



Innanzitutto, mi presento: Sono Gianna, ho 37 anni e vivo in Italia, in Valtellina, in un paesino di montagna a mille metri d'altitudine con circa 250 abitanti che si chiama Campo Tartano....sono cresciuta in Val Tartano, una bellissima valle piena di bellissime montagne e posti incantevoli dove d'inverno vado far sci alpinismo....mentre in estate cambio aria e vengo in Svizzera a fare la stagione. Quest'anno sono sull'Alpe Cadin nei Grigioni Italiani con mio marito Carlo di 45 anni e i miei 3 figli: Martina 15 anni, Michele 13 anni e Nicola 10 anni. Qui con noi ci sono una novantina di capre, 5 mucche, 5 galline + un gallo, 7 maiali e il nostro cane pastore Lampo.

La nostra giornata comincia prima delle 5 di mattina. Mio marito si alza e va in cerca delle capre...nel vero senso della parola perché a volte non sappiamo dove realmente sono le caprette e dobbiamo magari girare anche un paio d'ore per recuperarle. Di solito alla sera controlliamo che strada prendono così poi al mattino andiamo a colpo sicuro. Io e Michele ci alziamo verso le 4.45, io accendo il fuoco della caldaia e comincio a preparare l'attrezzatura per mungere, mentre Michele va a prendere le 5 mucche. Si comincia a mungere le mucche poi quando rientra Carlo mungiamo le capre.



Finita la mungitura si accompagnano le mucche al pascolo mentre le capre si dirigono da sole verso la loro meta.

Intorno alle 8 andiamo tutti insieme fare colazione con il buon latte fresco e poi in caseificio a fare il formaggio.

Carlo è il casaro che si occupa della preparazione dei prodotti e io con i miei figli gli diamo una mano. Termina il suo lavoro verso le 11 o 11.30 dipende se deve preparare la ricotta oppure no.

I prodotti che facciamo all'alpe sono: formaggini freschi di capra e di mucca che vanno mangiati entro 2 giorni, formaggelle di capra, di mucca o miste capra e mucca che si lasciano stagionare in cantina

per 2/3 settimane prima di mangiarle e il formaggio dell'alpe sempre di capra o di mucca o misto che va lasciato stagionare da un minimo di 2 mesi o fino quando si vuole e la ricotta.



Dopo pranzo di solito si fa un pisolino per riprendere verso le 15 l'attività. Per quell'ora andiamo a recuperare le capre. Di solito controlliamo che direzione hanno preso al mattino e nel giro di mezzora o un'ora siamo in cascina con tutti gli animali.

Per le 17 deve essere tutto pronto per ricominciare a mungere. Il latte della sera viene riposto in bidoni di acciaio che vengono messi nell'acqua fredda corrente per tenerlo in buono stato fino all'indomani quando si provvederà e preparare i prodotti caseari.

Finite le varie pulizie c'è sempre qualche lavoretto da fare. Dar da mangiare ai maiali, chiudere il recinto delle galline e ritirare le uova. Di solito sono i ragazzi che vanno dalle galline e dai maiali perché per loro è come un gioco, preparare la legna per il giorno dopo.



...e poi c'è la cena da preparare. Verso la 20 si cena tutti insieme, poi si gioca alle carte e verso le 21.30 tutti a nanna perché domani la sveglia suona presto.



La vita all'alpe è una bellissima esperienza, è un tran tran tranquillo, sereno soprattutto per i bimbi e ragazzi che possono stare all'aria aperta e stare a contatto con gli animali finché vogliono. E poi si imparano tante cose nuove, tante nuove esperienze che possono sempre servire per il futuro dei nostri figli.

Un caro saluto dall'Alpe Cadin  
Gianna