

INCREDIBILE/A **VALLISNERA** INOSSIDABILE PASTORE

90 anni e... soquante pecore

La vita di Domenico Sezzi riempita da un gregge, un Apecar e un cane. E' guarito da tante malattie ma non dalla nostalgia degli ovini: "Ho provato a smettere ma non riesco". La moglie Domenica e i ricordi di transumanza.



Domenico Sezzi col suo piccolo gregge e, sotto, con la moglie Domenica e il cane Alfa.

di Nazzarena Milani

Non dice: "novanta", dice: "novanta e qualche mese". C'è chi non ha piacere di far sapere le proprie primavere e c'è chi, serenamente, non smette di contarle e di riempirle di cose da fare, quindi di pensieri e decisioni da prendere.

Domenico Sezzi, nato il 17 febbraio del 1916 a Vallisnera, nel comune di Collagna, è fra gli ultimi pastori del crinale e non ha intenzione di smettere di condurre le sue pecore nei campi perché... "senza niente da fare non si può stare". Insieme alla moglie Domenica Giudici, nata qualche giorno prima di lui a poche case di distanza, Domenico ha dedicato tutta la sua vita alle pecore e non riesce a pensare a una vita diversa. Ci ha provato, quando la salute gli ha dato qualche problema, ma la conclusione era sempre la stessa: "Meglio morire che star senza".

Nella loro semplice casa in cima al paese, a pochi passi dalla sommità del monte Ventasso, Domenica e Domenico hanno trascorso una vita piena tra boschi, prati e campanacci e ancora la vita è lì, con l'inverno che arri-

verà e le pecore da accudire. "Un tempo si diceva: 'moglie, vacche e buoi dei paesi tuoi', e così ho fatto io - racconta Domenico -. Prima di sposarci ci trovavamo insieme anche in Toscana, dove portavamo le pecore a passare l'inverno. Si andava nel

comune di Piombino. Mio padre e mio zio avevano sia le pecore che le mucche e facevano una volta per uno ad andare via con il gregge. Poi si sono divisi e mio zio andò a Latina".

"Io - interviene Domenica - sono andata in Toscana coi miei zii a

12 anni. Si andava in Franciana, una grande tenuta. Ho conosciuto il fattore, poi il nuovo fattore (il figlio), poi l'altro fattore (figlio del figlio). Era un viaggio lungo, anche otto giorni a piedi. Il primo alloggio era al monte di Fivizzano, poi venivano tutte le altre tappe. Si dormiva in una stanza con la paglia e le pecore rinchiuso. Si mungeva il latte, si faceva da mangiare. Ora sono 23 anni che siamo a casa, le mucche le abbiamo finite e sono rimaste le pecore".

Il gregge si è ridimensionato (non più le 260/290 pecore di un tempo), non si



fa più la transumanza, ma i riti e i suoni sono gli stessi. La montagna è la stessa, le bestie conoscono i prati intorno e le stagioni fanno il resto. "Avevo provato a smettere - dice Domenico - perché lo so che bisogna fare i conti con gli anni. Ma cosa volete, la provvidenza mi ha sempre aiutato. Quando mi son sentito male la prima volta ero a pascolare vicino al cimitero e, anche se sembrava che dormissi, sono venuti a vedere se stavo male. Dopo hanno avvertito, è arrivata l'ambulanza e anche l'apparecchio. Dovevano portarmi a Parma, ma visto che mi riprendevo mi hanno portato a Castelnovo. Ho fatto quindici giorni d'ospedale. Ho provato a far senza pecore ma è inutile che dicano 'devi stare a sedere'. Se uno si sente... Sono stato anche due anni senza, ma credevo di morire. Allora me ne son fatte dare quattro, poche, ma poi si sono moltiplicate. Il primo tentativo l'ho fatto una quindicina di anni fa perché non stavo bene, me ne ero salvate sette, poi niente, non posso tenere neanche quelle... Niente da fare, senza non si può stare! Ne ho dovute raccomandare soquante..."

Bisogna ammettere che di tentativi seri Domenico ne ha fatti; dopo un problema di salute (e ce ne sono stati diversi, compresa una operazione all'occhio) e le raccomandazioni dei dottori si è sempre attivato per svuotare l'ovile, poi però... Le soquante pecore, scure, di razza massese, dovevano ricomparire. Ora sono lì, nei brevi prati di Vallisnera, seguite da Domenico e dal cane Alfa. Con il fedele aiutante a quattro zampe e l'Apecar ("Se non ci avessi la cagnina non potrei tirare avanti, senza la mia Alfa e il mio apino sarei morto!") questo antico pastore cura il suo prezioso gregge e va a prendere il mangime per l'inverno.

Chi gli vendeva le pecore è morto, ma Domenico ha deciso: non si può migliorare una vita tagliando la sua radice. Se la salute è importante, la vita lo è di più.

Lo accompagniamo lungo il sentiero a riprendere il suo piccolo gregge, dandogli rassicurazioni sulle nostre capacità di escursionisti, e poi viene il momento di lasciarlo lì, fra le sue pecore che gli si fanno accanto. "Mi vogliono bene, sapete? Mi vengono vicino. Si distinguono l'una dall'altra come si distinguono le persone".



EDEN



GARDEN

di Federica

Fiori - Articoli da Regalo - Mondo Etnico - Addobbi Personalizzati per Cerimonie

CERVAREZZA - VIA RESISTENZA, 33 - TEL. 0522.890534 - 339.3228254



Donna, pastora mamma e casara

Dal Parmigiano che anni fa produceva in pianura col marito, Silvia Tarabelloni è passata al Pecorino dell'Appennino reggiano. L'eleganza della sua nuova bottega del formaggio e la lotta contro i cani selvatici.

Se si sale da Casina e si prende per Canossa, dopo un paio di chilometri si resta colpiti dalla elegante maestà dedicata a Santa Lucia, in quel di Faieto. "La Maestà" è il nome che Silvia ha scelto per la sua azienda agricola, una delle tre nella nostra montagna dove si produce Pecorino dell'Appennino reggiano. E se il pecorino anticamente era ben più diffuso e prodotto del Parmigiano-Reggiano, la sua storia inizia proprio dove finisce un'esperienza da aiuto casaro. Silvia, infatti, assieme al marito Romano, sino al 1998 produceva il re dei formaggi al caseificio... Santa Lucia (i casi della vita), a Poviglio. "Gente eccezionale", li ricorda ancora commosso il loro ex presidente Angelo Monica, accorso lo scorso 6 agosto all'inaugurazione della rinnovata azienda, con tanto di bottega del Pecorino dell'Appennino reggiano.



Il sorriso contagioso di Silvia Tarabelloni (foto Rebeschini). Nella foto a fianco, il marito Romano.

l'assessore Afro Rinaldi, il sindaco Carlo Fornili, l'inossidabile consigliere provinciale Silvano Domenichini, il presidente della Cia Francesco Zambonini, così come Giuseppe Carini, presidente dell'Unione generale coltivatori Cisl che dal 2000 ha coinvolto questa azienda per farne uno dei tre perni su cui sostenere la domanda di riconoscimento Dop in atto. Dal Parmigiano-Reggiano al Pecorino dell'Appennino reggiano: non un salto da soli, perché assieme a "La Maestà" producono Pecorino dell'Appennino reggiano anche la cooperativa "Valle dei Cavalieri" di Succiso e i giovani Davide e Barbara Gigli a Gazzano. O forse non è neanche questo, perché decidere di essere pastori nel Duemila è solo una bella scelta di stile di vita. Romano, il marito, ne è orgoglioso. Lui, con il lavoro di dipendente Enia, è fonte di reddito sicuro.

La figlia Pamela, dolce e rispettosa al pari di Silvia, ambisce come la madre a saper fare quelle caciotte che piacciono tanto ai suoi coetanei che, ogni tanto, capitano qui con maestri e insegnanti per studiare un po' di arte, storia e tradizione. Nei loro sogni c'è l'eleganza che

mattina, dalla primavera all'autunno, si produce il pecorino certificato biologico, la ricotta, e si ambisce anche a produrre yogurt.

Le difficoltà, certo, non mancano. Lo scorso luglio qualche cane incustodito ha sbranato venti pecore. E allora occorre ricominciare e auspicare un maggiore controllo del territorio. "Ma nessuno si muove e ora non riusciamo più a usare i pascoli e quel cane continua a fare vittime". C'è la difficoltà dei terreni: "Sarebbe bello poter pascolare le greggi nei tanti incolti d'intorno", confida Romano mentre porge un po' di fieno per poter annusare le tante essenze di prati stabili che danno un sapore particolare alle caciotte. Tra le sue invenzioni pure il Pastorino della Val Tassobbio, un prodotto unico e raro. Non mancano nemmeno le soddisfazioni. Come la clientela che si è fatta via via numerosa al punto di esaurire il prodotto. C'è chi ha visto Silvia in tv, chi sui depliant di Buon Appennino della Comunità Montana, chi l'ha riconosciuta con un agnello in



"Crediamo in questo prodotto - ha detto Silvia Tarabelloni con le gentili parole che la contraddistinguono - perché esprime qualità, è frutto della nostra terra e ci consente di vivere in un posto splendido". E a Faieto di Casina, dopo la santa messa, erano davvero tante le persone accorse per vedere coi propri occhi come ancora oggi si può produrre quel pecorino che, in queste zone, si fa da trentadue secoli almeno. C'erano la senatrice Leana Pignedoli,



Il taglio della torta, dopo quello del nastro, nel giorno dell'inaugurazione al cospetto di tanti amici.

si può scoprire entrando nella bottega del pecorino, adiacente alla stalla dove sono munte mattina e sera un'ottantina di pecore, con venti ettari di terreno a disposizione. Al soffitto una Madonna con Bambino incorniciata in un mosaico di sampietrini s'affaccia e veglia sui clienti. Qui ogni

groppe sulla copertina della rivista *Caseus*. Il sogno per il futuro? Utilizzare le antiche *Cornelle bianche* per produrre Pecorino dell'Appennino reggiano, aumentare i capi per renderlo un mestiere economicamente soddisfacente, anche se "essere donna - conclude lei - è impegnativo: bisogna conciliare le problematiche familiari con quelle dell'azienda e si lavora ventiquattro ore al giorno, guidando anche i trattori quando occorre".



Un binomio d'amicizia, cultura, lavoro. Un connubio di soluzioni a volte reali, altre volte filosofiche, ma su tutte è il filo dell'amicizia che unisce due montanari doc, Luciano Ielli e Vincenzo Pignoni. Il primo è un artigiano edile, un imprenditore, un venditore di materiale per pavimenti e soprattutto un posatore provetto. Il secondo, un ragioniere, un autista, un poeta, un pastore che con la moglie Cosetta Castellini governa a Camiana di Villa Minozzo un centinaio di pecore e insieme a lei produce un ottimo formaggio.

I due si conoscono da una vita, il 46enne Vincenzo ha lavorato da Luciano per una decina d'anni, faceva l'impiegato, il venditore, il posatore e altro. E' in questo periodo che la loro amicizia si è cementata come il collante che usavano per le piastrelle. Sapevano tutto l'uno dell'altro e si stimavano tanto: Vincenzo ammirava Luciano per la sua professionalità e la sua filosofia di vita; Luciano ricambiava con la stima e il rispetto per questo più giovane amico e collaboratore che si era anche fatto apprezzare per il suo poetare, per quel buttar giù infinite poesie e per i libri che ogni tanto pubblicava. Ne ha dato alle stampe tre: *Specchio di metamorfosi* (nel 1988), *Cristalli di luna* (1997) e *Schegge di parole*, uscito recentemen-

ARTIGIANO UNO, POETA E PASTORE L'ALTRO

Quando l'arte fa da collante

I due hanno firmato "Manuale di posatura". Un'amicizia iniziata sul lavoro. Quelle notti a prendere appunti.



Luciano Ielli (a sinistra) e Vincenzo Pignoni.

te. Molte delle sue poesie sono inserite in antologie prestigiose, e per questo un pochino Luciano lo invidiava. Un bel giorno, però, anche se non lavorava più da lui, l'artigiano ha manifestato a Vincenzo l'intenzione di scrivere pure lui un libro, di voler pubblicare la sua biografia.

Ma Ielli non aveva tanto tempo da dedicare alla scrittura, e poi temeva di essere un po' sgrammaticato: "Le idee e la testa forse ci sono, ma non bastano". Poi ci pensa bene e rinuncia alla biografia: "Non interessa a nessuno, cambiamo argomento: è meglio un manuale sul mio me-

stiere di posatore. Cosa ne dici?", chiede all'amico Pignoni.

Cominciano a pensarci, si trovano nell'ufficio di Luciano per sere e sere, parlano, divagano, ritornano sull'argomento, a volte si ritrovano addormentati sui divani presso la mostra che Luciano gestisce sotto la propria abitazione, situata dopo il ponte sul Secchia a San Bartolomeo, dove vive con la moglie e i figli. Sere e notti di parole, con il poeta-pastore Vincenzo che scrive appunti, note, prendendo spunti anche da riviste specializzate. Alla fine partoriscono *Manuale di posatura*, un mix di esperienze, di confidenze, di consigli conditi dalla grande professionalità di Luciano. Poi la stampa e finalmente un'opera anche per l'artigiano, che poi regala agli addetti ai lavori, siano tecnici, posatori o privati clienti che a lui si rivolgono per acquistare pavimenti di ogni genere o anche per soli consigli.

Ora questi poliedrici amici che hanno in comune tante cose, anche se la più importante è l'attaccamento alla loro terra e alle loro origini, hanno realizzato un sogno che inorgolisce entrambi. Tutti e due si sono ritrovati poeti: Vincenzo si esprime in versi e rime, Luciano Ielli ha romanizzato a modo suo il proprio mestiere, che tanto lo affascina. Ma quello che conta per i due amici è il riconoscersi nella sensibilità che unisce le persone oneste e semplici come loro. ●

Una nuotata con OptiCenter

Acquista* da



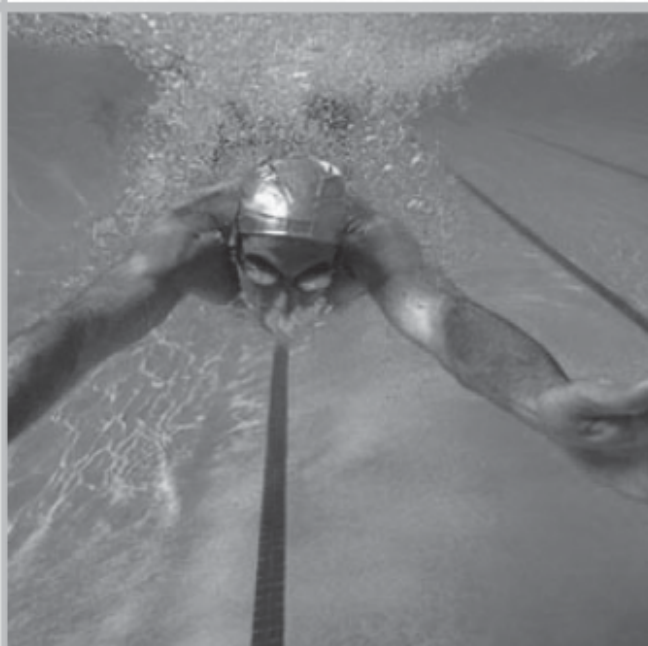
nei mesi di settembre e ottobre

avrà subito in **omaggio**

una cuffia da nuoto e

un **buono sconto**

sull'abbonamento per la piscina di Castelnovo ne' Monti.



design: il laboratorio

* promozione valida per una spesa minima di € 80,00

OptiCenter - Piazza Martiri della Libertà, 12/B - Sun&Sport - Via Roma, 47/B - Castelnovo ne' Monti (RE)

Riecco la Cornella bianca

Dopo l'appello su queste pagine, a Carpineti un convegno sul mondo della pecora, compresa l'antica razza in via d'estinzione. Dalla lana al pecorino, dalla carne bizantina alla ricotta.

La pecora? Ha dato e può dare ancora molto. Se n'è discusso lo scorso 26 agosto, in una giornata dedicata nell'ambito della Fiera di San Vitale. Era vastissimo il pubblico di veterinari, agronomi, allevatori e imprenditori sia del settore carni che latte presente al convegno dal titolo "Cercando una pecora: voci diverse da e sulla cultura pastorale delle antiche province estensi", organizzato da Comune di Carpineti e Servizi veterinari dell'Ausl di Reggio Emilia.

Dopo i saluti del sindaco, **Leonilde Montemerli**, che ha colto l'importanza per Carpineti di perseguire gli antichi gusti bizantini di predilezione per l'allevamento ovino e ha fatto gli onori di casa, **Andrea Iotti**, veterinario dell'Ausl, ha spiegato come e perché è nata l'iniziativa, che si inserisce nel più ampio contesto del tentativo di rilanciare l'ovicoltura provinciale, di cui già si è trattato anche su *Tuttomontagna*. Ricordate quando su queste righe lanciammo un appello? Occorreva salvare le razze ovine autoctone, in particolare la *Cornella bianca* (mentre è andata del tutto estinta la *Cornetta reggiana*). **Alessio Zanoni**, dell'Università di Parma, ha descritto proprio le caratteristiche della razza *Cornella bianca* e ha fatto il punto sulle ricerche in corso per il ritrovamento dei suoi ultimi esemplari, rintracciati sia nella nostra che in vicine province, con buone speranze di reintroduzione, anche presso allevatori locali.

Gabriele Arlotti è intervenuto in merito alle caratteristiche del *Pecorino dell'Appennino reggiano*, grazie al quale si è dato il "la" anche alla sensibilizzazione verso l'antica razza; intanto è in corso la richiesta come formaggio a Denominazione di origine protetta. **Vainer Dallari** e chi scrive, entrambi veterinari dell'Asl, hanno posto l'attenzione sulle caratteristiche gastronomiche e produttive dei prodotti a base di carne di pecora tipici della tradizione della vallata del Tresinaro: *barzigole*, *violini*, salame di pecora... Grande interesse ha suscitato l'intervento di **Basilio Scocchera**, che ha parlato di ricotta, prodotto ottenuto dal siero del latte dopo che se ne è tolto il formaggio. Essa rappresenta un'importante fonte di reddito per i produttori, che però hanno difficoltà nella sua commercializzazione, in quanto molto deperibile. Il dr. Scocchera è vice presidente dell'Associazione nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi Sotto il Cielo (associazione che si propone di far conoscere e valorizzare i formaggi prodotti esclusivamente con latte ottenuto da animali allevati al pascolo), che pubblica la rivista *Caseus*, distribuita ai partecipanti. Il suo intervento ha descritto la tecnica utilizzata in alcune regioni d'Italia, come il Molise, per ottenere una ricotta salata che può essere conservata a lungo e quindi commercializzata con minori cautele igieniche, tipiche della ricotta fresca.

Eva Basile, del Coordinamento tessitori di Firenze, oltre a mostrare alcuni meravigliosi oggetti in feltro, alcuni dei quali sono poi stati donati al Comune di Carpineti, ha trattato delle caratteristiche del vello della pecora *Cornella bianca* e delle prospettive di utilizzo della lana, prodotto un tempo fonte di ricchezza e ormai da considerare "un male

necessario" per chi alleva pecore.

Di transumanza, ossia dell'antica usanza di spostarsi coi greggi in pianura padana o in Toscana, alla ricerca di pascoli invernali liberi dalla neve, hanno trattato **Andrea Nardini**, allevatore di Fiumalbo (Modena) e **Antonio Giorgioni**, responsabile del Servizio agricoltura della Comunità Montana, la cui famiglia ha praticato la transumanza fino a quando lui era bambino. Altri interventi hanno avuto per protagonisti **Cinzia Angiolini**, allevatrice della Lunigiana che si batte per il recupero e la valorizzazione della *Pecora zerasca* (da cui si ottiene l'ormai famoso Agnello di Zeri), e **Mirco Marconi** di Slow Food Reggio Emilia, latore di una importante notizia: la comunità della *Cornella bianca* (allevatori, casari e norcini) è stata invitata a partecipare a "Terra Madre", incontro mondiale delle comunità del cibo, che si terrà a Torino in concomitanza con il prossimo "Salone del Gusto" di ottobre.

Non atteso, e proprio per questo particolarmente gradito, il saluto portato dall'assessore alla Cultura della Comunità Montana, **Clementina Santi**, che si è congratulata con gli organizzatori per aver voluto non solo dare spunti tecnici ed economici ma anche affrontare gli aspetti antropologici e culturali dell'antico mondo dei pastori, col suo corollario di tradizioni talvolta ancestrali. A riportare il timone sugli aspetti concreti ha pensato **Antonio Tamelli**, dirigente del Servizio agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, intervenuto a conclusione dei lavori col compito di trarre le considerazioni finali della giornata. Nel portare il saluto dell'assessore provinciale all'agricoltura, Roberta Rivi, impossibilitata a partecipare ai lavori, ha ricordato il sostegno della Provincia per il recupero del Pecorino dell'Appennino reggiano e ha confermato il forte interesse per il recupero della *Cornella bianca*.

Maurilio Cargioli, dell'Assessorato agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena, ha a sua volta esposto le loro iniziative in corso, sia riguardanti gli ovini che, più in generale, per la valorizzazione delle razze locali, come la *Vall padana modenese* e la *Bovina bianca* della Gall Padana, auspicando su questi temi una collaborazione tra enti e istituzioni delle due province limitrofe; ha poi notato che, per far arrivare agli allevatori di *Cornella bianca* i contributi previsti per le razze in via di estinzione, occorrerà iscrivere gli animali al Registro anagrafico, che poi dovrà essere gestito dalle Associazioni provinciali allevatori.

Guido Tirelli, assessore all'agricoltura del Comune di Carpineti e già promotore del Consorzio castanicoltori, ha seguito i lavori. A lui il dono dagli allevatori di *Pecora Zerasca*: un bellissimo tappeto in mezzalana, cioè ordito in canapa e tessuto in lana, decorato con disegni e colori tradizionali della Lunigiana. Sarà conservato in Comune, a memoria di una importante iniziativa e testimonianza di un gesto di amicizia e gratitudine per aver dato per un giorno dignità al mondo dei pastori, con le loro tradizioni e la loro cultura, che uniscono Modena, Reggio, la Lunigiana e tante altre zone d'Italia.

Carlo Alberto Alberti

