

# Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE



Estelle che si occupa di preparare la pasta fresca da servire al rifugio Nimi.  
Foto: Pietro Zanoli



I giovani sembrano dunque aver colto la validità di questa offerta che, con i tempi che corrono, in un mercato del lavoro sempre più precario, potrebbe rivelarsi la chiave di volta per intraprendere un percorso di studi e professionale davvero soddisfacente.

# Agriviva anche in alta quota

Testo: Prisca Bognuda

Il servizio Agriviva quest'anno compie i 75 anni. Delle 800 famiglie agricole in Svizzera, circa la metà sono attive nel proporre questo servizio. Il Ticino balza alle prime posizioni per quanto riguarda i numeri: su 1389 servizi attivi 139 si registrano nel nostro cantone. «Quest'anno l'incremento delle richieste è stato esorbitante, quasi da raggiungere il +90%», conferma **Anita Tomaszewska**, responsabile del servizio presso l'Unione Contadini Ticinesi. «Purtroppo non tutte sono andate a buon fine anche a causa delle difficoltà di spostamento dovute alle restrizioni sanitarie e abbiamo avuto parecchie disdette». Il Ticino si è comunque di nuovo difeso bene, con oltre 123 servizi conclusi positivamente.

Così è stato per Estelle, una giovane francese giunta in Ticino quasi per caso grazie al programma Agriviva. Oggi, insieme a **Pietro Zanoli**, che da 23 anni è il custode dell'alpe Nimi, situata a 1'718 metri in valle di Gordio, Estelle è parte attiva dell'azienda e si occupa dell'intera produzione e dello smercio dei prodotti caseari che lei stessa produce. «Una storia nata proprio per caso», come ci racconta lo stesso Pietro Zanoli. «Una sua amica è venuta in Ticino perché voleva fare la Via Alta della Vallemaggia. È arrivata a Nimi completamente ustionata dal sole perché aveva dimenticato la crema solare, allora ha deciso di fermarsi qualche giorno e pernottare in capanna. Ci siamo conosciuti e mi ha seguito un po' nei lavori, che sapeva già fare perché aveva una formazione in ambito agricolo. Quando poi sono sceso dall'alpe un paio di settimane per una vacanza con mia figlia le ho chiesto di fermarsi e gestire i lavori al posto mio e lei ha accettato chiamando un'amica, Estelle appunto, per darle una mano. Ci siamo conosciuti così e ho visto subito quanto era in gamba». Oggi Estelle è la responsabile del caseificio e gestisce sia la vendita sia la produzione all'alpe Nimi. Con la sua formazione di casara ha anche portato alcune novi-



Pietro Zanoli con Estelle e la loro produzione di pane fresco.

tà, come i formaggini lattici lavorati a latte crudo. «All'inizio hanno creato un po' di perplessità agli analisti del laboratorio cantonale», mi confessa Pietro, ma dopo un'attenta valutazione e tutte le analisi del caso sono state approvate. Ora all'alpe Nimi si propone anche questa particolarità dalla cucina francese. Grazie al servizio Agriviva, Pietro è riuscito così a far fronte anche ai problemi che immancabilmente si sono presentati con la chiusura delle frontiere a causa dell'emergenza sanitaria del 2020. «Solitamente i lavoratori che assumo all'alpe provenivano da paesi dell'est come Macedonia e Bulgaria, ma durante la pandemia e il conseguente lockdown, seppur in possesso dei permessi di lavoro, non hanno potuto lasciare il loro paese. Così dopo aver conosciuto Estelle, ho deciso di richiamarla attraverso il servizio Agriviva per darmi una mano all'alpe riuscendo così riusciti a portare a termine la stagione».

### Una quotidianità che ti entra nel cuore

Oltre ad essere molto arricchente e stimolante, l'esperienza vissuta attraverso il programma Agriviva a volte può anche portare un giovane a decidere di intraprendere questa professione. «È un'esperienza che ti rimane», mi dice **Fiorenza Livi**, che da oltre 25 anni accoglie i giovani di Agriviva nella sua azienda di famiglia. «Carichiamo l'alpe Balduana, tra la cascina d'Admirone e il Dosso dell'Ora, sul Monte Generoso, a quota 1'105 metri. Ogni anno accogliamo almeno due giovani nell'a-

zienda all'alpe durante l'estate. All'inizio erano più gli svizzeri tedeschi e i romandi. Oggi abbiamo tantissime richieste dall'Italia. Da Varese e da Milano il Monte Generoso si vede bene e spesso questo invoglia i ragazzi a trascorrere qualche tempo qui da noi. Li teniamo per un minimo di due settimane, altrimenti non fanno nemmeno a tempo a imparare il lavoro. Negli anni abbiamo instaurato dei legami di amicizia, ci sono ragazze che chiedono di poter tornare anche dopo aver compiuto i 25 anni e quindi essere uscite dal programma Agriviva».

Una quotidianità quella dell'alpe che di sicuro non rispecchia la vita dei giovani al giorno d'oggi, ma che costituisce più che altro un'eccezione. La maggior parte delle volte lassù sono completamente iso-

lati dalla comunità, dalle feste e dai bagordi a cui spesso amano partecipare la sera o nei fine settimana. Tuttavia questo non sembra essere un problema, anzi: «abbiamo ricevuto diversi bigliettini dai ragazzi che, alla fine dell'esperienza, ci hanno confessato di essere rimasti affascinati dalla tranquillità della gente di montagna», mi dice **Miriam Monti Livi**, la figlia di Fiorenza. «Dicono di aver capito le fatiche che stanno dietro a un piccolo büsciòn e di comprendere perché il sabato sera il contadino non è in giro a "fare festa"; perché il giorno dopo le mucche "non si spengono". Addirittura ho l'esempio di alcuni ragazzi che, dopo essere stati qui, hanno stravolto il loro percorso di studi per dedicarsi alla formazione in ambito agricolo».

Pietro Zanoli e le sue aiutanti in cucina.





Lisa, Giulia, Vanessa, Lorenzo il figlio di Miriam, Fiorenza la mamma di Miriam, Miriam e le sue bambine Sabina e Nora.

### Lavoro, intraprendenza e tanta voglia di fare

Il lavoro ad alta quota è tutt'altro che semplice. Spesso i giovani sono confrontati con attività e mansioni che non hanno mai svolto prima, nuovi ritmi, nuove abitudini. È un po' come se entrassero in un'altra dimensione. «È così, qui vivono con noi e seguono i nostri ritmi», mi dice Miriam. «Si occupano della pulizia degli attrezzi e degli spazi, oltre alla mungitura delle capre. Rimango sempre impressionata da come si adoperano nella mungitura. Noi mostriamo loro come fare e poi se la sbrigano da sole. È bello perché riscontro sempre un grande entusiasmo e una sana voglia di fare. Inoltre produciamo büscion e robiole, due volte a settimana, e lì impieghiamo anche i ragazzi, che si divertono sempre molto a creare le palline di formaggio. È sempre da ridere perché ne vediamo di tutti i colori. Da noi c'è un po' l'usanza di fare la "gara dei formaggini", per vedere chi riesce a fare la pallina più bella».

L'interesse per un'esperienza ad alta quota c'è stato anche in valle di Blenio, dove **Ilaria Pagani-Cadenazzi** da un paio d'anni gestisce la Capanna Scaletta, di proprietà dalla SAT Lucomagno, a 2'205 metri. «Devo dire che si sono annunciati in tanti, e tutto sommato è stata una bella esperienza che di sicuro rifarò anche nei prossimi anni, anche se con alcuni accorgimenti». L'età dei partecipanti per Ilaria infatti gioca un ruolo fondamentale. I ragazzi sotto i 20 anni sono forse un po' troppo giovani per gestire un'esperienza di questo tipo. È chiaro che l'idea attira molti giovani, ed è anche un lavoro estivo ben retribuito, «ma ci vuole entusiasmo e passione, soprattutto perché si ha a che fare con tanta gente e questo ho fatto un po' fatica a riscontrarlo nei giovani che ho ospitato. Mi è mancata un po' quella voglia di fare, di imparare, di appassionarsi. È chiaro che non bisogna fare di tutta un fascio. Ho avuto anche ragazze molto positive con

## Tanti preziosi insegnamenti

**Giulia Guercio, oggi 17enne, è ormai di casa all'alpe Balduana dalla famiglia Livi. Le abbiamo chiesto di raccontarci la sua esperienza con Agriviva.**

### Te le ricordi le gare dei formaggini?

«Assolutamente sì, come potrei dimenticarmele. Avevamo queste paste di formaggio di mucca e di capra, che, dopo essere state a scolare, venivano impastate aggiungendoci il sale e noi dovevamo creare delle formine e inscatolarle. Era molto divertente, c'era sempre qualcuno più veloce. Ma la signora Livi non la batteva mai nessuno».

### E la prima volta che hai munto una capra?

«È stata un'emozione forte. All'inizio non sapevo dovessi mungerla da sola e in più anche a mano. Ero scioccata. Ma poi ci ho preso gusto. Un po' di paura di fare qualche danno c'era, ma alla fine mi sono divertita».

### Come sei arrivata ad Agriviva?

«L'anno scorso durante il Covid ho iniziato a pensare che mi sarebbe piaciuto fare qualcosa durante l'estate. Allora con la mamma ci siamo messe a cercare in internet e abbiamo trovato il servizio Agriviva. Ero tutta entusiasta. Da noi in Italia non esistono queste possibilità per i minorenni. Io sono nata in campagna, i miei nonni avevano mucche, tori, conigli, anatre e quindi un po' del mondo agricolo ce l'ho nel sangue».

### Cosa ti porti a casa dopo questa esperienza?

«Tanti preziosi insegnamenti. È un po' un mettersi alla prova. La vita all'alpe non è facile, ma ti regala belle soddisfazioni. Ho conosciuto tante persone, ho imparato molti lavori nuovi, ho stretto dei legami di amicizia. Per farti un esempio, io e la mia compagna di camera avevamo un bel feeling; a mattine alterne toccava a una delle due alzarsi presto per lavare i bidoni del latte, ma noi avevamo deciso fin da subito di alzarci insieme tutti i giorni e aiutarci nei lavori, così, un po' per solidarietà, e un po' perché lavorare insieme è sempre più bello. Dovevamo occuparci della pulizia in generale, bisognava buttare il latte nelle caldaie, lavare i bidoni e le formine e ogni tanto preparavamo anche il pranzo. E poi bisogna sapersi adattare, si conoscono nuove abitudini, nuove usanze. Ho anche imparato a bere l'acqua con lo sciroppo. Magari da voi è una cosa normale, ma io non l'avevo mai provata prima. Soprattutto si impara ad essere responsabili, intraprendenti. Non c'è di sicuro da girarsi i pollici lassù».



Giada e Martina impegnate nella preparazione dei formaggini.

cui mi sono trovata molto bene. Lavoravano come si deve ed erano anche molto solari ed espansive. Non ho esigen-

ze particolari, ma pretendo che i lavori siano fatti bene. Sono piuttosto una precisina nelle cose». L'anno pandemico non ha colpito in modo particolare la clientela della capanna, anzi; ha giocato forse più a sfavore il tempo che ha concesso pochi fine settimana di sole. Tuttavia è riuscita a raggiungere lo stesso i numeri dello scorso anno. Sono stati molti i visitatori che hanno fatto tappa nella sua capanna, in particolare svizzeri tedeschi e romandi.

Essendo dunque un'azienda agricola anche nei lavori in capanna, Ilaria ha potuto far capo al servizio Agriviva, impiegando diversi ragazzi, soprattutto provenienti dalla Svizzera interna, in svariati lavori. «Avendo un via vai quotidiano di clienti ho bisogno di ragazzi un po' intraprendenti e soprattutto positivi, solari; qualcuno che abbia voglia di confrontarsi e, perché no, anche di conoscere gente nuova. Anche se qui non c'è un vero e proprio alpe, credo che per i ragazzi possa essere un'esperienza davvero arricchente. Si incontrano tante persone che vengono da più parti della Svizzera e molte anche dall'estero. È l'occasione per parlare diverse lingue, conoscere nuove culture e costumi. Io ne sono davvero affascinata».

Come Fiorenza, Miriam, Pietro e Ilaria, sono in molti coloro che negli anni hanno ospitato giovani da più parti della Svizzera e anche al di fuori dei confini nazionali nelle loro aziende. Le esperienze vissute sono molteplici e sicuramente in tanti avrebbero ancora diverse belle storie da raccontare. Noi ve ne abbiamo proposto solo un accenno, per sottolineare l'importanza di un servizio che permette ai giovani, forse sempre più abituati alla città, di riscoprire le bellezze del contatto diretto con la natura e con gli animali, conoscere i ritmi intensi che caratterizzano anche il lavoro in montagna, ma soprattutto assaporare quella bellezza quotidiana che profuma di fiori selvatici e latte appena munto.



Vista sulla capanna Scaletta di proprietà della SAT Lucomagno, gestita da Ilaria Pagani-Cadenazzi.