

CERTI-Press/S. Golay

AI PIEDI DEL BARONE
Il formaggio Vegorness di Gianettoni nasce sugli alpeggi di Sonogno che arrivano a sfiorare i 2400 metri

di TERESIO VALSESIA

Da quasi cinquant'anni Siro Gianettoni carica gli alpi della valle Vogornesso

Tra i pascoli più alti

Quarantotto anni come alpigiano in valle Vogornesso, a Sonogno: se non è un record di fedeltà, poco ci manca. Anche perché Siro Gianettoni questa professione l'ha iniziata sin da giovanissimo. Quindi da oltre mezzo secolo, visto che ora gli anni sono 69, compiuti in agosto agli oltre 2000 metri di quota dell'alpe Barone. Una professione coniugata felicemente e senza soluzione di continuità con la passione per le mucche, con l'erba fine delle "terre alte" e naturalmente con la produzione casearia che ne è il suggello.

"Nel nostro lavoro non si va in pensione, anche se formalmente lo sono da quattro anni. Ma la mia collaborazione all'alpeggio continua", dice con franchezza. In realtà gli alpeggi sono tutti quelli della valle laterale sinistra della Verzasca: in primavera si incomincia al Monte Cabiòi, 1079 metri, un grappolo di case e di stalle restaurate in modo esemplare. Poi al Corte di Fondo, 1487 metri, per salire a fine luglio a Piodoo, 1950 metri, e in agosto all'alpe Barone, dove c'è anche la capanna della Società escursionistica verzaschese. Il pascolo arriva fino al lago sotto la cima del Pizzo Barone, ossia a sfiorare quota 2400, uno dei più elevati del Ticino, con le fioriture delle massime altezze per le mandrie. Ne guadagna il suo "Vegorness", nell'accezione dialettale, un formaggio DOP pregiato e molto richiesto.

"Sono il penultimo di dodici tra fratelli e sorelle. In passato la nostra è stata una famiglia di contadini e d'inverno scendevamo a Gordola. L'ultima transumanza l'abbiamo fatta nel 1963, naturalmente percorrendo tutta la valle a piedi e con il bestiame. Poi ho costruito uno stallone a Sonogno dove le mucche passano la stagione invernale, con la produzione di formaggio nell'attiguo caseificio".

All'alpe la mandria è costituita da venticinque mucche. "Bisogna tenerle d'inverno per averle d'estate, poiché diventa sempre più difficile trovare delle mucche in "prestito" per la stagione alpestre. Soprattutto non si trovano più gli esemplari selezionati, in grado di assicurare un buona produzione anche nei nostri pascoli che sono ripidi e difficili".

Oltre alla mandria Siro Gianettoni alleva anche una decina di maiali, acquistati in primavera nella Svizzera interna. Al momento di portarli all'alpe pesano circa 30 chili, mentre quando sono pronti per essere venduti, in dicembre, arrivano a sfiorare i due quintali. Gli acquirenti sono del Locarnese, gente che pratica ancora la mazza casalinga. Pensando alle condizioni di nutrimento ideali dell'estate all'alpe, si possono immaginare gli aromi dei salami che vengono prodotti.

Come appare ovvio, l'alpe Piodoo prende il nome da una grande pioda che taglia il pascolo: il focolare della caldaia è ancora segnato da un piccolo scavo nella roccia, muta testimonianza del passato. Tre anni fa l'edificio attuale è stato completamente rinnovato, con il caseificio e l'acquedotto. "Ho acquistato anche una mungitrice poiché fino al 2011 ho sempre munto alla moda antica. Ma ora, con il passare degli anni, anche le mani invecchiano".

La valle Vogornesso parte da Sonogno. Una comoda strada la percorre fino a Cabiòi, ma per il transito necessita di un'autorizzazione del Patriziato. A piedi ci vuole un'oretta. Poi inizia la salita nel bosco per il Corte di Fondo, di fianco al fiume che schiumeggia fra candide cascate e pozze smeraldine. Il sentiero si inerpica verso Piodoo, sempre in modo regolare, così da limitare la fatica. In breve ecco infine la capanna della SEV e il locale dell'alpe Barone, sotto la cima del Pizzo, autentico signore della valle. Tre ore di cammino, in mezzo a un cerchio sferico di grandi cime.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

AZIENDA AGRICOLA GIANETTONI
Siro Gianettoni
6637 Sonogno
tel. +41 (0)91 746 12 54

D. Gianettoni





CERTI-Press/S. Golay

AM FUSSE DES PIZZO BARONE
Der Vegorness-Käse entsteht auf den Almen von Sonogno in grosser Höhe. Unten: Gianettoni mit Tochter Dafne, Agro-Ingenieur

Die höchsten Weiden

Seit fast 50 Jahren bestösst Siro Gianettoni die Almen der Vogornessotals

Achtundvierzig Jahre als Almbauer im Vogornessotal in Sonogno: Wenn das nicht ein Treuerekord ist, fehlt nur wenig. Auch weil Siro Gianettoni diesen Beruf bereits sehr jung begonnen hat. Er übt diesen seit mehr als einem halben Jahrhundert aus. Im August feierte er seinen 69. Geburtstag auf 2000 Höhenmetern auf der Alpe Barone. Eine Berufung, die sich glücklich mit der ungebrochenen Leidenschaft für Kühe, für das "Höhengras" und natürlich mit der daraus hervorgehenden Käsertätigkeit vereint. "In unserem Beruf geht man nicht in Rente, auch wenn ich formal schon seit vier Jahren Rentner bin. Aber meine Mitarbeit auf der Alm geht weiter", sagt er mit Ehrlichkeit. Tatsächlich meint er alle Almen im linken Seitental des Verzascatals: Im Frühling beginnt man beim Monte Cabiòi, 1079 Meter, einer kleinen Ansammlung aus Häusern und beispielhaft renovierten Ställen. Dann zum Corte di Fondo, 1487 Meter, um dann Ende Juli nach Piodoo, 1950 Meter, zu steigen und im August zur Alpe Barone, wo auch die Hütte des Verzascheser Bergsteigervereins (SEV) steht. Die Weide erstreckt sich bis zum Bergsee unterhalb des Gipfels des Pizzo Barone, also auf 2400 Höhenmetern, eine der höchsten des Tessins, mit den höchstgelegenen Blütezeiten für die Herden. Davon profitiert sein "Vegorness", ein im Tessiner Dialekt benannter und sehr geschätzter DOP Käse mit einer grossen Nachfrage. "Ich bin der vorletzte von 12 Geschwistern. In der Vergangenheit war unsere Familie eine Almbauernfamilie und im Winter stiegen wir nach Gordola hinab. Die letzte Transhumanz machten wir im Jahr 1963, und selbsverständlich haben wir die gesamte Strecke im Tal mit dem Vieh zu Fuss begangen. Dann habe ich in Sonogno einen grossen Stall gebaut, wo die Kühe die Wintermonate verbringen und die Käseproduktion in der angeschlossenen Käserei weiterläuft." Auf der Alm besteht die Herde aus 25 Kühen. "Man muss sie den Winter über behalten, um im Sommer Kühe zu haben, denn es wird immer schwieriger Kühe für die Sömmerung "zu leihen". Vor allem findet man nicht mehr die erlesenen Exemplare, die in der Lage sind auch auf unseren steilen und schwierigen Weiden eine gute Produktion sicherzustellen."Ausser der Herde zieht Siro Gianettoni auch etwa zehn Schweine auf, die er im Frühling in der Nordschweiz ersteht. Zum Zeitpunkt des Almaufstieges wiegen sie cirka 30 Kilo, wenn sie im Dezember bereit zum Weiterverkauf sind, übersteigt ihr Gewicht manchmal zwei Doppelzentner. Die Käufer stammen aus dem Raum Locarno, es sind Leute, die noch die Hausschlachtung betreiben. Wenn man an die ideale Ernährung im Alpsommer denkt, kann man sich die Aromen der Wurstwaren, die hergestellt werden, vorstellen. Wie es für Italienischsprachige offensichtlich ist, hat die Alm Piodoo ihren Namen wegen eines grossen Felsbrockens, der die Weide teilt erhalten: Die Feuerstelle des Heizkessels ist noch von einer kleinen Vertiefung im Felsen gekennzeichnet, ein stummes Zeugnis der Vergangenheit. Vor drei Jahren wurde das gegenwärtige Gebäude, samt der Käserei und der Milchleitung, komplett renoviert. "Ich habe auch eine Melkmaschine gekauft, da ich bis zum Ende des Jahres 2011 immer nach der alten Methode gemolken habe. Aber im Laufe der Zeit werden auch die Hände älter." Das Vogornessotal beginnt in Sonogno. Eine komfortable Strasse führt bis nach Cabiòi, aber um sie zu benutzen, braucht man die Erlaubnis des Patriziats. Zu Fuss braucht man etwa eine Stunde. Dann beginnt der Anstieg durch den Wald, entlang des Flusses, der zwischen schlohweissen Wasserfällen und smaragdgrünen Becken schäumt, bis nach Corte di Fondo. Der Weg steigt gleichmässig, so dass es nicht zu anstrengend wird, Richtung Piodoo. Dann ist man schliesslich an der Hütte des Bergsteigervereins SEV auf der Alpe Barone, unterhalb des Pizzogipfels, des authentischen Herrn über das Tal. Drei Wanderstunden inmitten des sphärischen Kreises der grossen Gipfel.

von TERESIO VALSESIA