

Storie d'alpeggio

Sonia Spagnoli, ventiquattro anni, già a dodici aveva scelto di fare l'alpeggiatrice non la cantante, la ballerina o la velina. Una scelta davvero originale e inconsueta per un mestiere duro, abbastanza solitario e poco femminile. Eppure Sonia, minuta, dalla faccia pulita, sorridente, con occhi che sprizzano gioia e passione, presenta con competenza da veterana i gioielli della sua azienda agricola La Casera, loc. Dosso 11, Gianico di Brescia: le formaggelle, il casolet, il burro, la ricotta e, *dulcis in fundo*, un prodotto raro e sconosciuto a chi non frequenta le valli bergamasche e bresciane: il fiurit (o fiuri). È il derivato del siero proveniente dalla produzione del formaggio. Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt, bianco, anzi bianchissimo. Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, gradevole, fresco. Si ottiene durante la preparazione della ricotta, lo precisa il suo nome ovvero "fiore della ricotta". La tradizione lo vuole accompagnato alla polenta, preparata la sera prima, ma Sonia, in una calda mattinata in Franciacorta, a Cortebianca, fra un rosè e un satin, lo ha servito con la frutta.

La malga Val Gabbia (ubicata nella foresta di Lombardia, denominata Val Grigna) è il mondo di Sonia, impegnata con i genitori 365 giorni all'anno: nei mesi invernali a fondovalle e a primavera e in autunno sui maggenghi, ma Sonia ama soprattutto il periodo in malga. Lo racconta in un suo volumetto: *L'alpeggio nel cuore*: «queste pagine hanno il semplice intento di trasmettere almeno una piccola parte delle emozioni, della passione e dell'amore che dal 2000 mi portano tutti gli anni a tornare sul mio alpeggio in Val Gabbia, nella quiete e nella libertà di queste montagne». Una bella storia condita da buoni formaggi! *Sine qua non*.