

Sull'alpe Porcaresc Damiano Matasci con il figlio Attilio e una giovane collaboratrice

TValsesia

UNA FAMIGLIA DI SONOGNO **sull'alpe Porcaresc** SOPRA VERGELETTO

La transumanza dei Matasci dalla Verzasca all'Onsernone

Teresio Valsesia

Un verzaschese-doc fa l'alpigiano in Onsernone. "Niente di strano. Anch'io, come tutti i 'Verzasca' faccio la transumanza. Non verso il Piano, ma in un'altra valle".
Un tempo le centinaia di Matasci erano tutti contadini. Damiano Matasci è rimasto l'ultimo alpigiano della stirpe: "Abbiamo sempre avuto un'azienda a conduzione familiare, con mia moglie Nadia e il figlio Attilio, localizzata stabilmente a Sonogno. Conoscevo da molto tempo Piergiorgio Terribilini che caricava Porcaresc. Quando ha lasciato, l'alpe è andato a concorso. Siamo stati gli unici a fare un'offerta e il Patriziato generale d'Onsernone ce l'ha assegnato".
Porcaresc ha una storia secolare. Antiche pergamene attestano che già nel 1296 fu dato in affitto a due vigezzini, con Albezzona e Categn. D'accordo, allora non c'erano confini di Stato, ma ci volevano giorni di cammino per la transumanza. Due secoli dopo subentrò il Comune delle Centovalli e verso la metà dell'Ottocento Porcaresc passò al Patriziato d'Onsernone. Nel 1993 Damiano ha deciso di affiancare alle capre anche le vacche. In Onsernone carica con 12 "Brune originali" di sua proprietà, più quattro bovine provenienti dai Grigioni per l'estivazione, e 57 capre, delle quali 35 lattifere. Il prodotto è un formaggio misto (vacca e capra), con una prevalenza di latte di mucca all'inizio della stagione. Le Brune sono robuste, di alta montagna, in carne, muscolose, e mantengono il latte.
"Niente mungitrici. Noi provvediamo a mano, anche se ovviamente ci vuole più fatica. Mungiamo sempre direttamente sui corti dove si trovano al pascolo, nella grande distesa d'erba che ammanta la testata della valle di Vergeletto. Niente lattedotto. Per il trasporto nel caseificio ci sono due asine (Norma e la figlia Rona), robuste come dei muli".
Anche la legna utilizzata per alimentare le caldaie è rigorosamente locale. I larici, vittime dei fulmini, vengono tagliati in autunno. Fatti a pezzi, sono utilizzati nella stagione successiva. Tutto rigorosamente a km zero.
"Le capre - dice Damiano - sono animali albeggianti e crepuscolari: arrivano da sole, puntuali, ogni mattino, con una fedeltà familiare ammirevole. Capita anche in altri alpi. E, almeno fino a quando non arriverà il lupo, non hanno bisogno di recinti", auspica l'alpigiano che purtroppo è già stato scottato dal carnivoro nel maggio del 2008 a Sonogno, quando ne sono state sbranate quattro.
L'eccellenza dei risultati raggiunta dalla produzione casearia è confermata dai riconoscimenti che Damiano Matasci ha ottenuto in diverse rassegne dei formaggi d'alpe a Bellinzona: 1° posto nel 2011, 2° nel 2013 e nel 2014. Evidentemente non sono affermazioni casuali, ma attestano una serie operativa che gli fa onore. Del resto, per lo smercio non ci sono problemi. "La Biosfera di Locarno ci ha dato fiducia sin dall'inizio". Ora, grazie al Padrinato della Coop sarà possibile rinnovare completamente la cascina e il caseificio. Entro qualche anno l'alpeggio sarà come nuovo.
Porcaresc si estende da 1800 a oltre 2000 metri di quota ed è uno snodo escursionistico fra le valli di Vergeletto e di Sfille. In estate il paesaggio è confortato anche dal facile avvistamento di camosci, stambecchi e aquile. Da Vergeletto si arriva dopo aver percorso tutta la valle in piano, per una decina di chilometri, quindi prendendo una sterrata da jeep di altri tre. Poi il sentiero si inerpica ripido fra annosi faggi e conifere sino ai pascoli. Un bosco antico e incantato, scandito da enormi formicai. Buon segno, dicono gli esperti di ecologia.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN
AZIENDA LA PENAGIA
6637 Sonogno
Tel. +41 (0) 91 746 14 41
lapenagia@bluewin.ch


T.Valsesia

EINE FAMILIE AUS SONOGNO AUF DER **Alp Porcaresc** OBERHALB VON VERGELETTO

Die Transhumanz der Matasci vom Verzasca- ins Onsernonetal

Teresio Valsesia

Ein echter Verzascheser als Senn im Onsernone: “Daran ist nichts merkwürdig. Ich praktiziere wie alle im Verzascatal eine Art Transhumanz, nur halt nicht in Richtung Ebene, sondern in ein anderes Tal”. Einst gab es hunderte Matasci, allesamt waren Bauern. Nun ist Damiano Matasci der letzte Alphirte dieses Geschlechts. “Mit meiner Frau Nadia und Sohn Attilio bewirtschafteten wir in Sonogno den Familienbetrieb. Seit langer Zeit kannte ich Piergiorgio Terribilini, der Porcaresc bestiess. Als er aufhörte, wurde die Alp ausgeschrieben. Wir haben als einzige ein Angebot vorgelegt und das Generalpatriziat von Onsernone hat sie uns zugeteilt.”

Die Geschichte von Porcaresc reicht viele Jahrhunderte zurück. Alte Akten belegen, dass sie schon 1296 an einen Albezzona und einen Categn aus dem Vigezzotal verpachtet worden war. Gut, die Landesgrenze gab es noch nicht, aber es lagen Tage der Transhumanz zwischen den Tälern. Zwei Jahrhunderte später ging sie an die Gemeinde Centovalli und Mitte des 19. Jahrhunderts an das Patriziat Onsernone.

1993 beschloss Damiano, dort neben Ziegen auch Kühe zu halten. Onsernone bestösst er mit 12 “Original-Braunen”, die ihm gehören, dazu mit vier Rindern aus Graubünden für die Alp-Sömmerung sowie 57 Ziegen, wovon 35 für die Milchproduktion vorgesehen sind. Daher ist die Milch für den Käse gemischt (Kuh, Ziege). Zu Beginn des Sommers überwiegt die Kuhmilch. Die Braunen sind robust, für das Bergland geeignet, gut im Fleisch, muskulös und sie behalten ihre Milch.

“Keine Melkmaschinen. Wir machen alles von Hand, auch wenn das natürlich anstrengender ist. Wir melken immer direkt im Hof, in dessen Nähe sie in der grossen grünen Weite, die das obere Ende des Vergeletto-Tales umhüllt, gerade weiden. Keine Milchleitung. Für den Transport zur Käserei haben wir zwei Esel (Norma und ihre Tochter Rona), die sind robust wie Maultiere.”

Auch das Holz für die Kessel kommt streng aus der Gegend. Im Herbst werden vom Blitz geschädigte Lärchen für die nächste Saison gefällt und zersägt. “Die Ziegen richten sich nach der Dämmerung”, sagt Damiano. “Sie kehren von selbst zurück, jeden Tag, pünktlich, sind von bewundernswerter Treue. Das ist auch in anderen Alpen so. Solange der Wolf nicht kommt, braucht es für sie keine Zäune”, wünscht sich der Alphirte mit einschlägiger Erfahrung. Eines dieser Raubtiere hat im Mai 2008 in Sonogno vier seiner Tiere gerissen.

Auszeichnungen bei verschiedenen Ausgaben der Alpkäse-Schau in Bellinzona bestätigen die Güte der Käseproduktion von Damiano Matasci: 1. Rang 2011, 2. Rang 2013 und 2014. Das kann offensichtlich kein Zufall sein, ist vielmehr ein Lohn für seine Arbeitsweise. Absatzprobleme kennt er ohnehin nicht. “Biosfera in Locarno hat uns von Anfang an das Vertrauen geschenkt.” Nun wird es dank einem Patronat von Coop möglich, die Alphütte und die Käserei vollständig zu renovieren. In einigen Jahren wird der Alpbetrieb somit grundlegend erneuert sein.


T.Valsesia

Damiano Matasci beim Holzhacken auf der Alpe Porcaresc (Sommer 2015)

Porcaresc erstreckt sich von 1800 bis über 2000 Metern Höhe und ist ein Knotenpunkt für Wanderungen zwischen dem Vergeletto- und Sfille-Tal. Im Sommer sind in der Gegend leicht Gämsen, Steinböcke und Adler zu beobachten. Nach Vergeletto gelangt man, wenn man die rund zehn Kilometer des Talbodens durchquert hat und drei Kilometer einer Strasse für geländegängige Fahrzeuge ohne Belag folgt. Von da führt der Weg zwischen alten Buchen und Nadelhölzern durch einen alten und verwunschenen Wald, bis zu den Weiden hoch. Er ist mit enormen Ameisenhaufen durchsetzt. Ein gutes Zeichen, sagen Experten für Ökologie.