



TUTTOMILANO 21

ALPEGGI

# SILENZIO, PARLA IL MACAGN

NELLE TERRE ALTE DELL'OASI ZEGNA A CONOSCERE IL FORMAGGIO PRODOTTO SECONDO TRADIZIONE

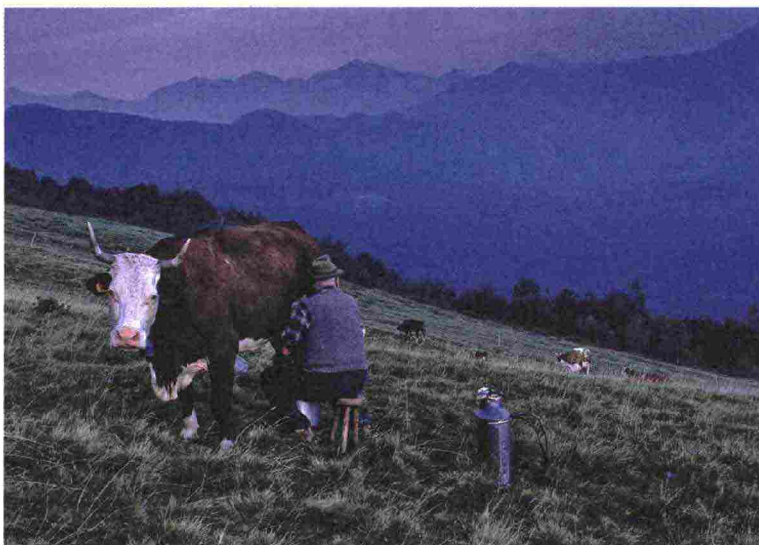
di GIUSEPPE DE CEVERGNINI

L'ho incontrato al Bocchetto di Sessera, nelle terre alte dell'Oasi Zegna, sulle montagne del Biellese. Stava riposando sul banchetto di Luciano Ferrero, l'alpigiano che da anni lo produce utilizzando solo latte intero crudo, caglio e sale e mi ha ammaliato con il suo profumo intenso e quell'aspetto un po' anarchico che solo un prodotto dall'anima non omologata può avere. Mi sono avvicinato e ho scoperto di trovarmi di fronte al Macagn, raro formaggio che per le sue caratteristiche può essere prodotto solo in piccoli caseifici annessi agli alpeggi dove pascolano libere le bovine. Chi lo produce è un uomo di poche parole e quindi ha lasciato parlare direttamente lui, il Macagn. «Il quando sono nato nessuno se lo ricorda con certezza, il do-

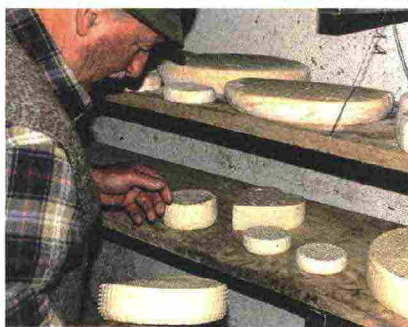
ve, con molta probabilità è l'Alpe Macagn, alta 2188 metri in Valsesia, ai confini con il Biellese e la Val d'Aosta. Da molto tempo i biellesi gestiscono l'alpeggio e forse è per questo motivo che la mia produzione è passata ben presto in quest'area. La mia particolare preparazione è stata inventata a

causa della difficoltà di approvvigionamento di legname a quelle quote. Il mio latte viene infatti lavorato subito, cercando di sfruttare la temperatura di mungitura (37°). Poi, con un po' di orgoglio, aggiunge: «Altri, oggi, si vantano di produrre il Macagn con latte refrigerato pastorizzato aggiungendo fermenti, ma io sono veramente tutta un'altra cosa».

A quel punto ho deciso di incamminarmi lungo il sentiero che, in una ventina di minuti, porta all'Alpe Moncerchio, a 1450 metri d'altezza alle pendici del monte Cerchio. Qui, in estate, Luciano Ferrero e la figlia Giada portano a pascolare le bovine di razza Bruna Alpina e Pezzata Rossa d'Oropa dal cui latte nasce il Macagn. L'ho così visto prendere forma e, nel ristoro agriturismo dell'Alpe, finalmente assaggiato, accompagnandolo con buon pane cotto a legna o annegandolo in una fumante polenta concia. Sulla via del ritorno ho deviato verso il sentiero che attraversa il Bosco del Sorriso dell'Oasi Zegna, un cammino esperienziale tra abeti, faggi e betulle avvolto da odori e suoni della natura, progettato per aiutare a ritrovare armonia e benessere in-



Luciano Ferrero con le sue mucche all'Alpe Macagn; a sinistra, la lavorazione del Macagn all'Agriturismo Alpe Moncerchio, a Biemonte (Biella)



teriore. Così almeno raccontano gli esperti che l'hanno realizzato. Altri sentieri sono dedicati al *forest bathing*, dove è stata dimostrata l'elevata capacità di rilascio di sostanze volatili, i monoterpeni, efficaci nello stimolare positivamente le difese immunitarie. Già decisamente stimolate dal Macagn. L'Oasi Zegna nasce nel 1993 come sviluppo del "pensiero verde" di Ermenegildo Zegna, imprenditore che a partire dagli anni '30 finanziò e realizzò un'avveniristica opera di valorizzazione ambientale sulle montagne di Trivero, nel Biellese, a un'ora e mezzo di auto da Milano. ♦

## VIENI A BERGAMO E FACCIAMO PACE

Con una breve antologia dedicata ai 188 scomparsi di Nembro, il giornalista dell'Espresso Luigi Riva inaugura il 10 alle 18,30 l'edizione riprogrammata del Bergamo Festival Fare la Pace, "Quel che resta del bene". Segnale di rinascita culturale per la città e le sue valli, tra le più ferite dalla pandemia, il festival diretto da Roberta Caldara va in scena fino a domenica 12 nel complesso quattrocentesco del Monastero di Astino (nella foto), sui colli di Bergamo Alta. E si interroga sul futuro con l'aiuto di scrittori, politici, filosofi. Lo scrittore Wlodek Goldkorn dialoga con l'arcivescovo di Bologna Matteo Zuppi; parole e immagini del dramma scorrono con il poeta Franco Arminio e il regista e scrittore Davide Ferrario;

sui piani della ripartenza interviene il commissario europeo Paolo Gentiloni; di Chiesa e comunità, di ecologia profonda parlano Andrea Riccardi, don Giuliano Zanchi, il filosofo della scienza Telmo Pievani. Gratuito, iscrizione: [www.bergamofestival.it](http://www.bergamofestival.it) (f.f.)

