpica verso San Rocco nel cuore della pineta. Chi ha i miei anni la chiamava la "conigliera" ma di quei conigli non c'è più traccia da decenni. Ora c'è una moderna azienda agricola gestita da un anno esatto da un giovane con la faccia radiosa e le idee chiare. Arriva da Castione della Presolana. Esattamente da Rusio, borgo storico in corsa per diventare uno dei Borghi più Belli d'Italia.

colori o allevatori di dico subito di no. Anzi non è che fossero poi così contenti di questa mia scelta, non per altro, ma perché è una vita di sacrifici e non c'è mai fine al lavoro in una azienda agricola. Ma adesso l'hanno accettato e anzi quando possono mi danno anche una mano!".
La tua prima esperienza con gli animali? "Avevo forse 12 o 13 anni e ho comprato qualche gallina che poi sono diventate 40! Poi sempre da adolescente ho cominciato a dare una mano ad un contadino che passava per Rusio con le sue mucche. Qualche ora ad aiutarlo a preparare i recinti, a mungere, cose semplici ma che mi hanno avvicinato ancora di più a questo mondo".
Ma intanto che scuole facevi? "Ho fatto solo un anno di informatica perché alle medie mica ci avevano parlato della scuola di agricoltore alla ABF di Clusone! Così ho perso un anno ma poi mi sono iscritto e ho fatto i 3 anni di operatore agricolo e poi un anno di tecnico agricolo, che mi hanno anche permesso di avere l'abilitazione per aprire la mia azienda (se non hai fatto la scuola servono invece almeno 3 anni di comprovato lavoro presso un'azienda n.d.r.)".

come fare i formaggi di qualità...insomma non si può lasciare tutto alla buona volontà e alla pazienza di chi coltiva un sogno che rischia di diventare un incubo! E magari qualche sovvenzione anche a noi non sarebbe male".
Messaggio inviato vedremo se qualcuno lo raccoglie; ma dimmi, come è la vita in alpeggio: "Solitaria e a contatto diretto con la natura. Sveglia alle 4/4,30 si mungono le mucche poi si prepara un po' di formaggio e via a fare e rifare i recinti per far mangiare le vacche spostandosi sempre".
Ma non funziona più con il pascolo libero e il cane (per dire alla Heidi pensa la mia formazione): "C'è anche quello se si vuole, ma bisogna avere cani esperti e c'è un po' più di rischio mentre coi recinti elettrificati si sta più tranquilli, certo il lavoro è maggiore". I tuoi cani qui fuori te li porti in alpeggio? "Sì certo, i miei fedeli compagni Mascher, Turbo e Loki. Razza mista e cuore puro. Come la mia Stella".
Daniel mi risponde con gli occhi a cuore. Domando più da mamma che da giornalista: ma chi te l'ha fatto fare di prendere rischi e stare

fare anche il commerciale è poco, ma mi sto organizzando".
E la tua vita privata, ne hai una, una morosa magari e gli amici cosa dicono?: (Daniel arrossisce e non è il freddo): "Morose al momento non pervenute (ride) non è facile condividere questa vita per una donna ma non dispero, mi piacerebbe farmi una famiglia...gli amici ci sono anche se qualcuno è sparito perché quando passano a trovarmi gli trovo sempre qualcosa da fare (qui la risata è dirompente). A parte gli scherzi non sono mai stato un ragazzo da bar, ma di compagnia sì. Poi ascolto molta musica, sempre tutto il giorno, mi piace il Rap, ultimamente ascolto molto Rose Villain e anche nella stalla c'è sempre accesa la radio".
È vero che le mucche ascoltano volentieri la musica e che il latte è più buono o è una leggenda metropolitana? "Più che altro gli animali come noi vivono meglio in un ambiente sereno e la musica aiuta, certo meglio non mettere il Metallica!"
E tu sei sereno, non soffri la solitudine e l'idea di non uscire quasi mai da queste mura? "Come vedi c'è più natura che mura qui (in effet-



da un altro più timido. Poi con un nitrito e uno sventolio di criniera mi saluta la bellissima Stella, una puledra rossa. Ma lei non è tinta e si staglia nel verde dei prati incurante dell'erba che scricchiola di brina.
Finalmente arriva il nostro protagonista, alto e grosso di muscoli e strati di vestiti e fili di fieno tra i miliardi di capelli che si ritrova: "Scusami stavo dando da mangiare alle vacche che ho appena munto".
Mi fa strada per conoscerle e così me le presenta coi loro nomi, sono tutte le "brune" che mi scrutano con quegli occhi grandi come uova, sguardi dolci e intelligenti. Poi vedo i vitellini di un mese e mi scioglio. Ed ecco il caseificio coi formaggi, alcuni ancora in salamoia freschi di preparazione e le formaggelle stagionate, alcune a forma di cuore. Ne assaggio una e mi scioglio di nuovo.
Ma non sono qui per mangiare ma per farvi conoscere la storia di Daniel che è diventato imprenditore agricolo a ventitré anni e già così è una storia che vale la pena raccontare: "Ho sempre avuto passione per gli animali da che mi ricordo. Abbiamo sempre avuto cani e gatti...e no, se vuoi sapere se vengo da una famiglia di agri-

Oltre alla scuola hai fatto anche pratica?: "Subito, dal primo anno nelle vacanze estive sono andato in alpeggio, grazie a Luigi un allevatore di Roretta su alle malghe del Pora. E così tutti gli anni, anche dopo la scuola. Ho fatto sei anni a Ponte di Legno e un'estate anche in Svizzera italiana, beh lì gli stipendi sono molto alti ma ho preferito tornare in Italia nelle mie montagne e vicino alla mia famiglia".
In Svizzera però chi fa il tuo mestiere ha più sovvenzioni? "Altro che! Là, lo Stato paga il 60% degli stipendi e loro solo il 40, poi hanno leggi più chiare e sovvenzioni su molto altro. Qui in Italia è tutto confuso nel nostro campo, sono diventato letteralmente matto per fare tutte le pratiche, invece che aiutare un giovane o chiunque ad aprire un'attività, già che si rischia e si crea occupazione e rigenerazione delle aree extraurbane, beh invece sembra facciamo di tutto per farli desistere".
Ma non ci sono corsi, la scuola non vi prepara a gestire un'azienda? "Ma va, ecco scrivilo invece di tante chiacchiere sui giovani che bella è la vita dei nuovi agricoltori, che bravi che sono, che si organizzassero corsi di formazione anche di gestione finanziaria o di come "inseminare" o

qui da solo a fare tutto, quando potevi prendere un bellissimo stipendio in Svizzera o altrove?".
"Ognuno ha la sua visione di vita e io non avrei mai fatto l'operaio tutta la vita. Ho pensato ai rischi per bene, alla decisione di vivere sette su sette giorni qui dentro, non ferie né feste perché si sa gli animali non danno tregua e non è un'attività che chiudi e vai. La mia giornata parte alle cinque e finisce alle 18/19 se va bene. Poi ci sono i conti da fare, seguire l'anagrafe delle vacche, pulire e seguire un po' anche la casa e gli altri animali...Certo che l'impegno è tanto e forse, specie all'inizio come me adesso, si porta a casa di meno, però non è stata una scelta dettata da una questione economica, ma dalla sfida di fare qualcosa come imprenditore. Decidere io gli obiettivi, la produzione di formaggi di una qualità per cui sono sempre in ricerca, e poi la soddisfazione vuoi mettere?".
Bravo Daniel, sui formaggi voto 10 per me! A proposito sono le tue produzioni casearie il tuo introito principale? "Sì, con fatica mi sto facendo conoscere. Molti al momento sono privati, ma comincio ad avere qualche contatto con ristoranti, come il rifugio San Lucio e sto trattando con un ristorante stellato, purtroppo il tempo per

ti) ...e poi non sono solo comunque, passa tanta gente, clienti, amici, i miei genitori e mio fratello e poi ci sono i miei amici animali che non tradiscono mai".
Vorrei ci spiegassi meglio il concetto di qualità nei formaggi perché qualcuno costa tanto e altri meno: "Dovremmo stare qui ore, però ad esempio ho aderito al progetto del marchio DOP (di origine protetta) della comunità Montana Valle Seriana che impone regole precise a partire dalla produzione del latte, l'alimentazione delle vacche, la pezzatura, la stagionatura e molto altro... ci sono aziende più grosse che producono formaggi diciamo più poveri e di qualità inferiore però li offrono a prezzo minore ai commercianti che li preferiscono perché possono caricare di più il prezzo finale, perché la gente specie ultimamente guarda anche al 50 centesimi di meno al chilo, lo ho deciso che voglio investire sulla qualità, spero che il tempo mi darà ragione". E noi ci scommettiamo Daniel, la qualità paga sempre.
A proposito devo pagare la formaggella... me ne dai una anche a cuore per un regalo? Per chi volesse contattare Daniel: Danielfarm... az-agricola oppure su WhatsApp al numero 3472418761