

La fattoria dove le utopie prendono la forma del formaggio

Pubblicato: Sabato 23 Novembre 2024



Ugo non sta ancora bene. Due settimane fa si è preso un fendente da un cinghiale nella coscia. Una ferita profonda come una pugnalata. Si stende nella mangiatoia delle mucche e scompare sotto il fieno. Appena cucciolo, è stato abbandonato in fattoria nove anni fa ed è la mascotte dei bambini, con cui ha una pazienza infinita. Mi ricorda un'altra adozione di quegli anni, che ci ha coinvolto personalmente.

“Pronto Franz, abbiamo un problema.”

“Dimmi.”

“Abbiamo due agnellini in giardino e non sappiamo a chi darli. I pastori di passaggio davanti a casa ci hanno spiegato che i gemelli non li tengono perché appesantiscono la madre. Allora li abbiamo barattati con due bottiglie di vino.”

“Va bene. Scongelo il colostro e vengo a prenderli.”

Queste storie quotidiane sono il cuore pulsante della Fattoria Pasquè, nata nel 1977 dal sogno di Franz e Chiara. Hanno lasciato il caldo e la sicurezza di un lavoro stabile, lui al reparto tecnico della Ignis, lei nella farmacia di famiglia a Varano, attiva da quattro generazioni. La scelta: una vita agreste, ripartendo da zero. Sette ettari di prati e boschi a Bernate, al confine con Inarzo, in una cornice naturale che si affaccia sul Lago di Varese.

Oggi la Fattoria Pasquè è molto più di una semplice azienda agricola. C'è Michele alla regia delle cucine. Alice organizza le feste e le esperienze di contatto con gli animali. Paul ha creato il bio-orto dei mirtilli. È un modello di imprenditoria sostenibile che dà lavoro a molti giovani, accoglie centinaia di

scolari ogni anno e fa da volano per una comunità che integra tradizione e modernità. Il cuore dell'attività è il latte: 250 litri al giorno, che, con una resa del 18-20%, si trasforma in formaggio – come ci racconta Stefano – circa dieci tonnellate all'anno.



Durante i quattro mesi estivi, però, gran parte del latte viene destinato alla produzione di gelato, un prodotto che attira famiglie da tutta la regione. Il fiore all'occhiello è il formaggio **“Appena Munto,”** una creazione morbida e cremosa pronta in appena 14 giorni. Gli altri formaggi richiedono stagionature più lunghe, da 40 giorni fino a sei mesi. La loro qualità è garantita anche da una lavorazione meticolosa: le forme vengono pulite accuratamente e confezionate sottovuoto per prevenire la contaminazione delle muffe.

Franz racconta con passione e ironia: **“Abbiamo cominciato ridendo, e finiremo piangendo.”** Gestire una realtà così complessa non è facile. Le sfide burocratiche e organizzative sono infinite, ma la soddisfazione di vedere il risultato del proprio lavoro ripaga ogni sacrificio. La fattoria non è solo un'azienda, è un luogo di incontro e scoperta. Ogni anno arrivano scolaresche da tutta la Lombardia, spesso da Milano. I ragazzi, abituati alla città, rimangono inizialmente spaesati: molti non hanno mai visto animali dal vivo o camminato su un terreno scosceso. **“Per loro è una sfida, ma anche un'esperienza indimenticabile,”** spiega Franz dall'alto del suo trattore.

La comunità che ruota attorno alla Fattoria è un piccolo microcosmo integrato. Qui i giovani trovano un lavoro che consente loro di essere autonomi e orgogliosi, in un contesto meno alienante rispetto a fabbriche o lavori usuranti come le consegne a domicilio. Il lavoro è intenso, ma il senso di appartenenza e la qualità delle relazioni umane compensano ogni fatica e spesso ci si ferma la sera oltre l'orario a fare gruppo.

Tra i campi, le stalle e le storie come quella di Ugo, la mascotte, si riscopre un equilibrio tra uomo e natura che, in un mondo sempre più frenetico, sembra un'utopia. Ma a Bernate, utopia è diventata realtà.

“Essi sono capaci perché essi pensano di essere capaci”

Virgilio

Maria Carla Cebrelli

mariacarla.cebrelli@varesenews.it