

INTERVISTA A DAVIDE CODAZZI, GIOVANE CASARO VALTELLINESE DELL'ALPE CULINO, NELLA FORESTA DI LOMBARDIA VAL GEROLA

Benché tradizionalmente legata ad una fascia di età vicina alla maturità, la professione del “casaro” può davvero essere una risorsa anche per le generazioni più giovani e sempre più sono i ragazzi che con coraggio e spirito di sacrificio intraprendono questa strada, abbassando notevolmente la media degli anni. Ne è un chiaro esempio il valtellinese Davide Codazzi che, non ancora diciassettenne può già fregiarsi del titolo di “Casaro più Giovane”, premio recentemente conferitogli alla “Mostra del Bitto” di Morbegno, importante manifestazione di promozione casearia che da 104 edizioni si impone come la più seguita vetrina di promozione dei prodotti valtellinesi e della filiera agro-alimentare della provincia, con un afflusso di quasi 14.000 presenze nei tre giorni di esposizione.



Davide è un ragazzo semplice, cordiale, ma maturo e responsabile, conscio dell'importanza della sua professione e della necessità di preservare una tradizione che va sempre più perdendosi. Dopo aver finito le scuole medie si è iscritto al CFP di Sondrio, alla scuola per muratori, ma il richiamo

della tradizione pastorale è stato troppo forte ed ha così deciso di lasciare i banchi di scuola per dedicarsi a tempo pieno all'arte della caseificazione, perché di vera arte si tratta. Così, oggi, è il casaro ufficiale nell'attività dei suoi genitori, l'Azienda Agricola “Borromini Tiziana” di Buglio in Monte, Provincia di Sondrio, che con un patrimonio di circa 65 bestie – tra vacche da latte, manzette e tori – montica **l'Alpe Culino, nella Foresta Regionale Val Gerola.**

“Non è un lavoro duro come si potrebbe pensare – ci racconta al telefono – è un lavoro come gli altri, che richiede i suoi tempi e deve essere fatto nel modo corretto, rispettando la sua logica. Certo, ci si alza molto presto e spesso si lavora fino a tardi, ma questo fa parte del lavoro.”



Davide si alza infatti alle 05.00 e subito si dirige verso le bestie per la prima mungitura. *“Grazie alla mungitrice in un ora circa mungiamo quaranta mucche. Poi, verso le sei e mezza vado a fare colazione, aspettando che nel frattempo affiori la panna, che viene tolta per fare il burro. Solo allora inizia il vero rito della caseificazione: il latte viene scaldato, si aggiunge il caglio e pazientemente si attende che la massa candida si coaguli nella cagliata, che andrà poi spezzettata a seconda del tipo di formaggio che si desidera ottenere: semigrasso, magro e anche ricotta, ma solo quando ce n'è richiesta.”*

Davide è anche responsabile della stagionatura dei formaggi: un compito molto delicato, cui si dedica una volta terminata la caseificazione. *“I formaggi vanno curati – ci spiega – bisogna pulirli, girarli, controllare che la pasta sia della giusta consistenza e regolare con il deumidificatore lo stato dell'ambiente, affinché maturino correttamente. Anche questa parte del lavoro ha una sua importanza ed è questo a cui mi dedico aspettando che arrivi mezzogiorno. Poi ci sono i lavori del pomeriggio. Capita che ogni tanto abbia del tempo per riposarmi, però spesso c'è da ingrassare i campi e i prati o sbrigare altri compiti che richiedono la mia presenza e il tempo passa in fretta. Poi, dalle tre alle cinque di pomeriggio diamo da mangiare alle bestie, dopodiché si munge e poi finalmente è finita la giornata.”*

Davide ci ha raccontato che ricevere il premio come “Casaro più Giovane” è stato davvero un'esperienza emozionante. Ce lo dice con sincerità, ricordando la commozione di chi lo ha premiato di persona, genitore a sua volta di un altro “Giovane Casaro” premiato alcune edizioni addietro. *“Sono davvero contento di essere stato premiato, perché questa manifestazione è molto importante per la nostra attività e per il nostro territorio. Nel corso dei tre giorni*

sono stati conferiti diversi altri premi, tutti molto importanti, e spero di essermi meritato il riconoscimento. Il mio augurio è che altri ragazzi come me intraprendano questa strada, per preservare la memoria del passato e per portare con orgoglio questa professione anche nel futuro.”

