

“Avevo tutto quello che oggi si può desiderare. Una laurea in fisica. Un marito ingegnere (e quello ce l’ho ancora!). Una bella casa. Un lavoro di responsabilità in una multinazionale. Ma vivevo sull’aereo Milano-New York. Un mattino ho pensato: non posso neanche avere un cane! Quando sono via, chi se ne cura?”.

**E allora?**

“Io sono di Masserano”, continua Manuela Zegna, “e mi sono ricordata della cascina Cottignano, una di quelle che hanno fatto la storia agricola del mio paese, in provincia di Biella. Sapevo che da tempo era disabitata. Sono tornata a vederla, ma che disastro! Per arrivare alla porta abbiamo dovuto usare il macete. Era come il castello della Bella Addormentata, sepolta dalla vegetazione e dai rovi, non le dico dentro... L’abbiamo ristrutturata in modo ecocompatibile, siamo venuti a vivere qui e ho cominciato a fare formaggi di capra: li vendo anche su internet e a Milano e dintorni faccio anche le consegne a casa”.

**Va bene, ma il cane?**

“Adesso ce l’ho, si chiama Lady, è un pastore svizzero”.

**È una cagnolona tutta bianca...**

“Sì, sono bianchi anche i miei due gatti Brugola e Pinza, sono bianche le mie galline di razza Livornese e sono candide anche le capre. A loro ho riservato un ampio tratto di bosco dietro casa, dove vivono libere. Le ritiro solo per la notte. Mi sembrano felici, almeno così mi pare, e ho soprannominato la mia piccola azienda Crava Cuntenta. Quando ho cominciato mi sono chiesta: come farò a tenere puliti tutti questi animali? Semplice, ho pensato, li compro tutti bianchi, così se si sporcano o hanno qualche parassita lo vedo subito. Facile, no? Il bianco è il colore della pulizia”.

**È bianca anche la casa...**

“Sì, ci sono anche due stanze per bed and breakfast, certo chi viene deve amare l’aperta campagna, il tempo rallentato, il silenzio, qui li trova. E poi, Masserano ha un bel borgo antico, siamo a trenta chilometri dal Santuario



**Le capre sono buffe, ricche d’inventiva, amano divertirsi e vagabondare, sono belle, hanno buona memoria, sanno scherzare e sono sagge.**

Marilyn Waring

di Oropa, nei dintorni passa un impegnativo tracciato per mountain bike, ci sono maneggi, sentieri per belle passeggiate... Al piano terra ho il laboratorio di formaggi. Andiamo?”.

Manuela piccola, dinamica entra decisa in casa, luminosissima, con ampie vetrate.

“Aiuto!”.

**Che succede?**

“Chiacchierando mi sono distratta e non mi sono vestita come si deve!”.

E infila un paio di zoccoli puliti, un camice bianco, naturalmente, ed entra nel locale dove fa i formaggi: tome, ricotte e robiolavorate a crudo per mantenere intatte le proprietà dietetiche del latte. Si vede che ha una laurea in fisica, sembra un laboratorio di analisi. Ma quando apre la cella frigorifera i profumi dei suoi prodotti escono prepotenti, invadono l’ambiente e fanno impazzire il naso.

**Dove ha imparato a mungere?**

“Da internet, non ne sapevo niente. Il vecchio metodo italiano di farlo da accovacciati o seduti su uno sgabellino non mi piace. Così ho fatto una ricerca sui siti americani, basta cliccare milking goats ed esce di tutto. Ho insegnato alle capre a salire su un palchetto e per le piccole quantità le mungo all’americana, stando in piedi, ma ho anche imparato a utilizzare la mungitrice e uso soprattutto quella”.

**E quando ci sono nuove nascite?**

“Quando è il momento, in primavera, arrivano tutti insieme, allora metto fuori dal cancello una ghirlanda di capretti di carta rosa e azzurri, maschi e femmine, con i nomi dei neonati e la loro data di nascita. Gli ultimi arrivati di quest’anno sono Biscotto e Bignè, di mamma Nutella. Peccato che poi bisogna venderli! Per i miei formaggi al momento sono sufficienti 20 capre e per le riproduzioni basta un maschio”.

**Come vanno le cose?**

“Sono agli inizi, spero che tutto vada bene. E poi, in fondo, io volevo solo un cane e tra poco ne avrò nove. Sono appena stata dal veterinario, lo sa? Lady è incinta!”.



Sopra e a fianco / formaggi e il giardino di Cottignano.