

Le caprette di Heidi arrivano in montagna

Pubblicato: Sabato 10 Agosto 2019



Tre caprette bianche di razza **Saanen** si alzano sulle zampe posteriori e sbucano senza paura dalla mangiatoia.

«Cosa vuoi...sono ancora stressate». Tutti guardano il ragazzo con stupore, **persino Peo, un cane da pastore a cui manca solo la parola.**

«**Sì, sono stressate perché le ho portate sù la notte del 2 agosto.** E invece di tre litri al giorno nel fanno uno e mezzo circa», dice **Riccardo Mocellin, 25 anni e 400 mila euro di investimento scommesso sulle rive del lago Delio.** Sta sistemando casa, e sul suo profilo facebook c'è una foto che non può passare inosservata: **è lui mentre dà il latte col biberon a una capretta appena nata,** ma era lo scorso gennaio e gli animali stavano ancora nel fondovalle fra Gavirate e Besozzo.



Qui però è un'altra storia che sta per essere scritta perché a mille metri tutto viene da pensare tranne che allo stress. Invece Riccardo percepisce che i suoi animali hanno dovuto in qualche modo patire un po' di fatica per arrivare fin quassù, ma ora la strada sembra in discesa anche per loro: un po' bianche, un po' nere come la loro razza (la **Nera di Verzasca**) queste capre stanno per far germogliare l'alpeggio che è un balcone sul Lago Maggiore. Aria pura, caldo ma non troppo e nessun rumore.

La vita divisa con la natura e scandita dagli orari del latte che sono le 4 del mattino e le 4 di sera, gli spostamenti degli animali al mungitore e la corsa del prezioso liquido bianco fino al grande tino in acciaio che lo mantiene a temperatura per poi venir inserito nei contenitori del trasporto. E poi giù al caseificio. Questo giovane dotato di barba e sorriso lo incontrammo qualche anno fa proprio alle prese col suo allevamento di ovini: **era lui che mise le caprette appena nate in quella specie di nursery** e che già **sognava un posto in stile Heidi**, ora trovato sulle montagne a un passo dalla Svizzera. Un'avventura di coraggio e passione che merita attenzione.

«La mia è un'**azienda di prima generazione**. Ho fatto agraria con specializzazione in florovivaismo, ma ho subito capito che il mio futuro era indirizzato verso l'allevamento e così qualche anno fa ho cominciato con un capannone e con i primi capi di bestiame da latte, che serve per il formaggio», spiega l'allevatore. «Sono venuto a conoscenza anni fa che il Comune metteva in vendita questo appezzamento di terreno e così l'ho comprato. Poi l'investimento principale per la struttura, il più importante».

Ad ascoltarlo Fabio Passera, sindaco di Maccagno con Pino e Veddasca che annuisce in silenzio per poi esordire, dopo qualche secondo passato in religiosa contemplazione del panorama. «È un altro segno della rinascita della Veddasca. Un paradigma».



Di fatto Riccardo è il secondo giovane allevatore nel raggio di poche centinaia di metri che ha deciso di trasferirsi a vivere da queste parti. Il primo lo incontrammo a fine giugno al Pian del Lares per raccontare la storia di **Flavio Carraro**, “figlio d’arte“ di quel **Desiderio Carraro** appassionato di montagna e buoni formaggi che diede vita all’azienda oggi portata avanti con passione dal figlio.

Due anelli della stessa catena, viene da pensare. «Due tasselli di un progetto che ho in mente e che battezzo come l’“**anel di caver**“, l’anello delle capre», spiega Passera. «L’idea è quella di valorizzare i punti di un percorso che possa portare qui un turismo fatto di attenzioni e voglia di conoscenza per un territorio vergine, meraviglioso e che sta cominciando a fiorire sul piano turistico e degli investimenti privati. Voglio far tornare a vivere la montagna».

Leggi anche

- **Gavirate – Besozzo** – Le caprette di Heidi? Nascono a Olginasio
- **Veddasca** – 27 anni e un sogno: “Mandare avanti la fattoria di famiglia”
- **Maccagno con Pino e Veddasca** – “Apro un ristorante in cima alla montagna perché questa è la mia casa”
- **Maccagno con Pino e Veddasca** – Al fresco e fuori dal mondo, così il ferragosto in “Dispensa”
- **Maccagno con Pino e Veddasca** – L’allarme dei giovani allevatori: «Dobbiamo sfamare i nostri animali»
- **Luino** – La Formaggella del Luinese sbarca a “Forme”
- **Maccagno con Pino e Veddasca** – I giovani allevatori delle valli: “Sosteneteci, vi portiamo la spesa a casa”

L’alpeggio di Mocellin è ancora in fase di sistemazione, ma il grosso è fatto. Il latte che viene munto ogni mattina alle 108 caprette serve per la Formaggella del Luinese, formaggio quasi snobbato nel Varesotto e invece apprezzato a Milano tanto da finire fra gli ingredienti dei panini gourmet come nelle liste dei formaggi nei ristoranti meneghini.

Il prossimo step potrebbe essere quello di realizzare un B&b per puntare sul turismo dei bikers ma anche su trekking e natura che da queste parti rappresentano la vera ricchezza custodita da uno scrigno a cielo aperto.

Lo hanno capito poco più a valle dove dal 25 maggio scorso ha aperto “La dispensa del Lago Delio”, che oltre al Ristoro e al vicino ostello arricchisce questo luogo fuori dal tempo di un posto dove sedersi e mangiare qualcosa, per passare un’ora o un giorno intero sulle montagne.

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it