

Malgari al centro del mondo

Premio Nonino: sabato riceveranno il Risit d'aur

di GIANPAOLO CARBONETTO

Premi Nobel, illustri letterati, saggisti, uomini di teatro e di cinema di livello internazionale e, accanto a loro, i malgari di Carnia: è una delle inconsuete, ma sempre efficaci alchimie che il Premio Nonino riesce a regalare ogni anno appaiando il Risit d'aur agli altri riconoscimenti.

Ne parliamo con Ulderica Da Pozzo il cui libro, *Malghe e malgari*, edito da **Forum** è ricordato nella motivazione assieme ad alcune parole scritte da Giorgio Ferigo, indimenticato uomo di cultura carnico.

- Sabato prossimo non sarà consegnato soltanto un premio, ma sarà riportato all'attenzione generale un mondo antico fatto di tecniche, abilità, valori. Con le tue fotografie e il tuo libro in questo hai percorso i tempi...

«Ho solo inseguito un sogno che avevo da tanto tempo. Per me i malgari appartengono al mondo della mia infanzia, a un mondo molto bello. Ricordo, quando scendevano dallo Zoncolan, che li sentivo arrivare, che la notte si fermavano a dormire con le mucche nelle nostre stalle e che noi bambini andavamo in giro a vederli».

- Ma andavate anche in malga...

«Andavamo ad accompagnarli per un po' e poi, durante l'estate, con mio padre andavamo lassù tante volte nelle malghe sopra Ravascletto, la Crostis, la Tarond, a comperare il formaggio, ma anche per far loro visita perché si formavano rapporti di amicizia che ricordo ancora adesso e che ho anche rivissuto nel lavorare per questo libro».

- Da quella volta è cambiata anche la tipologia della malga: una volta era buia e fumosa; oggi spesso vi trovi piastrelle bianche e ripiani di acciaio...

«Questo è avvenuto negli anni in cui - come ha scritto giustamente Giorgio Ferigo - hanno parificato il fare formaggio a quota zero come a quota

2.000».

- Mentre sostanza e risultati sono diversi...

«Il fatto è che non è importante se si appoggia qualcosa di commestibile sul legno o sull'acciaio: l'importante è se il piano d'appoggio è pulito, oppure sporco. È un fatto di mentalità più che di materiali».

- Le fotografie del libro sono in bianco e nero, ma anche a colori. Sembra un convivere del passato con il presente.

«Quando ho scattato le prime foto non c'era ancora il digitale e quindi dovevo scegliere in partenza se lavorare in bianco e nero, o in diapositiva a colori. Quasi sempre ho scelto il colore per i panorami in quota, mentre gli interni e i volti mi è piaciuto di più immortalarli in bianco e nero. Poi, io sono molto emotiva e diretta e quindi scattavo seguendo il mio istinto del momento».

- Com'è nato il libro?

«Alcune foto sono state scattate già negli anni Ottanta, Poi anche questo, come tanti altri lavori sono stati a lungo pensati immaginati, fantasticati. Poi, a un certo punto, mi sono trovata tra le mani un lavoro abbozzato e a quel punto ho cominciato a lavorarci sul serio pensando di farlo diventare un libro di personaggi e di luoghi. Ho passato tre estati lassù, dal 2002 al 2004. Poi, a lavoro di raccolta di foto e di interviste concluso, ho deciso di creare un percorso sulla carta che fosse agevole da seguire per chi prende il libro in mano».

- Il lavoro dei malgari della Carnia può interrompersi per motivi esterni legati, per esempio, a un calo della vendita del prodotto, o per motivi interni, perché non c'è più la vocazione del monticare. In questo libro appaiono persone di ogni età, dalla fanciullezza alla vecchiaia: c'è una continuità tra queste persone?

«La parte finale è dedicata al fondovalle che una volta era quello che popolava le malghe, che mandava lassù le muc-

che che ogni famiglia aveva. Oggi le famiglie non hanno più mucche e non ci sono più latterie. Ricordo un dialogo con una donna di Forni di Sotto che non possedeva più mucche sue perché le aveva vendute, ma aveva due mucche a "pasci", a pascolare, in affidamento, una cosa che una volta era abbastanza comune. E oltre a dimostrare il suo amore per questi animali, ha un rapporto forte con tutto il rito del monticare: il camminare con la vacca, il fermarsi, il fare le cose necessarie. C'era tutto un mondo che legava il fondovalle alla malga».

- E oggi?

«Oggi succede che non esistendo più l'allevamento di famiglia, ci sono soltanto alcune famiglie, o alcune persone, che hanno investito su questa idea e che hanno passione, perché se non hai passione non puoi fare questo lavoro. I giovani ci sono, perché c'è la tradizione familiare, ma la continuità esiste dove c'è anche la proprietà. Poi ci i giovani che provano a investire, ma è sicuramente dura».

- Veniamo al formaggio. I malgari si tramandano tradizioni, insegnamenti, esperienze? Hanno i loro segreti?

«Un buon formaggio dipende dall'erba che le mucche mangiano, ma ognuno ha il suo segreto e alla fine qualcuno è più saporito, qualche altro lo è meno. È evidente che ci sono dei segreti, ma è in generale che la qualità del formaggio di malga è buona e che continua a migliorarsi».

- Viene quasi naturale legare la simbologia della malga alla Carnia stessa: la perdita di tradizioni e di popolazione sono simili?

«Dal punto di vista del calo demografico delle malghe, se dovessi fare un raffronto rispetto a quello che è avvenuto non tanto a Ravascletto, ma in paesi meno fortunati e ormai semidisabitati, come Givigliana, direi che in proporzione

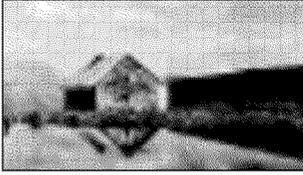
non dovrebbe più esserci neanche una mucca in montagna».

- Però poi ci si accorge che nei paesi ce ne sono ancora, ma non le si vedono proprio più...

«Dobbiamo ricordarci come hanno ragionato negli anni Sessanta e Settanta perché, al di là della comodità che le stalle sociali rendeva più comodo avere delle mucche perché non bisognava accudirle quotidianamente, c'è stato un altro motivo molto importante. Prendiamo Forni Avoltri: lì, come in molti altri paesi carnici, le stalle erano vicino alle case, proprio nel centro del paese, e hanno pensato che, per favorire lo sviluppo turistico, stalle e mucche dovessero essere allontanate dal paese perché il loro odore non andava bene per i turisti. Lì hanno costruito la stalla sociale sulla strada per Pierabech e oggi, se non ci fosse un ragazzo - Cecon - che ha un bel po' di bestie, Forni Avoltri non avrebbe più mucche. E bisogna pensare che quello era il primo posto in cui avevano realizzato una condotta del latte che partiva dalla stalla e arrivava direttamente nella latteria. Ma alla fine è stata chiusa la latteria e... Non voglio farla lunga, ma in quegli anni si è svenduto davvero un patrimonio».

- Sabato prossimo il premio Nonino porterà i malgari accanto a personaggi di risonanza internazionale. Come la prendono?

«Non so chi andrà a ritirare il premio, ma posso dire che sono emozionatissimi e contentissimi anche perché il Nonino lenisce una ferita. Secondo me, quello che manca in Carnia non è tanto il successo economico, quanto il fatto che qualcuno che dica "Dai, tieni duro, bravo. Questa è una cosa che ha futuro". Serve specialmente ai giovani, a chi in questo lavoro crede. È una maniera per dire: "Non siete dimenticati, non siete fuori dal mondo". E, anzi, il Nonino ha portato i malgari proprio al centro del mondo».



La fotografa Ulderica Da Pozzo ha realizzato uno straordinario volume su di loro e in un'intervista ci spiega chi sono, come vivono e con quanta silenziosa emozione stanno per ottenere questo importante riconoscimento

www.ecostampa.it



Fotografie tratte dal libro *Malghe e malgari* (Forum editrice) di Ulderica Da Pozzo che ha documentato questo pianeta carnico

