

## QUELL'ESERCITO DI DURI E PURI IN MONTAGNA

di **Galamini Raffaella**

---

Nel Pistoiese c'è chi alleva capre e pecore e fa i formaggi come cento anni fa «Ma è un lavoro che ti fa sentire libero» Quell'esercito di duri e puri in montagna di Raffaella Galamini il pecorino viene ancora preparato come cento anni fa sulla Montagna Pistoiese. Le pecore, rigorosamente di razza massese, vengono portate all'alpeggio e alimentate con Fieno ed erbe spontanee. Proprio come una volta. Con il latte crudo, non pastorizzato quindi, viene prodotto il celebre Pecorino della Montagna Pistoiese, presidio Slow Food da quasi 20 anni, usando le tecniche tramanda A Firenze • I formaggi della montagna pistoiese, in particolari quelli di Luana Pagliai edella sorella Daniela, si possono trovare alla Cantina Pacini di piazza Gualfredotto.

• Pacini è uno storico vinaino di Firenze, il negozio è aperto dal 1935 (nella foto Giorgio Pacini) e qui vende vino e olio anche sfusi • Da poco vende anche prodotti della montagna pistoiese: burro, formaggi, patate, e altro te di generazione in generazione nelle famiglie. Se questa tradizione continua ancora ai nostri giorni il merito è di una decina di pastori e casari che nonostante le difficoltà burocratiche e gli assalti dei lupi non mollano. A guidarli Luana Pagliai. «Fino a un anno fa eravamo riuniti nel Consorzio del Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese ma siamo stati costretti a chiuderlo. Troppo complessa la gestione. Ora siamo riuniti in un'associazione di cui io sono il presidente» racconta. La famiglia di Luana Pagliai ha una lunga tradizione nel settore dell'allevamento e della produzione casearia. Uno dei fratelli Franco produce anche lui pecorini a latte crudo, mentre la sorella Daniela alleva le mucche e produce altri tipi di formaggi. Per Luana Pagliai è stato naturale, una volta sposata, proseguire l'attività casearia affiancando quella ricettiva: ha un agriturismo «La Buca» nel comune di Cutigliano. E lei in prima persona ad occuparsi della produzione del pecorino, la figlia Simona l'aiuta nel punto vendita che hanno all'interno della fattoria, mentre il figlio Paolo coltiva patate e rifornisce l'azienda di fieno nell'attesa di prendere in mano l'intera gestione. Un'azienda a conduzione familiare, quindi, per una produzione fatta ancora artigianalmente. «Sono tre i tipi di pecorino che facciamo: il fresco (stagionatura da 7 a 20 giorni), l'abbucciato (che stagiona almeno 35 giorni) e il pecorino da asserbo (da 3 mesi fino ad 1 \*\*\* anno di stagionatura). Le dimensioni della forma, dalla crosta liscia, variano a seconda del tipo e delle esigenze» puntualizza. La pasta all'interno del pecorino è color bianco avorio; mentre il fresco ha un sapore pastoso, l'abbucciato sprigiona profumi più intensi e lo stagionato ha una leggera nota piccante e profumi spiccati. Vengono prodotti anche ricotta e ravaggiolo in azienda. «Oltre alla vendita diretta, riforniamo botteghe e ristoranti della zona. Il pecorino è apprezzato» sottolinea la Pagliai. La produzione è abbastanza continua durante tutto l'anno e in molti affrontano anche il viaggio pur di assicurarsi qualche forma. «Non ci sono in veritk grossi margini di guadagno. E un lavoro particolare, faticoso e decisamente di sacrificio —sottolinea Stefano Innocenti che nella sua azienda agricola a Piteglio produce dal 1957 pecorini —. Io ci tengo a continuare perché sono nato qui». Innocenti è conosciuto per il rigoroso approccio bio. «Non uso mangimi composti, compro i chicchi di mais, al posto della soia prendo il favino. Sono molto attento al nutrimento da dare alle mie pecore. Certo, la razza massese è particolarmente selettiva nella scelta del mangiare, apprezza la roba buona e saporita come le persone. Se le mie pecore potessero andare da McDonald's — scherza Innocenti — non mangerebbero nulla». La grande passione per la campagna e la voglia di continuare la tradizione di famiglia ripagano solo in parte dei problemi: su tutti la burocrazia e le frequenti scorribande dei lupi sul territorio. Un mix che ha finito per scoraggiare negli ultimi anni sempre più allevatori: alcuni hanno issato bandiera bianca, gli anziani si sono ritirati. Però ci sono i giovani che lasciano la città per venire a vivere in montagna. E il caso di Rachele Petrucci, 21 anni, che finito l'istituto Agrario è venuta a Gavinana ad aiutare i nonni ed è rimasta a fare la pecoraia. Dopo un periodo di apprendistato ha preso il controllo dell'azienda di famiglia, Catia Verdetti ora intestata a lei. Motiva così la sua scelta di vita: «Amo questo lavoro perché puoi gestire i tuoi tempi, senza pressioni, e ti permette di essere immerso nella natura e di sentirti libero».