

Archivio Patà

Fabrizio Patà DAL NUOVO CASEIFICIO DI SONOGNO ALL'ALPE CAGNÖI

Dove le capre pascolano con i camosci

Teresio Valsesia

Sono cresciuto fra le capre poiché già da bambino salivo con il papà a caricare l'alpe Cagnöi. Quindi il mio destino era segnato: contadino e allevatore di capre come il papà e tutti gli antenati, indietro nei secoli. In un certo senso è stato quasi un obbligo. Però non me ne pento affatto". Confessione sincera quella di Fabrizio Patà, 39 anni, di Sonogno. Una franchezza che emerge dal suo sorriso schietto e verace.
Diversa, anzi rarissima, è invece la storia di sua moglie Claudia: "Per me è stata una scelta radicale. Sono di Solduno ed ero impiegata in una banca privata di Lugano. Poi ho conosciuto Fabrizio ed eccomi a fare la mamma di due bambine e la moglie di un contadino di montagna a Sonogno". Felice e solare. Invece degli uffici paludati e un po' freddi, c'è la casa all'uscita del villaggio, nuova, bella, grande, soprattutto calda e colma di voci infantili. Di fianco stanno la stalla e un minuscolo negozio, sulla strada che entra in Vogornesso.
Cagnöi non è un alpe comodo. Da Sonogno non si riesce nemmeno a immaginare come possa esservi un terrazzo tra i baratri selvaggi di quella montagna che sovrasta il villaggio come un enorme rivellino a dividere la Val Redorta dalla Vogornesso. Eppure c'è. Così modesto e nascosto può ospitare solo delle umili capre.
"Il sentiero è troppo faticoso e ripido per le mucche", dice Fabrizio. "Dal paese sono più di mille metri di dislivello. Hanno provato a portarle fino all'inizio degli anni Settanta. Poi la cascina è rimasta deserta per un po' di tempo finché il papà ha portato solo le capre rinnovando anche il caseificio e la cantina. Ora gli sono succeduto con un centinaio di capre, ma il papà - benché abbia più di 70 anni - mi dà ancora una mano, indispensabile d'estate. Lassù, a quasi 2000 metri di quota, il nostro gregge pascola in comunanza con i camosci. Le conosciamo tutte singolarmente anche nel loro carattere. E tutte hanno il loro nome: Flora, Greta, Ivana, eccetera. Quest'anno il nome delle neonate inizierà con la lettera N: Nadia, Naomi, Nuccia, Nina e chissà cosa. Anche questa è una tradizione da conservare".
A Cagnöi il formaggio di capra può maturare in condizioni ideali e a metà agosto inizia la vendita. Verso la fine di settembre il gregge scende a valle. Tre quarti del prodotto dell'alpe di Fabrizio e del papà Flavio è già riservato. Quindi nessun problema di smercio. Indice di un apprezzamento molto diffuso sia a Sonogno, sia fra i vallerani e i frequentatori dell'alta valle.
Fabrizio Patà protrae per tutto l'arco dell'anno la produzione parallela in paese: formaggella di capra, "büscion", formaggio misto (mucca e capra), burro e ricotta.
Dall'anno scorso dal suo caseificio esce anche una novità: yogurt di capra. Forse un unicum in Ticino. Saltuariamente ai latticini si aggiungono i salametti di capra. E da quest'anno si alleveranno anche i maiali.
Soddisfatti? "Molto", dicono Fabrizio e Claudia. "L'anno scorso abbiamo lavorato oltre ogni attesa anche nel negozio con i turisti e i verzaschesi".



CER/Ti-Press/G.Putzu

Sulle orme della tradizione familiare, il giovane alpigiano Fabrizio Patà ha dato vita ad una dinamica azienda casearia

DOVE SI TROVA
WO ZU FINDEN

AZIENDA AGRICOLA
E CASEIFICIO
FABRIZIO E CLAUDIA PATÀ
6637 Sonogno
Tel. +41 (0)91 746 10 50
(0)79 427 24 48
fabrizio.pata@bluewin.ch



Archivio Patà

Wo Ziegen mit Gämsen weiden

Teresio Valsesia

Fabrizio Patà
VON DER NEUEN KÄSEREI IN SONOGNO AUF DIE ALP CAGNÖI

Ich bin zwischen Ziegen aufgewachsen: Schon als Kind stieg ich mit dem Vater auf die Alp Cagnöi, um sie zu bestocken. Damit war mein Schicksal vorgezeichnet, wie mein Vater und alle unsere Vorfahren der vergangenen Jahrhunderte Bauer und Ziegenzüchter zu werden. Da mag ein gewisser Zwang dabei gewesen zu sein, aber ich bereue es keineswegs." Ein ehrliches Bekenntnis von Fabrizio Patà, 39-jährig, aus Sonogno. Eine Offenheit, die auch sein sein echtes und aufrichtiges Lächeln verströmen.
Anders und sehr aussergewöhnlich ist hingegen die Geschichte seiner Frau Claudia: "Für mich war es ein radikaler Entscheid. Ich stamme aus Solduno und war bei einer Luganeser Privatbank beschäftigt. Dann habe ich Fabrizio kennengelernt und nun bin ich Mutter zweier Mädchen und Ehefrau eines Bergbauern in Sonogno." Glücklich und heiter. Statt den vornehmen und etwas kühlen Büros ein neues, schönes, grosses und vor allem warmes Haus am Ausgang des Dorfes voll mit Kinderstimmen. Daneben der Stall und ein sehr kleiner Laden an der Strasse ins Vogornesso-Tal.
Cagnöi ist keine bequeme Alp. In Sonogno kann man sich nicht einmal vorstellen, dass sich zwischen den wilden Abhängen jenes Berges über dem Dorf, der wie ein riesiger Festungsturm das Vedorta- vom Vogornesso-Tal trennt, eine Terrasse befinden könnte. Aber es gibt sie. So bescheiden und versteckt vermag sie nur genügsame Ziegen zu beherbergen.
"Für Kühe ist der Weg zu anstrengend und steil", sagt Fabrizio. "Der Höhenunterschied beträgt vom Dorf aus über 1000 Meter. Bis in die 1970er haben sie versucht, sie hochzubringen. Dann blieb die Sennerei für eine Weile verwaist, bis mein Vater nur noch Ziegen hochbrachte und die Käserei sowie den Keller erneuerte. Mit rund 100 Ziegen führe ich das nun weiter, aber trotz seiner über 70 Jahren hilft Vater noch immer mit, was im Sommer unverzichtbar ist. Dort oben, auf fast 2000 Metern Höhe, weidet unsere Herde mit Gämsen. Wir kennen jedes einzelne Tier, auch dessen Charakter. Alle haben einen Namen, Flora, Greta, Ivana, usw. Dieses Jahr werden die Neugeborenen Namen mit N erhalten: Nadia, Naomi, Nuccia, Nina und was weiss ich. Auch dies ist eine Tradition, die es zu bewahren gilt".
Auf Cagnöi reift der Ziegenkäse bei idealen Bedingungen. Mitte August gelangt er in den Verkauf, gegen Ende September zieht die Herde ins Tal hinunter. Drei Viertel von Fabrizios und Papa Flavios Produktion von der Alp sind reserviert. Absatzprobleme gibt es also keine, was für eine hohe Wertschätzung - sei es unter den Talbewohnern, sei es unter den Gästen des Tales - in Sonogno steht.
Parallel läuft dazu das ganze Jahr über die Produktion von Fabrizio Patà im Dorf weiter. Ziegen-Formaggella, "Büscion", gemischter Käse (Kuh- und Ziegenmilch), Butter und Ricotta. Seit vergangenem Jahr stellt seine Käserei ein neues Produkt her, Ziegenjoghurt. Vielleicht ein Unikum im Tessin. Zu den Milchprodukten kommen gelegentlich Ziegen-Salametti hinzu und von diesem Jahr an werden auch Schweine gemästet. Zufrieden? "Sehr", sagen Fabrizio und Claudia."Letztes Jahr ist auch unser Laden dank Touristen wie Talbewohnern über Erwarten gut gelaufen."