

# Il malgaro? Un mestiere per giovani

Testi **Selene Cassetta**, blogger specializzata in turismo sostenibile

Un entusiasmo che travolge quello di Milady, Sara e Davide: tre malgari giovanissimi, innamorati delle loro mucche e della vita tra i pascoli e le vette dell'Altopiano di Asiago (VI). Milady lavora in Malga Verde, struttura a Lusiana Conco, dal 2018 diventata anche un agriturismo. Davide è a capo di Malga Serona, nel comune di Caltrano, dove

è anche consigliere comunale con delega all'agricoltura, mentre Sara Strazzabosco è il punto di riferimento per Malga Larici di Sotto. Hanno voglia di raccontarti del loro sogno, quello di portare avanti la tradizione di un mestiere antichissimo che inizia a primavera, quando gli alpeggi profumano di fiori colorati ed erbe aromatiche tra cui

far pascolare il bestiame, segreto di un latte che rende unica ogni forma di Asiago DOP "Prodotto della Montagna", loro prodotto di punta. Una vita fatta di dedizione e sacrifici ben diversa da quella dei loro coetanei, ma ricca di soddisfazioni e cieli stellati, belli da togliere il fiato.





Davide

**Tre storie diverse le vostre, ma vi unisce la giovane età e una solida amicizia: come siete arrivati a fare i malgari?**

**Milady:** Dopo diversi anni in uno studio commercialista, mi sono stancata della sedentarietà; desideravo un lavoro più dinamico e vario, che mi permettesse di stare a contatto con la natura e con la gente. Sono stata la prima dei 3 fratelli a tornare nell'azienda agricola di famiglia.

**Sara:** Io in malga ci sono nata. Ad una settimana di vita mia madre mi ha portato quassù perché doveva lavorare; così per me crescere tra le mucche, la stalla e la casara è la normalità. Crescendo mi sono appassionata a questo mondo, che segue i ritmi della natura e degli animali. Non potrei più farne a meno!

**Davide:** Ho sempre avuto una grande passione per la montagna e l'allevamento e, dopo aver riaperto l'azienda di famiglia terminate le superiori, ho deciso di fare il malgaro. Al termine della stagione dell'alpeggio mi prende il "Malgafra", un male che non mi abbandonerà più.

**Cosa amate follemente del vostro lavoro? E quali, invece, le fatiche che pesano di più?**

**M:** La natura quassù è sublime, mi ricarica ogni giorno. Aprire la finestra e riempirmi gli occhi del verde dei prati mi fa iniziare la giornata col piede giusto.

**S:** La pace, il silenzio che riempie. E poi...il burro! Ne sono golosissima, è il prodotto che racchiude tutto il sapore di questo territorio. Dall'altra

parte, quello che mi pesa di più è la burocrazia, che spesso ti sfinisce.

**D:** Amo e - a volte - non sopporto la stessa cosa: le persone! Il lavoro in malga mi ha permesso di conoscere tantissima gente, entrare in contatto con mondi diversi dal mio, avere innumerevoli stimoli, ma...quando è troppo, è troppo! A fine di una lunga giornata ho davvero bisogno di tranquillità e solitudine.

**Vi accomuna la produzione dell'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" e l'essere parte del Consorzio di Tutela dell'Asiago: cosa significa per voi portare avanti questa tradizione?**

**D:** Tutte le fasi di produzione di questo tipo di Asiago avvengono in montagna, dalla mungitura alla lavorazione, fino all'affinatura in tavole di abete rosso: sono proprio questi passaggi a rendere unica ogni singola forma di formaggio. Anche se ci troviamo tutti e tre sull'Altopiano di Asiago, in realtà

la differenza di pascolo, di altitudine, di metodo di lavorazione, regalano sfumature differenti ad ogni singola forma. Produrre il formaggio in malga è un processo delicato, laborioso, pieno di variabili e criticità legate al clima e alle vacche: un amico malgaro è solito dire che bisogna 'capire il latte', è necessario cioè sviluppare una sensibilità che ti fa percepire ogni minima variazione del latte per adeguarti di conseguenza. Ma sono proprio questi fattori a rendere inimitabile questo prodotto.

**S:** Essere parte del Consorzio un grandissimo motivo di orgoglio per noi e credo di parlare a nome di tutti e tre. Il formaggio Asiago è nato qui ed è un nostro "dovere" portare avanti la tradizione.

**Milady, tu sei anche fornitrice per i supermercati Despar: come è nata la collaborazione?** Circa 3 anni fa Despar ci ha contattati perché interessata al nostro Asiago



Milady



Sara

DOP Fresco: da quel momento è nata una bellissima collaborazione basata sulla condivisione di valori e intenti. C'è la volontà di mantenere viva questa antica sapienza e le molteplici attività che Despar promuove, come Made in Malga, dimostrano che la priorità del marchio è quella di far arrivare sulle tavole degli italiani prodotti genuini che hanno una storia da raccontare.

**Un consiglio ai vostri coetanei, demoralizzati dalla situazione del mercato del lavoro.**

**S.:** È tempo di rimboccarsi le maniche, di "guadagnarsela" e non sentirsi mai arrivati. Se ci metti impegno, i risultati che raggiungi hanno un sapore più intenso.

**M:** Ragazzi, avere un po' di spirito di adattamento! Faticiamo a trovare personale per il lavoro in malga, troppo pesante e senza giorni liberi. Eppure si tratta di un'esperienza di qualche mese, fortemente gratificante.

**D:** Appassionatevi! L'impegno unito alla passione permettono di affrontare il lavoro in maniera completamente diversa.

**Vita in malga tra 10 anni: come sarà?**

**S:** Ancora fortemente legata alla tradizione. Mi batterò perché la tecnologia non invada troppo questo mondo. La malga deve restare custode dell'autenticità, della memoria della vita di montagna.

**M:** La penso come Sara: tecnologia quanto basta (come il Wi-Fi), se serve a far avvicinare molte più persone alla bellezza delle nostre montagne. Il Covid, malgrado tutto, ha favorito il turismo di prossimità: mi impegnerò a far scoprire e apprezzare alla gente la dimensione di quiete che la montagna regala.

**D:** Il futuro delle malghe dovrà essere sempre più legato al turismo, una "boccata d'ossigeno" per salvarle, attraverso la valorizzazione del territorio.

**C'è qualcosa che vi manca della vita che fanno i vostri coetanei? Aperitivi? Vacanze?**

**M:** Personalmente no. La vita in malga non è per forza sinonimo di rinunce, ma di **scelte**: ogni tanto mi concedo l'aperitivo in pianura, ma i momenti di svago che si vivono qui in malga, come una birra al tramonto quando tutti se ne sono andati, non hanno prezzo.

**S:** È indubbio che lavorare in malga sia stancante, ci sono sempre mille cose da fare e il tempo del relax è poco. Alla sera sono così stanca che ho solo voglia di andare a letto! Comunque non mi pesa, oramai mi ci sono abituata e mi vivo i momenti di svago e le vacanze a fine stagione, insieme ai miei amici che lavorano anch'essi nel mondo della ricettività e della ristorazione.

**D:** Forse non si direbbe, eppure la malga è una **finestra sul mondo**. Viene tantissima gente a trovarci, da vecchi amici a clienti storici a persone di passaggio, ognuno col proprio vissuto, le proprie esperienze. Confrontarsi con loro, fermarsi a fare due chiacchiere è stimolante e arricchente e non mi fa percepire per nulla la mancanza di aperitivi e serate a valle. E comunque appena finisce la stagione, e dopo un mese per riposarmi in tranquillità, la vita mondana riparte!



