

*a*

# Next Generation Piemontese

tre artigiane  
una vocazione

TESTO di GUALTIERO SPOTTI  
FOTO di BENEDETTA BASSANELLI



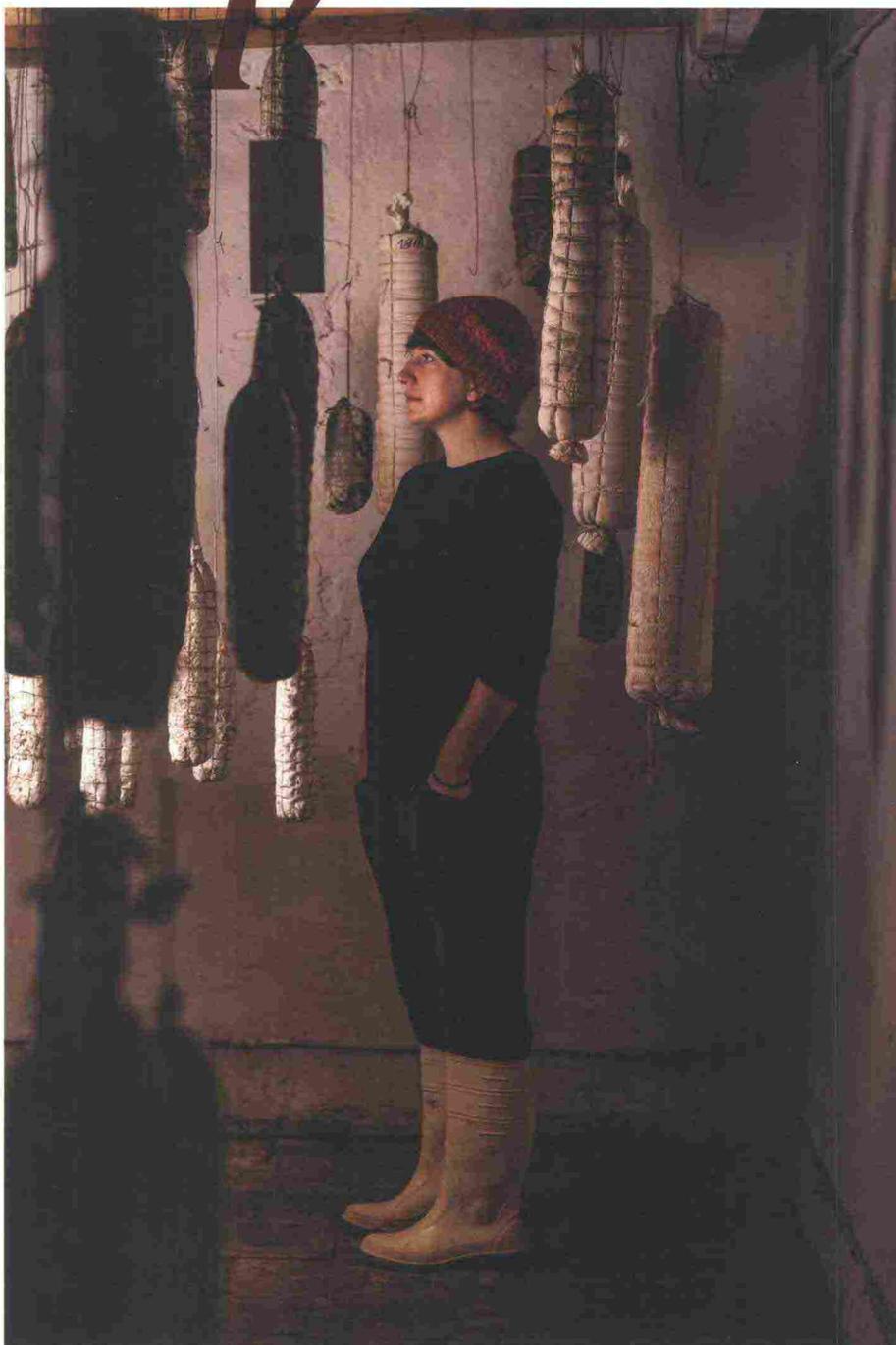
**T**re donne e tre storie diverse in Piemonte, per un concentrato di passione e caparbia che in alcuni casi abbatte i confini nazionali e conferisce un sapore universale al nuovo corso dell'artigianalità agroalimentare italiana. Con la complicità territoriale dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) targata [Slow Food](#).

Spesso si sente dire che gli italiani, in particolare quelli delle generazioni più recenti, non hanno voglia di "sporcarsi le mani", di impegnarsi nei lavori più faticosi e di mantenere vive le tradizioni dei genitori o dei nonni. Senza voler entrare nel merito di considerazioni legate a come si è evoluta la società moderna o di discorsi ancor più complessi riferiti alla globalizzazione e alle logiche geopolitiche (tra i tanti argomenti che si potrebbero affrontare), è innegabile che mantenere vivo il sapere antico di certe produzioni è diventato in molti casi una pratica piuttosto complicata. Ecco perché acquisisce grande valore la presenza sul territorio nazionale di una realtà come quella dell'Università di Pollenzo, che, in Piemonte, funge da fondamentale punto di riferimento nel mantenere vive le tradizioni delle varie tipicità dell'agroalimentare italiano e nel portarle all'attenzione delle nuove generazioni attraverso lo studio e la pratica sul campo. E che, oltretutto, ha contribuito in poche stagioni a globalizzare in maniera piuttosto originale un mondo contadino solo ai nostri occhi immutabile e fermo, con risultati oggi a dir poco sorprendenti. Per questioni facili da immaginare, un effetto piuttosto evidente lo si è avuto con maggior incisività sul territorio piemontese, già ricco di suo di eccellenze gastronomiche (qui la lista è talmente lunga e passa attraverso nocchie, peperoni, formaggi, carne, cioccolato e vino, che è più facile interrogarsi su cosa manchi in questa regione quando si parla di prodotti d'eccellenza...) e soprattutto perché chi ha avuto modo di passare dalle aule di Pollenzo si è ritrovato poi a frequentare i campi, le colline e le montagne vicine alla scuola. Abbiamo focalizzato l'attenzione su tre giovani donne che, con una modalità e un vissuto diverso tra di loro, rappresentano magnificamente il futuro delle tradizioni contadine italiane. Anche quando la carta d'identità curiosamente riporta come luogo di nascita l'India o la Germania.

# Elisa- beth *paul*

“La passione per la carne arriva da molto lontano, anche da un punto di vista geografico. Probabilmente è nata sin da quando in tenera età scendevo nella cantina di casa e trovavo appesi al soffitto conigli e varie tipologie di tagli e di animali. O forse dalle tradizioni radicate in famiglia, come quella di mangiare l’oca a novembre, nel giorno di San Martino”. Elisabeth Paul, trentacinque anni, tedesca e originaria di un piccolo paesino alle porte di Lipsia, si muove sicura tra le celle frigorifere del macello che gestisce ormai da qualche stagione presso Valli Unite, la Cooperativa appoggiata sui Colli Tortonesi dove oltre alla carne si lavora il vino, la frutta e molti altri prodotti. Nel frattempo, ricorda con piacere il lungo percorso che l’ha portata a operare un’importante scelta di vita e che l’ha condotta a muoversi dalle lande della Sassonia fino al Piemonte. “La mia infanzia e gli anni del liceo li ho trascorsi in Germania, senza troppi scossoni o grilli per la testa, ma la vera *sliding door* si è manifestata un giorno che stavo sfogliando il giornale *Der Spiegel*. Tra i tanti articoli ho iniziato a leggerne uno che parlava dell’Università di Pollenzo e da quel momento per me è davvero cambiato tutto, perché mi si è accesa in testa la classica lampadina”.

# E**p**



***Valli Unite - Cascina Montesorò***

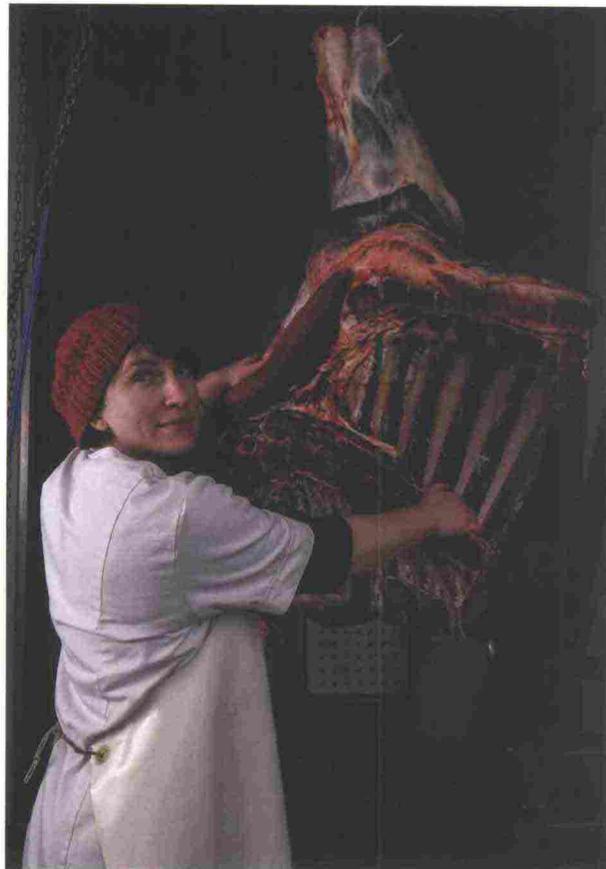
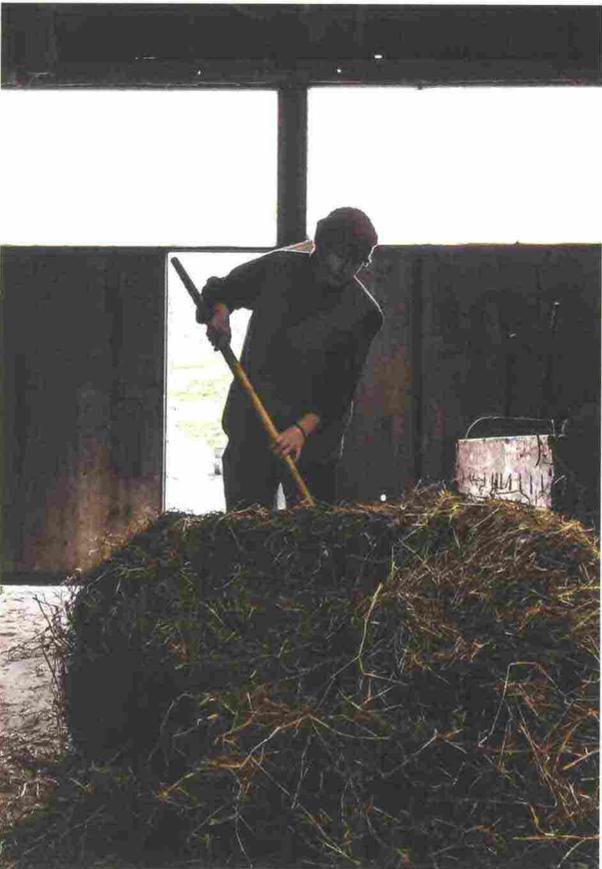
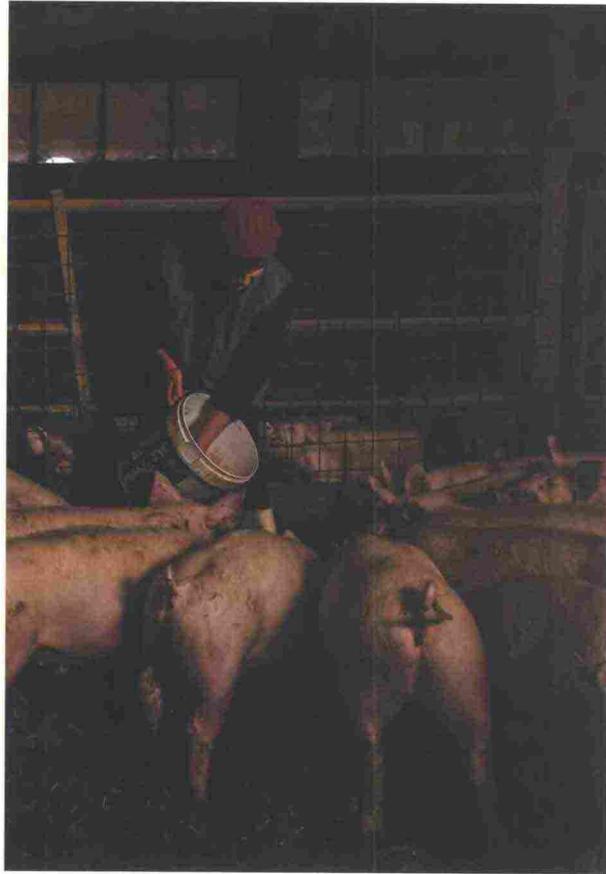
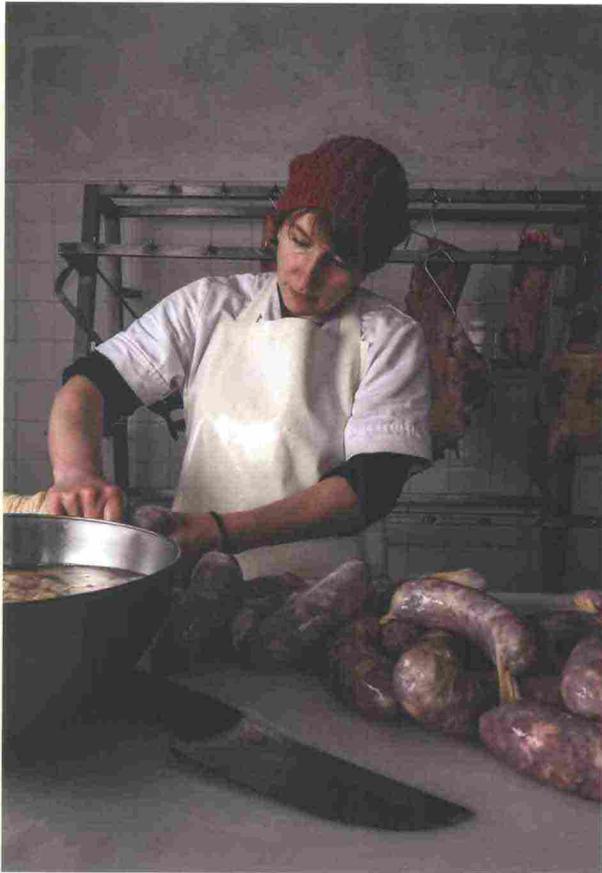
Via Montale Celli, 1  
15050 Costa Vescovato (AL)  
Tel: + 39 0131 838100  
[www.valliunite.com](http://www.valliunite.com)

Dopo tre anni, trascorsi in una scuola professionale privata per cuochi, Elisabeth muove verso l'Italia e inizia così il corso di Laurea triennale a Pollenzo che si conclude nel 2012 con una tesi sui piccoli produttori, i Presìdi e il rispetto del benessere dell'animale. A seguire arrivano le specializzazioni e i primi viaggi all'estero, con l'anno trascorso a Copenaghen per conoscere meglio la realtà dei macelli più grandi, quelli industriali, dove Elisabeth ha anche modo di collaborare con il Nordic Food Lab per una serie di studi riguardanti le proteine del sangue e l'albumina. Il percorso di apprendimento prosegue spedito in Svezia, all'Università di Uppsala, per un paio di anni dedicati a corsi sulla chimica del sangue e a un progetto rivolto alla salvaguardia delle madri delle renne e dei loro piccoli, mentre il ritorno definitivo verso l'Italia risale al 2016, in maniera piuttosto naturale, con l'idea di voler abbandonare la teoria sui libri e di spingersi più sull'aspetto pratico della professione di norcina.

“La realtà di Valli Unite” dice oggi Elisabeth, “ai tempi mi è sembrata quella più indicata. Qui ero già stata in visita durante gli anni a Pollenzo e qui in seguito, quando sono tornata, mi hanno insegnato il lavoro da svolgere sul campo, quello pratico. Ma non solo. In brevissimo tempo, dopo un anno e mezzo circa che lavoravo al macello, ho avuto l'opportunità di diventare uno dei ventitré soci della Cooperativa. Per me rientrare in Italia è stato davvero fondamentale, perché mi è sempre piaciuto il diverso approccio al cibo che qui ho trovato, il contatto con le persone e la loro spiccata convivialità. Certo, all'inizio sono stata percepita come una specie di uccello esotico catapultato in una realtà contadina, cui si è aggiunto il fatto che non si vedono poi molte donne macellaio in circolazione, ma tutto è andato per il meglio”.

A Valli Unite la giornata di Elisabeth inizia sempre presto, verso le 6:30, con le pratiche più tradizionali e, se vogliamo, cruente della professione del norcino, che passano dall'uccisione del maiale e la pesatura, fino alla pelatura a coltello e al sezionamento dell'animale. “Qui si lavorano circa 45 maiali all'anno per preparare il salame che rappresenta il 60% della produzione e diventa dopo la stagionatura il Nobile di Giarolo, facente parte di un consorzio di produttori locali, oppure un salume delle Valli Tortonesi che segue direttive vicine alle disposizioni dettate da **Slow Food** e riferite, in particolare, alla tipologia di allevamento dei maiali e alle scelte del mangime. Poi è chiaro che anche se da noi si macella per buona parte dell'anno, il periodo clou è sempre quello che va da ottobre a maggio e permette di realizzare le pancette, le lonze, le teste in cassetta, le coppe e i salami cotti con nervetti e cotenne, oltre a squisiti cacciatorini”.

Elisabeth, però, non svolge unicamente il lavoro quotidiano sul campo, e dedica parte del suo tempo a sviluppare gruppi di dialogo civile, diventando, inoltre, membro di Butcher's Manifesto, una ONG internazionale nata nel 2016 a Copenaghen che mira a raccogliere, a preservare e a trasmettere metodi e conoscenze tradizionali della macellazione, della quale fanno parte anche altre donne in giro per il mondo. Ma per una norcina che trascorre buona parte del suo tempo a tagliare e lavorare la carne, quali sono i gusti personali una volta seduta a tavola? “Beh, detto che qui a Valli Unite abbiamo un buon ristorante che propone i nostri prodotti, io adoro sia il quinto quarto che la pancia, quella ben presente nella cultura delle classiche steak americane, ma se vogliamo anche il diaframma per il suo lato grasso è tra i miei preferiti. E come ci ricorda Elisabeth lasciandoci con l'acquolina in bocca: “Grasso vuol dire gusto e ogni piatto con il grasso crea aroma”. Come darle torto?



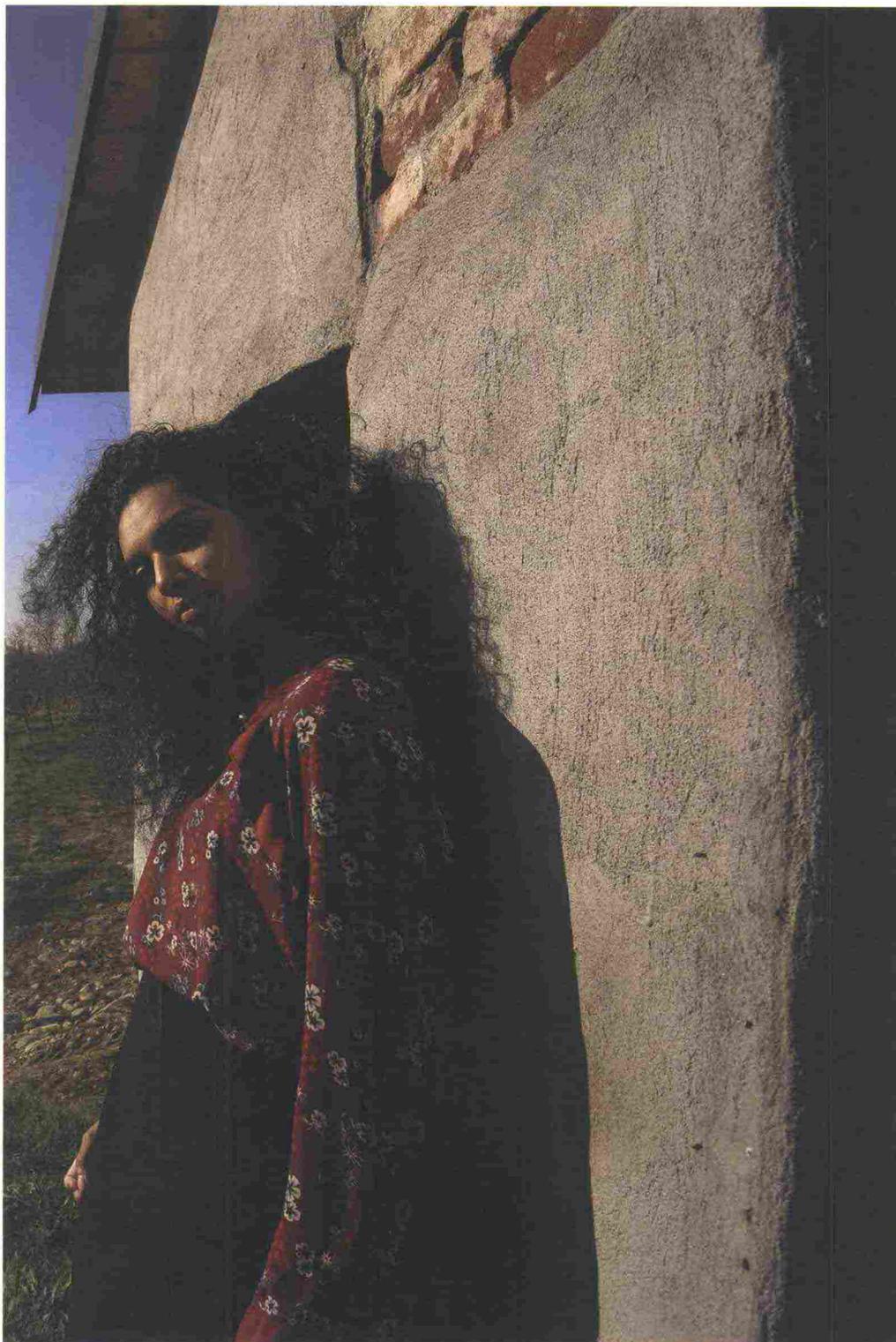
# Jyothi

## *aimino*

Se ci fermassimo al nome sarebbe quasi semplice intuire che non stiamo parlando di una piemontese di origine controllata. Infatti, Jyothi è una ventisettenne nata nella regione di Andhra Pradesh in India e fino all'età di due anni ha vissuto nel suo Paese natale. Poi è stata adottata dalla famiglia Aimino a Borgomasino, in provincia di Torino, e nel 1996 ha iniziato la sua seconda vita a casa dei genitori italiani, Gianna e Giambattista.

“Evidentemente era destino - dice oggi Jyothi con un ampio sorriso a illuminarle il volto - che la mia vicenda personale mi portasse nelle terre del Nebbiolo e, soprattutto, dell'Erbaluce, visto che il mio nome in lingua indiana vuol dire proprio luce. Ma a parte questo, credo sia stato davvero fondamentale essere arrivata in tenera età in Italia. Io mi sento italiana pur avendo un aspetto molto indiano e il mio percorso di crescita, così come la mia storia, è qui tra queste vigne e in questa terra”. Sì, perché Jyothi è una giovane donna imprenditrice del vino che ha fatto della passione per l'enologia e per il cibo la sua professione per gli anni a venire.

Il suo percorso inizia, dopo il liceo scientifico a Ivrea, con l'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, ma dalla sua non ci sono solo gli studi sui libri e le vigne dei nonni a Borgomasino diventano ben presto il campo di battaglia prediletto e i terreni dove si sporca le mani sin da giovanissima. “Ho sempre aiutato i miei in vigna - dice - ma è a Pollenzo che ho scoperto l'amore per il vino, che in seguito ho sviluppato attraverso una crescita professionale che mi ha portato anche a lavorare per il Consorzio dell'Erbaluce. Da più di un anno a questa parte lavoro anche nella cantina dell'Hotel Bellevue a Cogne a stretto contatto con il capo sommelier e in sala al ristorante. Un training importante che considero davvero fondamentale”.



**L'Erm di Aimino Jyothi**

Via Cossano, 6  
10031 Borgomasino (TO)  
Tel: +39 333 1008410  
[www.lerm.it](http://www.lerm.it)

L'ambizione però è quella di diventare produttrice di vino a tutti gli effetti già a partire dal prossimo anno. "Sì, questo è vero – ci racconta – perché le vigne più vecchie di famiglia, distribuite su tre ettari, già nel 2021 permetteranno una piccola produzione di nebbiolo con il mio marchio L'Erm, che significa ermo, dal nome dialettale del piccolo casotto datato 1958 che si trova in mezzo alle vigne. Per arrivare a una quantità di bottiglie più corposa però bisognerà aspettare il 2023 quando andranno in produzione l'erbaluce e altri appezzamenti a nebbiolo. Nell'attesa mi sono dedicata alle confetture, ai succhi e alla frutta sciroppata, visto che sul nostro terreno abbiamo diverse coltivazioni e alberi da frutto. Con una particolare attenzione rivolta a quelle produzioni un po' dimenticate o trascurate, ma rappresentate qui in una ottantina di varietà circa, che permettono di salvaguardare il patrimonio di biodiversità del territorio e la memoria dei nostri nonni. Dalle mele cotogne, cioca rumela o ruggine, fino alle pesche sanguinella, le giuggiole, l'uva fragola, le pere madernassa e il corniolo".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Jyothi, tornando a parlare di vino, non dimentica del tutto le sue origini indiane e guarda lontano ben oltre le colline piemontesi. “Il sito internet che raccoglie le informazioni relative a L’Erm voglio realizzarlo anche in lingua hindi, perché la mia idea in futuro è quella di creare una forte commistione tra le due diverse anime che mi appartengono, indiana e piemontese e, se possibile, il sogno è di commercializzare i miei prodotti anche in India, dove un giorno mi piacerebbe coltivare la vigna.

È vero che non parlo l’indiano, ma l’intenzione è quella di iniziare a studiarlo. Per ora ho avuto l’opportunità di tornare a visitare la mia regione di nascita, nel 2015, grazie a un viaggio realizzato in collaborazione con l’università. Certo, per me è stato un po’ strano e psicologicamente duro, ma anche molto emozionante non avendo mai vissuto quella società e quell’ambiente. Spesso con un forte senso di impotenza e di rabbia per tutto ciò che si vede e si vive quotidianamente, dalla gente che muore per strada ai bambini abbandonati. Poi, da un punto di vista più personale mi ha stupito l’atteggiamento diffidente nei miei confronti, quando i locali venivano a sapere che ero stata adottata, come se questo fosse dipeso da me o fosse stata una mia precisa scelta. Se a questo aggiungiamo il fatto che sono una donna giovane abituata a bere vino e con una forte identità occidentale, ti lascio immaginare quale sia stato l’impatto...”. Sì, perché Jyothi quando si tratta di mettere le gambe sotto a un tavolo non si tira indietro e pur amando i cibi speziati e piccanti apprezza soprattutto la cucina con la quale è cresciuta in Piemonte. E nel bicchiere le sue passioni sono soprattutto i vini bianchi e le bollicine, con buona pace per i rossisti.

# Alice

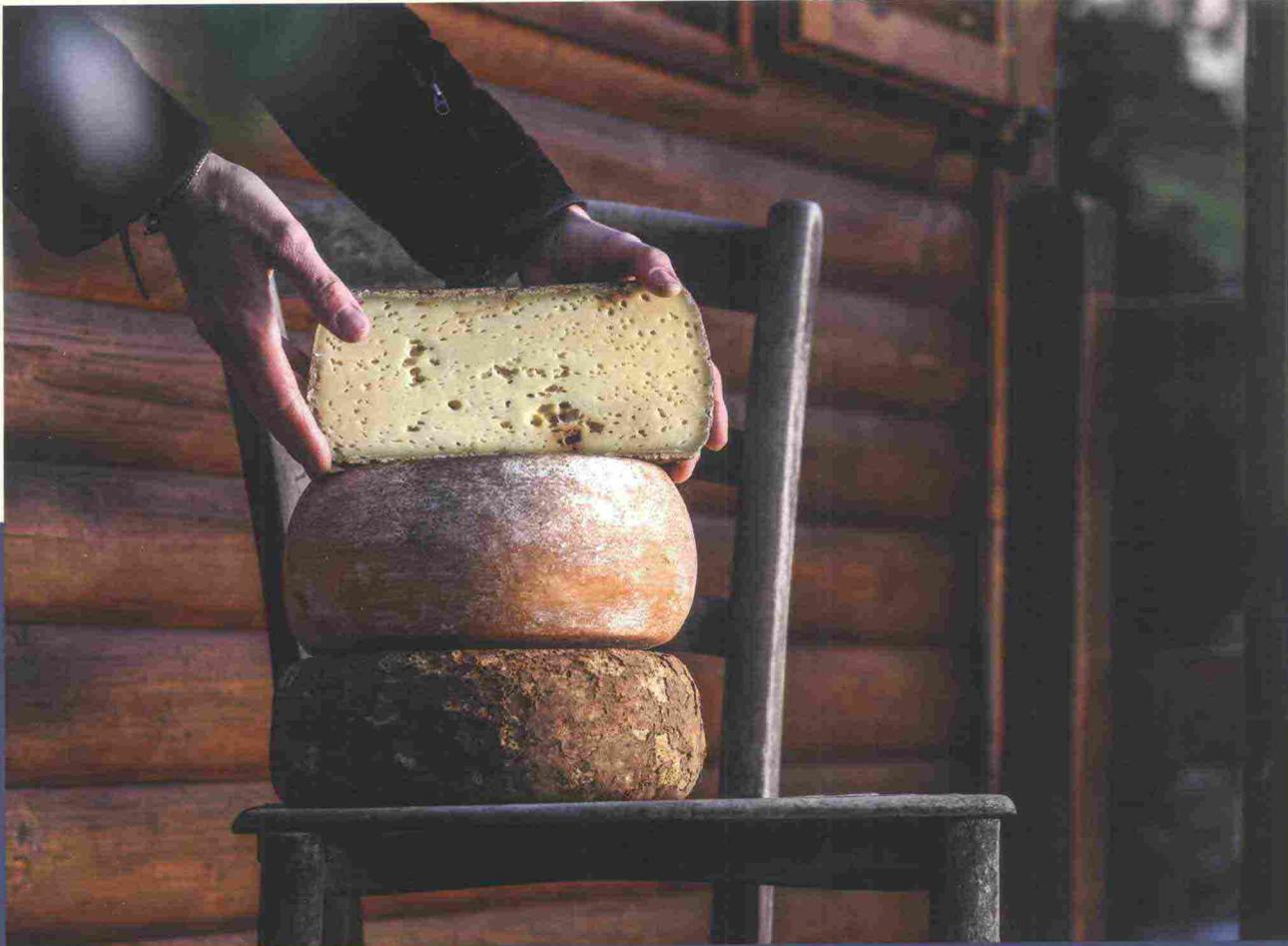
## *nicoletta*

Alice non guarda i gatti come ricorda una celebre canzone di De Gregori (pur essendocene uno ben pasciuto che si aggira guardingo nel vicino fienile), ma le mucche di una piccola stalla posizionata nei pressi del caseificio. Siamo nel centro di Settimo Vittone, un piccolo borgo a fianco dell'autostrada che dal Piemonte conduce in Valle d'Aosta a un tiro di schioppo dal magnifico e imponente forte di Barde. Alice rappresenta l'ultima generazione, quella più giovane, dell'Azienda agricola Nicoletta, che da queste parti è presente sin dagli inizi del Novecento, quando, in realtà, il poco formaggio prodotto con i capi di bestiame veniva consumato prevalentemente in famiglia. Trentatreenne risoluta e con il piglio della lavoratrice indefessa, Alice dopo aver studiato per tre anni a Pollenzo e in seguito aver frequentato l'Istituto di Agraria a Torino, è entrata nei meccanismi quotidiani dell'attività di famiglia a partire dal 2011 ed è oggi anche la titolare della Cooperativa agricola che raccoglie il latte di altri produttori, spesso piccoli e con pochi capi di bestiame, dei dintorni.

Si occupa del lavoro di coordinamento e di quello squisitamente pratico che vede impegnati sul campo tutti i Nicoletta: dal fratello Jari che ha quarantuno anni sino alla giovanissima nipote Giulia di appena sedici anni che dà una mano nella stalla (ma anche i genitori Mauro e Ada sono sempre presenti). Alice è il punto di riferimento imprescindibile che non riguarda solo i formaggi e il caseificio, ma anche l'altra attività di famiglia, l'Agriturismo La Ciuenda inaugurato nel 2014 e situato nella vicina frazione di media montagna di Cornaley. Un'alpe ricercata per la classica gita fuori porta, o semplicemente per una merenda da far coincidere con una salutare passeggiata nei boschi. La Ciuenda è nata come stalla per il trasferimento degli animali in alpeggio durante i mesi estivi, ma nel tempo è diventato anche punto di ristoro per provare i sapidi piatti della tradizione (Alice si cimenta come cuoca riscuotendo buon successo tra gli ospiti).

L'azienda Nicoletta, come è facile immaginare, ha nel suo DNA la produzione della classica toma piemontese, ma col trascorrere degli anni il caseificio ha ampliato notevolmente la gamma a disposizione del cliente, al punto che si possono trovare yogurt, ricotta, burro, primosale o il latte fresco, tra gli altri. Ma non si deve pensare a una produzione standardizzata, qui ogni mattina si prepara il burro come vuole la tradizione popolare di montagna, ovvero un panetto alla volta pressato negli stampi di legno. Tra gesti e manualità che nonostante il trascorrere delle stagioni risultano sempre i più efficaci e rivelano la natura autentica della produzione, che non a caso è certificata biologica.

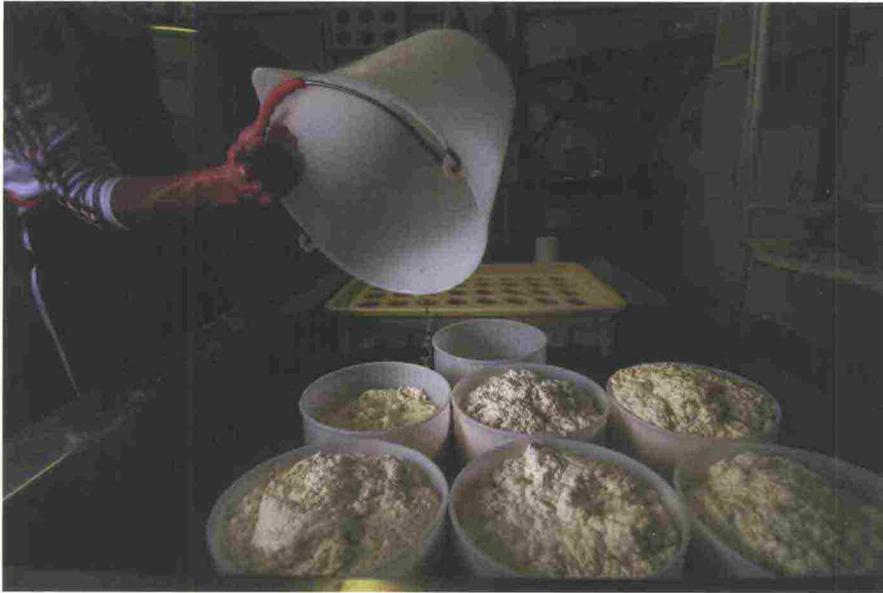




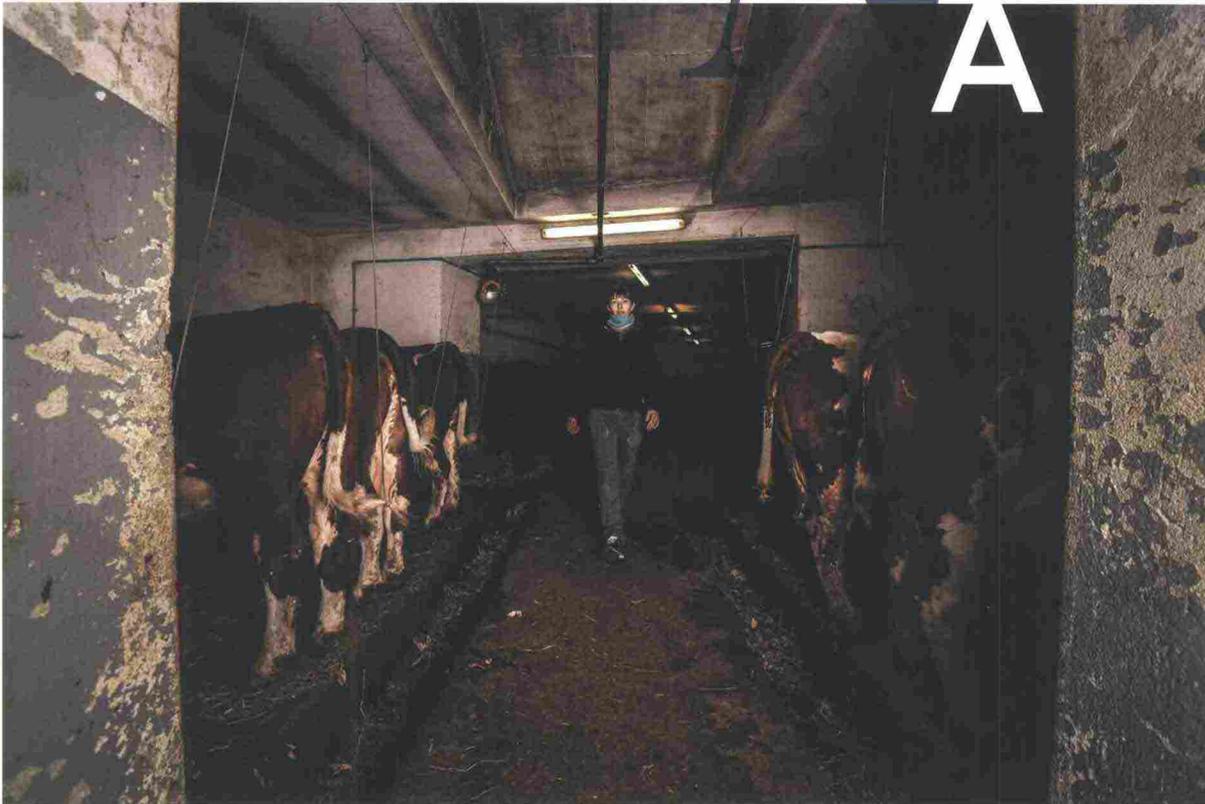
“È un mestiere duro, che lascia pochissimo spazio alle distrazioni o solo al pensiero di poter trascorrere delle normali vacanze come fanno quasi tutti dopo una lunga e impegnativa stagione di lavoro” ci racconta Alice mentre cerca di convincere una mucca un po' ritrosa a uscire dalla stalla. “Vedi quella casetta di legno all'ingresso dell'azienda che sembra una baita alpina? È il nostro piccolo punto vendita casalingo, dove tutti possono acquistare il formaggio e i prodotti direttamente da noi, ma poi non ci si può dimenticare dei mercati settimanali che si svolgono in diversi paesi, delle consegne da fare, del latte degli altri associati da lavorare. Insomma, qui non ci si ferma mai”. E non si fa fatica a crederlo con i seicento litri di latte al giorno che in buona parte si ritrovano nelle duemila forme di toma che i Nicoletta sfornano ogni anno. Con il berretto bianco calato in testa a raccogliere i biondi capelli, Alice rientra all'interno del caseificio.

### ***Azienda Agricola Nicoletta***

Frazione Cesnola 33  
10010 Settimo Vittone (TO)  
Tel: +39 0125 658396  
[www.agricolanicoletta.it](http://www.agricolanicoletta.it)



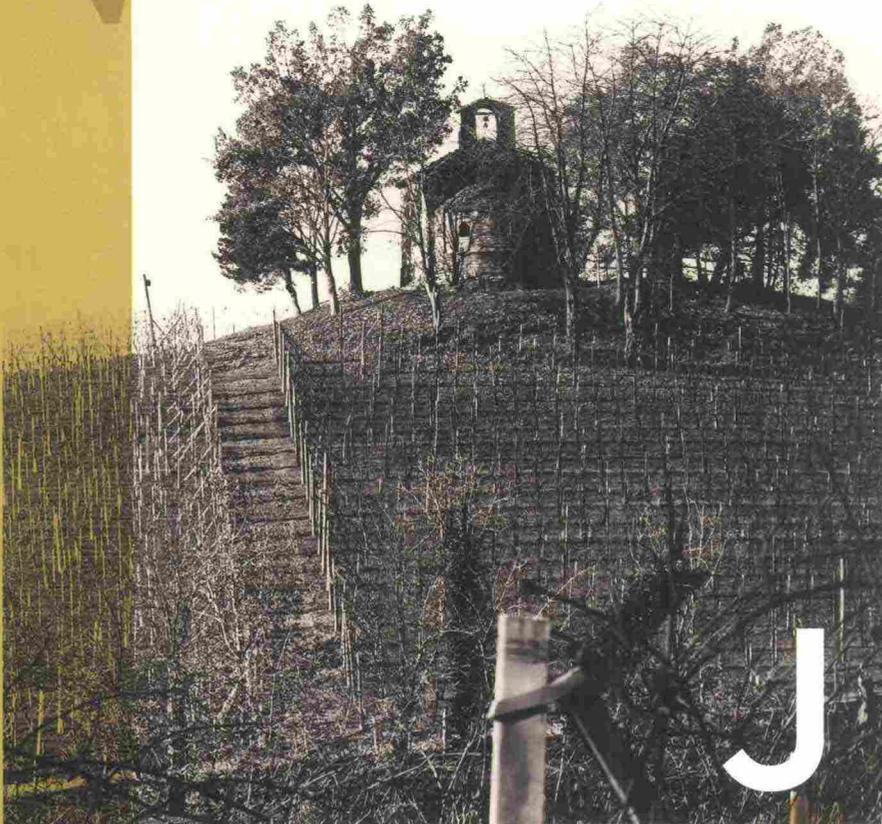
# NA



093077

E  
p

A  
N



J  
a