

## Alla scoperta dell'autenticità della montagna

**Pubblicato:** Mercoledì 4 Giugno 2014

In un anno in cui la crisi, nonostante quello che dicono i nostri politici, morde ancora e il lavoro continua a mancare ho riscoperto in una piccola azienda agricola sopra Cannobio il vero significato della parola accoglienza, e tutto grazie a due giovani come me, Matteo e Gaia, che dopo aver messo su famiglia hanno scelto di vivere una vita basata il più possibile sull'autoconsumo e l'auto-sostenibilità.



Questa storia inizia come tutte le storie più belle, in modo casuale. Ero stato invitato da un amico a passare questa giornata di festa in montagna, presso un pastore di sua conoscenza, ma non sapevo né con chi, né di fronte a quale situazione mi sarei trovato, quello che ho scoperto però è stato una vera sorpresa. Quando infatti sono arrivato sul luogo indicatomi non ho trovato né agriturismi né altre forme di accoglienza per turisti, solo un prato, una casa privata e una piccola azienda con un gran numero di capre, due muli e molti cani. L'altra cosa strana erano i due lunghissimi tavoli, tirati su alla bella e meglio, che si trovavano nel "cortile" di casa e il gran numero di persone lì riunite in silenzio, chi seduto intorno ai tavoli chi sull'erba, ad ascoltare racconti di vita contemporanea e di resistenza partigiana.

Al termine della giornata il passa parola tra amici, conoscenti o semplici escursionisti aveva portato in questo luogo meraviglioso circa un'ottantina di persone e sono rimasto sorpreso dalla genuinità e dalla cordialità con cui i due giovani padroni di casa accoglievano tutti, vecchi amici e sconosciuti escursionisti finiti lì per caso o per sentito dire.



Il posto di cui parlo non viene da un vecchio racconto dei nostri nonni, di quando il mondo girava ancora nel verso giusto e cordialità e genuinità erano ancora considerati dei pregi e non dei difetti. Arriva dai nostri tempi e per di più si trova dalle nostre parti ad un tiro di schioppo, più o meno, da Varese, al di là del Lago Maggiore. L'azienda si chiama Chindemi, è una piccola azienda di montagna specializzata nell'allevamento delle capre nere verzaschesi, una razza in via di estinzione tipica del ticinese e dell'alta Lombardia, le stesse della Formaggella del Luinese per intenderci. I due giovani invece si chiamano Matteo Chindemi e Gaia Zotta, a cui da qualche anno si sono aggiunte Chiara (11 anni), Albarosa (7 anni) e l'ultima arrivata Aleida, giunta da poco più di una settimana ad allietare le vite e i cuori dei suoi due giovani genitori.

La loro è una storia semplice, quella di due ragazzi appassionati di campagna fin da giovani e con la giusta determinazione e la voglia di fare per realizzare i loro sogni. Matteo è un ragazzo di trentatré anni, nato a Milano da una famiglia operaia, il papà costruiva gruppi elettrogeni per la grande e la piccola industria e, come racconta spesso Matteo con orgoglio, non si è mai spaventato di portare il figlio a vedere il mondo reale, accompagnandolo a visitare i suoi luoghi di lavoro per fargli conoscere la realtà della grande industria e del duro lavoro in fabbrica.

Il padre era anche solito ripetergli una frase “nella vita puoi scegliere la strada che vuoi, l'importante è che sia una strada onesta” e così Matteo ha fatto, lasciando a diciotto anni gli studi come perito elettrotecnico per seguire la sua passione, quella per le aziende agricole di montagna, andando ad apprendere prima in Aspromonte e poi in Ticino, nel Luganese, come si allevano le capre e come si trasforma il loro Gaia nasce invece a Parigi e fin da piccola è in contatto con entrambe le realtà di questa nostra modernità, la grande città e la campagna. Dopo gli studi liceali in campo artistico decide di votarsi anche lei ad uno stile di vita più in linea con l'auto-sostenibilità e proprio da questa ambizione si sviluppa l'idea di un futuro diverso. Nasce così nel 2007, più come un esperimento di vita basata sull'autoconsumo che come una vera e propria iniziativa imprenditoriale, l'azienda agricola Chindemi. Gaia e Matteo riescono anche ad ottenere con il loro progetto i contributi europei del PSR, Piano di Sviluppo Rurale, fondi presenti all'interno del Piano Agricolo Comunitario e destinati proprio a questo

genere di iniziative. Il luogo prescelto, dopo svariate ricerche, è da mozzare il fiato, i Prati d'Agra, uno spazio erboso a circa un'ora e mezza di cammino tra boschi e ruscelli sopra Cannobbio con una vista spettacolare su tutta la parte italiana del Lago Maggiore.



Quando si dice “il buon giorno si vede dal mattino”. L'azienda come abbiamo detto non nasce con finalità imprenditoriali anche se, come ha tenuto a specificare Gaia, vivendo in una società con specifiche regole economiche con cui è necessario confrontarsi, qualche concessione bisogna pur farla se non si vuole finire esclusi e così, da puro esperimento di vita l'esperienza si è sviluppata in una vera e propria azienda agricola con una produzione piuttosto varia: i Chindemi producono latte, yogurt, vari tipi di formaggi freschi e stagionati, carni e salumi, tutti tassativamente di capra, sia per uso proprio che per la vendita. Un altro punto che questa forte donna di montagna ha tenuto a mettere bene in chiaro è che la loro idea, il loro stile di vita, non vuole essere in contrasto con la città, quanto bensì collaborare con essa all'interno di una dualità tra città e campagna necessaria ad una società contemporanea come la nostra. Tante sono infatti le realtà importanti con cui questa piccola azienda collabora, ad esempio le facoltà di agraria e di veterinaria delle Università Statali di Milano e di Torino, che mandano i loro studenti per svolgere vari stage, diverse scuole superiori di agraria e, non ultimo, l'istituto Lattiero Caseario di Moretta (Cuneo) insieme al quale, grazie anche alla collaborazione della Provincia di Verbania, i Chindemi terranno proprio nella loro azienda un corso per la produzione di yogurt e per le lavorazioni lattiche.

Anche i premi che questa piccola realtà ha già accumulato nella sua breve attività non sono pochi, primo fra tutti il “Riconoscimento Qualità” per lo Yogurt e per la Mascarpella fresca e stagionata, ottenuto nel 2012 all'interno della manifestazione “All'Ombra Della Madonnina”, un concorso caseario indetto ogni anno a Milano fin dal 2005 dall'ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, e dedicato esclusivamente ai formaggi di capra in purezza e allo yogurt da latte di capra, a cui possono partecipare formaggi provenienti da tutta Italia, dal Canton Ticino e dal Canton Grigioni, in Svizzera.

Un riconoscimento più personale è invece quello che il Club Alpino Italiano ha assegnato a questa piccola realtà, il premio “Montagna Viva” che viene assegnato ogni anno come riconoscimento a coloro

che, con sacrificio e abnegazione, amano la montagna e contribuiscono a tenerla viva contrastandone il progressivo spopolamento.

Diversi sono poi i progetti che Matteo e Gaia stanno portando avanti e per cui seguono costantemente corsi di aggiornamento nell'ottica di una formazione continua; il più recente e interessante è sicuramente quello della fattoria didattica, un tipo di iniziativa che sempre più si sta diffondendo nel nostro paese e che certamente si inserisce nel solco di quell'idea di non mettere in contrasto città e campagna ma di avvicinarle, soprattutto per le nuove generazioni, nell'ambito di una interdipendenza che ci ha sempre caratterizzato fin dall'antichità ma che negli ultimi decenni, anche per via dell'industrializzazione, era stata dimenticata.

Per chiunque quindi fosse interessato a visitare questa bella realtà, conoscere le persone che la vivono, o semplicemente passare una domenica in allegria e compagnia, il mio consiglio è di visitare il loro sito [www.caprechindemi.it](http://www.caprechindemi.it) dove potrete trovare tutte le informazioni necessarie per raggiungere questa bellissima località.



Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it