

## FOGLIETTONE

**L**a grande stanza con il pavimento coperto di paglia è vuota. «Nonostante il vento, sono uscite», mi dice lei, «ma tu aspetta qui, che te le chiamo». Il vento è davvero forte e i grandi alberi si piegano, frusciano, mentre le nuvole, come impazzite, coprono e scoprono il sole in continuazione. Con pochi balzi è in cima al greppo ed urla verso la valle e il bosco: «Ilva!».

Tre, quattro volte ed ecco una pecora chiara, non molto grande, spuntare dall'erba vicina e correre verso di lei. Al suo seguito ne arrivano subito altre: alla fine ne conto 26. Tutte si raccolgono intorno a Cinzia, si strusciano sulle sue gambe con grandi manifestazioni di affetto e lei si china, le abbraccia, le saluta, le bacia una per una chiamandole col loro nome. In che secolo sono piombato, verrebbe da chiedersi, ma lo sguardo di Cinzia ed il suo abbigliamento lasciano pochi dubbi: è il nostro secolo, per fortuna.

Mi trovo nel territorio del Comune di Zeri, Massa Carrara, a 900 metri di altezza e le pecore e gli agnelli che adesso circondano anche me appartengono alla razza zerasca, una razza autoctona che, grazie all'isolamento di questi luoghi, è giunta fino a noi dai secoli passati. Ne esistono 2500 capi, distribuiti tra una cinquantina di produttori dei quali, cosa strana ed interessante, più della metà sono donne.

**Donne belle e combattive**, mi dicono, e a giudicare da Cinzia che mi sta guidando su questi monti e che di pecore ne ha circa 200, non m'insorgono certo dubbi. Cinzia è anche la presidente del consorzio tra gli allevatori della pecora zerasca ed è l'artefice di molte iniziative per la difesa e la valorizzazione di questa filiera, che è diventata oggi anche presidio Slow Food. Ma tutto questo richiede molti sacrifici: l'allevamento allo stato semi-brado è assai faticoso, l'inverno è lungo e pieno di neve per chi deve vivere quassù.

Il foraggio prodotto dai pascoli biologici locali, l'agnello tenuto sotto la madre per tutti i tre mesi della sua vita, fino al momento della macellazione e poi i problemi legati alla mancanza di un mattatoio in loco, alla distribuzione e alla vendita della carne macellata. «Molti pensano che sono pazza», dice Cinzia, «e mi dicono che dovrei pensare in grande. Ma come posso pensare in grande io, che so-



Disegno di Fabio Magnasciutti (tecnica digitale)

www.officinab5.it

Sergio Staino

Disegnatore

# Cinzia e le pecore che vengono dal passato

In Toscana, vicino Massa Carrara gli allevamenti dell'antica razza «zerasca» cresciuta con criteri biologici

no nata qui, dove tutto è piccolo? Gli agnelli sono piccoli, le case sono piccole, i paesi sono piccoli... Anche la mia scuola era piccola: quando ho fatto la quinta elementare eravamo solo due ragazze...»

Pensare in grande, sappiamo bene cos'è: modificare la produzione, razionalizzarla con la prevalenza di stalle e mangimi più economici, cercando di abbattere i costi per poter entrare nella grande distribuzione e, alla fine, se la cosa è redditizia, farsi mangiare da qualche multinazionale.

E addio pecora zerasca, e addio pastora, e addio pascoli, e addio montagna, ecc. ecc. Brava, ma il resistere a tutto questo è il vero pensare in grande, le vorrei dire. Ma lei non mi ascolta, si è chinata ad abbracciare una delle sue agnelle: «Perché sei così silenziosa?», le chiede, «non stai bene?». Noto che la chiama Sarisa: «Che bel nome, da dove arriva?». «È nata durante il festival di Sanremo», mi spiega, «a me piaceva molto Arisa, quella che poi ha vinto. Mi è sembrata la più nuova e la più simpatica, allora ho pensato di dedicarla a lei. Poi le ho aggiunto una «esse» davanti perché mi è sembrata una pecora speciale e, non so perché, ma penso che lo sia».

**La neve, la solitudine**, la lontananza, le ostilità del mercato, i vincoli della burocrazia, l'indifferenza della politica... «Qual è la cosa più brutta di questo lavoro?». Si fa seria e risponde senza esitazione: «La macellazione. Dopo che li hai coccolati per tre mesi e ti hanno riempito del loro affetto, è terribile avviarli al mattatoio».

Poi si riprende e con aria furba mi dice: «Anche se, in genere, ci finiscono solo i maschi». «Ma tu l'agnello lo mangi?», domando. «Quasi mai. E, comunque, mai di quelli allevati da me. Abbiamo un patto con le altre allevatrici e quando ci sono delle situazioni, come a Pasqua, in cui è quasi obbligatorio mangiarli, ce li scambiamo tra noi, in modo che nessuno mangi il proprio».

Torniamo al paese, nei caratteristici testi di ghisa è già pronto l'agnello con le patate. Noto il piatto in cui me lo serve: probabilmente di carta, rigido e di una forma molto elegante. «Non si piega, è biodegradabile e ha un design molto bello», mi dice. Razionalità, innovazione, rispetto dell'ambiente e bellezza. Per una che non sa pensare in grande, niente male. ♦