

La scelta, dopo 30 anni, di una biellese

“Addio al posto da manager Ora lavoro con le caprette”

FRANCESCA FOSSATI
MASSERANO (BIELLA)

Per trent'anni manager agguerrita con base a Milano, ma sempre in viaggio. Oggi produttrice di formaggi caprini a Masserano, nel Biellese. Manuela Zegna ha ricoperto ruoli dirigenziali nel settore dell'informatica in aziende di consulenza come Deloitte e Capgemini, girando l'Europa e non solo per gestire e installare i software gestionali per l'amministrazione e la finanza in grandi gruppi. Mediaset, Fiat, Gruppo Eni, Enelgas, Deutsche Telekom, British Petroleum e Harley Davidson, per citare qualche nome. Laureata in fisica con indirizzo cibernetico, Zegna ha iniziato a lavorare nel 1979, al terzo anno di università. Ha vissuto il boom informatico, con la valigia sempre pronta e la missione di capire le esigenze dei clienti per personalizzare il software.

Ma poi si è stancata. «Il mondo è cambiato e anche il rapporto con i clienti -dice-: dai dipendenti delle aziende non ero più



Manuela Zegna con le sue caprette nella cascina di Masserano

vista come il “guru” che risolveva i loro problemi, ma come qualcuno che proponeva progetti per togliere loro il lavoro». Per questo ed altri motivi personali e di lavoro nel 2010 si è licenziata. E si è trasferita a Masserano, il paese dove è nata ma dove non ha mai vissuto perché lei e la madre seguivano il

padre che progettava impianti per aziende tessili in giro per l'Italia e per il mondo. A Masserano andava da piccola, perché lì vivevano i suoi nonni. Qualche anno fa ha iniziato a ristrutturare una vecchia cascina in località Cottignano dove nel 2010 si è definitivamente trasferita circondata da animali rigorosa-

mente di colore bianco: venti capre da latte di razza Saanen, un caprone della Valsesia di nome Silvio «perché quando l'ho preso era l'anno del bunga bunga», qualche gallina, due gatti, un cane pastore svizzero e i suoi nove cuccioli. «Non che qui ora io abbia poco da fare -rivela-: la mungitura al mattino presto, il lavoro al caseificio e la ricerca di clienti per la vendita dei formaggi. Il primo anno è stato particolarmente duro e fatto di tanti sacrifici».

Ma aggiunge: «Ora però sono felice e ho dimostrato che un'alternativa al proprio lavoro c'è. Soprattutto qui nel Biellese, dove ci sono le mie radici, dove la qualità della vita è ottima, senza code al supermercato o difficoltà a trovare parcheggio. E dove ci sono tanti boschi, che un tempo erano vigne come quelle dei produttori di vino qui intorno: da recuperare». Proprio per tenere pulito il bosco intorno alla casa Manuela aveva adottato le caprette. All'inizio si sentiva un po' come Heidi. Poi ha dovuto affrontare il «dramma» del macello dei maschi che ha risolto castrandoli e vendendoli come capretti da lavoro. Adesso vede le capre come collaboratrici o dipendenti del caseificio. E grazie a loro produce formaggi caprini, robiolo, ricotte e tome che vende ad agriturismi e ristoranti della zona ma anche a gastronomie e ristoranti di Milano.