

MAIALE DELLE ALPI DELL'OVERLAND DI SAN GALLO

Lungo il cammino verso l'Alpe Tamons la nebbia incalzava sempre di più. Le bianche nuvole avvolgevano misticamente le capanne in cui vivono uomini e bestiame. Confrontarsi con la natura fa parte del mondo dell'alpeggio, così come la vita faticosa e genuina senza grandi comodità. Solo chi si alza presto, verso le tre e mezza e lavora con perseveranza secondo un piano rigoroso fino alle otto di sera, è felice di vivere a 1800 metri di altitudine.

«A noi piace vivere sulle alpi».

Il malgaro Lukas e il suo aiutante producono il miglior formaggio d'alpe e, insieme a Benjamin, il mandriano, formano un terzetto che si ritrova già per la terza estate sull'Alpe Tamons. La giornata inizia con la stabulazione delle 88 mucche. Dopo la mungitura, il bestiame ritorna al pascolo e Benjamin pulisce la stalla. Intanto, nel caseificio alpino viene prodotto il formaggio e il burro. Il prezioso siero di latte, un prodotto secondario della caseificazione, non viene compostato né finisce nel liquame, ma offre ai 38 pregiati maiali svizzeri un pasto gustoso unito a un'alimentazione complementare. In tal modo, il liquido ricco di minerali può essere utilizzato in maniera ecologica e sensata direttamente sull'alpe. Jakob Spring dell'azienda Linus Silvestri AG, che gestisce il programma riguardo al maiale delle Alpi, spiega: «Gli alpigiani non possono avere più di un maiale per mucca».

I maiali estivati sfruttano il siero del caseificio alpino.

Dal caseificio alpino, in pochi minuti, si raggiunge "Hintersäss" (alpeggio ad alta quota), dove vengono allevati i maiali. Dalla stalla sentiamo russare tacitamente. Gli animali sono distesi nella paglia uno vicino all'altro. La stalla soddisfa le direttive di IP-Suisse e offre ai maiali delle alpi dell'azienda Silvestri libero accesso all'ampio spazio a disposizione. Ogni maiale ha a disposizione uno spazio di movimento naturale di 40 m². Con il loro accentuato olfatto sguazzano in modo incessante nella terra scovando insetti, semi e radici. Le cotiche erbose vengono dissodate facilmente con il loro grosso muso e le grandi pietre vengono spinte via in modo giocoso. Lo sguazzare nel fango è anche tanto amato. In fondo, un maiale resta pur sempre un maiale. E, specialmente nelle giornate di sole, ai maiali piace rinfrescarsi. Il fango forma una crosta che avvolge la loro pelle chiara per proteggerla dai raggi solari.

Mentre Benjamin pulisce la stalla e la cosparge di paglia fresca, ci racconta la sua vita. Lui è cresciuto in campagna e ha imparato a conoscere l'agricoltura nella fattoria del suo padrino. Dopo aver studiato come educatore sociale, ha effettuato uno stage in un

alpeggio. Ed è proprio così che è ritornato all'agricoltura. «Come tanti, mi interesso anche di Formula 1», afferma. Il responsabile dell'alpeggio, Andi Peter, ha espresso solo parole di elogio per i suoi casari alpini: «Sono un team davvero affiatato e si divertono al lavoro». Solo con questa attitudine, dopo 90 giorni di alpeggio, si torna soddisfatti e ricchi di esperienza nella movimentata valle.



www.transgourmet-origine.ch