

L'uomo che insegue l'erba

Andrea Maffeo, 18 anni e trecento pecore. E' uno dei pastori "vaganti" del Biellese. Tutti parlano di lui da quando è uscito il film "Sentire l'aria": due anni della sua storia. Le sue pecore non vedono mai la stalla, ma i suoi prodotti si trovano anche su internet

Siamo abituati a legare l'immagine dei pastori nomadi a paesi lontani: la Mongolia, le montagne del Caucaso o dell'Atlante. In realtà, anche, i pascoli delle Alpi sono frequentati da grandi greggi di pecore che, in autunno, quando il freddo avanza, scendono in pianura. Spuntano improvvisamente nei campi vicini agli svincoli autostradali, nei magri prati tra i capannoni delle aree industriali oppure nei pioppeti lungo i fiumi. C'è sempre un pastore che sosta paziente accanto a loro, non di rado munito di un ombrello per proteggersi dalla pioggia. La legge li definisce pastori "vaganti". Inseguono l'erba e si spostano continuamente di pascolo in pascolo. Io preferisco chiamarli nomadi.

La loro è una scelta di vita libera, ma difficile. In Piemonte una quarantina di persone praticano ancora questa forma di pastorizia e allevano greggi di centinaia, migliaia di capi. La montagna biellese è uno dei territori che ne conta di più. I prodotti che offrono al consumatore sono saporiti e sanissimi, ma si disperdono su un mercato che non li valorizza. La loro presenza sui pascoli è importante per l'equilibrio del territorio. Eppure pochi sanno della loro esistenza e nessuno vede in loro una risorsa.

Andrea Maffeo è uno di loro: diciotto anni, trecento pecore, due cani. Due anni fa studiava agraria insieme ad altri ragazzi, oggi è un pastore. Se aggiungo che il nonno era un industriale, il padre è un medico e la madre un'insegnante, allora la vicenda è davvero insolita. Da alcuni mesi tutti ne parlano, da quando è uscito il film "Sentire l'aria" del regista Manuele Cecconello che, con il fotografo Andrea Taglier, lo ha seguito per due anni: dalla scelta di abbandonare gli studi e imparare il mestiere di pastore, fino al momento in cui ha acquistato le sue prime 200 pecore. La sua vicenda è raccontata anche in un libro fotografico (www.sentirelaria.it) che ha riscosso un interesse inaspettato tra il pubblico. La vita di Andrea si divide tra i pascoli della valle Elvo e della valle Cervo, in primavera e in estate, e le baragge biellesi in inverno. Le sue pecore non vedono mai la stalla, pascolano tutto l'anno, mangiano erba e "riorda" il fieno di secondo taglio; un poco di mais in inverno, quando i prati sono magri e magari c'è la neve. Non le lascia mai, e questo vuol dire passare anche molto tempo in solitudine. Cosa ha spinto Andrea a una scelta così forte, quando le prospettive potevano essere ben altre: la scuola superiore, l'università e poi la libera professione o una carriera intellettuale come i genitori? "Andrea non ha mai sopportato la vita tra quattro pareti, già da piccolo amava la natura, come il nonno che lo accompagnava nelle lunghe passeggiate – racconta il padre Michele che, insieme alla sorella Francesca, lo ha assecondato e aiutato a trovare la sua strada - era felice quando poteva prendersi cura degli animali di casa: una capretta, i cani. Aveva già dieci pecore quando decise di lasciare la scuola e accompagnare un pastore, Niculìn, in alpeggio: doveva essere un breve periodo, e invece Andrea ha deciso che era la sua vita".

"Niculìn è un uomo di poche parole - racconta Andrea - con lui mi sono trovato benissimo. Ho passato due anni con lui spostando il gregge tra gli alpeggi di Bugi, Déiro, Bosoni, Fontanelle, Trotta, in valle Elvo e nella valle di Oropa". Dormiva alla malga Tegge del Campo, dove non c'è nemmeno la luce elettrica. "Il mestiere si ruba, non si insegna", si dice da queste parti. Vuol dire semplicemente che il migliore apprendistato è vivere accanto a chi già sa, osservando i suoi gesti e conquistando giorno dopo giorno la particolare sensibilità che consente di capire quando un animale non sta bene, quando il tempo sta per cambiare.

Andrea ha osservato Niculìn e ha imparato a custodire le pecore al pascolo, curarle e anche a farle partorire. Grazie a lui è diventato un "crushgacc": così nelle valli biellesi si definisce il pastore capace, valente. "Quando ho finito l'apprendistato - ricorda Andrea - Nicu-

lin mi ha regalato una pecora gravida, come vuole la tradizione, la prima del mio futuro gregge". Crushgacc è anche il nome che Andrea ha dato al suo sito www.crushgacc.it, dove vende gli oggetti di arredo ottenuti dalla lana delle sue pecore biellesi, tessuta da artigiani valsesiani. Andrea, infatti, è un pastore moderno: quando torna a casa vede gli amici, naviga in internet, usa un pannellino solare, piazzato sul tetto della malga oppure sulla sua roulotte, che gli consente di produrre energia per il cellulare e la lampada.

I suoi progetti futuri coniugano in modo straordinario le pratiche antiche della cultura pastorale biellese con gli strumenti di comunicazione della contemporaneità. Esempio è il lavoro fatto con la lana delle sue pecore. La lana un tempo era una risorsa per chi viveva dell'allevamento su quelle montagne, poi è diventata uno scarto inutile e costoso da smaltire. Da alcuni anni le istituzioni e alcune aziende stanno tentando di lavorarla nuovamente, mettendo a frutto la sapienza secolare dei tessitori biellesi. Ma nessuno aveva ancora investito seriamente, producendo per il mercato. Andrea lo ha fatto e la sua produzione dell'anno passato è già andata esaurita.

Ci voleva un crushgacc per insegnare ai biellesi che oggi esistono consumatori nuovi che non ricercano in una coperta o in un tessuto solo la morbidezza: cercano un valore più immateriale, dato dalla qualità ambientale delle produzioni, frutto di pratiche agricole e forme di allevamento sostenibili, lavorate con sapienza artigianale.

Carlo Petrini

Torino, 2011

Carlo Petrini è il fondatore di Slow Food

Testo apparso su Repubblica