

Da educatori a contadini. Lorenzo e Gloria trascorrono l'inverno a Brione Verzasca, in attesa di salire all'alpe

Giovanni Cassri

LA GIOVANE COPPIA SI È TRASFERITA A BRIONE E CARICA L'ALPE VALD

Lorenzo, Gloria e le capre: un'entusiasmante scelta di vita

Teresio Valsesia

Si sono conosciuti lavorando in alcuni istituti del cantone come educatori di ragazzi. Poi hanno cambiato radicalmente professione dedicandosi all'allevamento delle capre. E d'acchito si potrebbe pensare a una auto-retrocessione culturale e sociale. Ma i giovani sposi Lorenzo e Gloria Schärer non hanno perso l'entusiasmo e la passione che avevano acquisito con la loro formazione professionale. Hanno soltanto trasferito questi preziosi valori in un altro settore, il cosiddetto primario. "Abbiamo scoperto il piacere di produrre il cibo secondo natura. Poi ci ha arricchiti il contatto con gli animali. In terzo luogo la nostra vita segue il ritmo delle stagioni: nulla di uniforme e di noioso. Infine ci piacciono gli ambienti aperti, 'en plein air', come quelli delle nostre montagne". Inoltre confessano una cosa strana e inusuale: "Con l'impegno richiesto da questo lavoro, alla sera siamo contenti e gratificati di essere stanchi".

Una ricetta esistenziale scoperta qualche anno fa quando Lorenzo aiutava il fratello come alpigiano a Robiei. Poi ha consolidato e ampliato l'esperienza in un'azienda agricola del Piano di Magadino. Infine, eccolo con Gloria impegnato a Lodano, Coglio e ora a Brione Verzasca, nella conduzione della loro azienda dal nome curioso, che guarda in alto: 'In sü la scima' ".

"L'anno scorso abbiamo caricato Vald di Gerra Verzasca, con una novantina di capre e sedici mucche. Così la produzione era binaria: mucche e capre, compreso il formaggio misto alla valmaggese". Poi hanno acquistato la casa e la stalla a Brione, dove inizia la val d'Osola.

"Ricominciamo una nuova stagione con la volontà di ampliare il gregge, senza le mucche, per dedicarci essenzialmente alle capre. Sono animali fantastici. A Vald salivano ogni giorno nei pascoli alti, più di mille metri di dislivello. E al mattino ritornavano da sole per essere munte e farsi coccolare". Curiosamente il gregge è rappresentativo di diverse razze: ticinese, vallesana e naturalmente la 'nera' verzaschese. "Ci piacciono le greggi colorate. E tutte con il loro campanello".

Lorenzo e Gloria sono diventati famosi e pluristellati. Infatti la scorsa primavera, nell'ambito del tradizionale concorso indetto dalla Fondazione Capra Ticino, hanno vinto l'oro per la ricotta e per il "büscion": quest'ultimo definito come "miglior prodotto caprino del Ticino". È comprensibile quindi che la loro clientela sia sempre più fidelizzata anche per il resto della produzione: formaggi di capra, formaggella, ricotta e raclette.

Anche quest'anno la stagione a Vald sarà lunga, come si usava un tempo: da aprile a dicembre inoltrato. Arriveranno anche due cani maremmani, allenati per difendere le caprette dai lupi. In valle, per ora, sono gli unici. "Faranno parte del gregge, ma speriamo di non doverli vedere all'opera". La preoccupazione è giustificata. Due cani non servono molto se arriva un branco di lupi. E il gregge non sarà più docile e collaborativo come finora. Comunque i prodotti caprini hanno successo e sono sempre più richiesti sia dai negozi, sia dai privati. "Questi ultimi rappresentano la fetta principale della nostra clientela".

Per raggiungere l'azienda di Brione si lascia la cantonale prima del ponte, si gira a sinistra e si prosegue per circa mezzo chilometro fino quasi alla piazzola di giro. Qui tutti potranno servirsi in un frigo a self-service con i vari prodotti e i relativi prezzi. Ce ne sarà uno anche a Losone, a cura della mamma di Gloria.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

IN SÜ LA SCIMA
Lorenzo e Gloria Schärer
Ponte Scuro
6634 Brione Verzasca
Tel. +41 79 604 63 26
insulascima@gmail.com
Da aprile a dicembre sull'alpe Vald di Gerra
Von April bis Dezember auf der Alp Vald in Gerra


Giovanni Casari

EIN JUNGES PAAR IST NACH BRIONE GEZOGEN UND BESTÖSST DIE ALP VALD

Lorenzo, Gloria und die Ziegen: ein Lebensentscheid voller Begeisterung

Teresio Valsesia

Sie haben sich in kantonalen Einrichtungen kennengelernt, wo sie als Erzieher für Kinder gearbeitet haben. Dann schlugen sie einen völlig anderen Berufsweg ein und widmeten sich der Ziegenzucht. Auf den ersten Blick könnte man dies als selbstgewählten kulturellen und sozialen Rückschritt ansehen. Aber das junge Ehepaar Lorenzo und Gloria Schärer hat den Enthusiasmus und die Leidenschaft nicht verloren, das die beiden aus ihrer Ausbildung mitbrachten. Sie haben das lediglich auf einen anderen Sektor übertragen.

"Wir haben Freude daran bekommen, auf natürliche Weise Lebensmittel herzustellen. Ebenso bereichert uns der Kontakt zu den Tieren. Drittens folgt unser Leben dem Rhythmus der Jahreszeiten: nichts ist eintönig und langweilig. Und schliesslich gefällt es uns auch, unter freiem Himmel, in den Bergen zu sein." Daneben erwähnen sie ein eher merkwürdiges und unerwartetes Detail: "Wegen dem Einsatz, der diese Arbeit erfordert, sind wir am Abend froh und befriedigt, müde zu sein."

Dieses existentielle Rezept entdeckten sie, als Lorenzo vor einigen Jahren bei seinem Bruder in Robiei als Alphirte aushalf. Danach verfestigte und vergrösserte er seine Kenntnisse in einem Landwirtschaftsbetrieb in der Magadinoebene. Worauf es mit Gloria nach Lodano, Coglio und nun nach Brione Verzasca ging, wo sie ihren Betrieb mit dem eigenwilligen Namen "In sü la scima" – Oben auf dem Gipfel – führen.

"Letztes Jahr haben wir mit rund neunzig Geissen und sechzehn Kühen Vald in Gerra Verzasca bestossen. Daraus ergab sich eine zweigleisige Produktion: Kuh und Geiss, dazu solche mit gemischter Milch wie im Maggiatal." Anschliessend kauften sie in Brione, wo das Val d'Osola beginnt, Haus und Stall.

"Wir starten mit dem Willen in die neue Saison, die Herde ohne Kühe zu vergrössern, uns auf die Ziegen zu konzentrieren. Es sind phantastische Tiere. In Vald stiegen sie jeden Tag mehr als 1000 Höhenmeter bis zu den höchstgelegenen Weiden auf. Und am Morgen kehrten sie von selber zurück, um sich melken und hätscheln zu lassen." Ihre Herde besteht aus mehreren Ziegenrassen: aus Tessiner, Walliser und Nera Verzasca. "Uns gefallen farbige Herden. Und jedes Tier hat sein Glöckchen."

Lorenzo und Gloria sind berühmt geworden, denn sie wurden prämiert. Im Rahmen des traditionellen Wettbewerbs der Tessiner Ziegenstiftung holten sie im vergangenen Frühling mit ihrer Ricotta und ihrem "Büscion" Gold; letzterer wurde gar als "bestes Ziegen-Produkt des Tessins" bezeichnet. Verständlich, dass sie auch für die übrigen Produkte wie Ziegenkäse, Formaggella und Raclette auf eine treue Kundschaft zählen können.

Die diesjährige Saison in Vald wird wieder lange werden, wie es früher einmal war: von April bis weit in den Dezember hinein. Es werden zwei ausgebildete Maremma-Hirtenhunde dazustossen, um die Geisslein vor Wölfen zu beschützen. Vorläufig sind sie oben im Tal die einzigen. "Sie werden zur Herde gehören. Wir hoffen aber, dass wir sie nicht bei der Arbeit erleben." Ihre Befürchtungen sind gerechtfertigt. Zwei Hunde reichen nicht weit, wenn ein Wolfsrudel auftaucht. Und die Herde wird nicht mehr so sanft und kooperativ sein wie bisher. Doch Ziegenprodukte sind erfolgreich und werden in Läden wie bei Privaten immer beliebter. "Letztere machen den Hauptanteil an unserer Kundschaft aus."

Um zum Betrieb in Brione zu gelangen, verlässt man vor der Brücke die Kantonsstrasse, wendet nach links und fährt etwa einen halben Kilometer bis fast zum Wendeplatz. Hier hat es einen Selbstbedienungs-Kühlschrank mit ihren Produkten und den jeweiligen Preisen. Einen zweiten wird es in Losone geben, den die Mutter von Gloria betreut.


Giovanni Casari

Von Ausbildnern zu Bauern. Lorenzo und Gloria verbringen den Winter in Brione Verzasca, darauf wartend, bis sie auf die Alp Vald gehen können