

CARMINE MAGNANTE, IL CASARO DI ROCCA DI MEZZO CHE PREFERÌ IL LAVORO ALLO STUDIO

9 Gennaio 2022



ROCCA DI MEZZO - “All’epoca si faceva studiare il figlio maschio e io ero l’unico maschio. Ma non mi è mai piaciuto studiare perciò dissi a mio padre: ‘Se dobbiamo perdere tempo, allora mandami a scuola, ma sappi che non è per me!’. Al caseificio del paese cercavano un ragazzo: ‘Se vuoi lavorare, devi venire oggi stesso, perché domani è martedì e non va bene cominciare di martedì!’. Mi andai a cambiare e cominciai. Era il mese di novembre. Nel 1965, ho voluto mettermi in proprio, in un locale nella parte alta del paese, nella casa paterna. Mio padre pensava che mi sbagliassi, non vedeva quello che vedevo io. Ho iniziato con 70 litri di latte, adesso siamo arrivati a 70 quintali. Quando ho cominciato, c’erano altri 3 caseifici che dopo 10 anni ho rilevato. Ero il più povero, ma avevo la gioventù, la volontà di fare e la capacità di apprendere il mestiere. Alla fine, ho coinvolto tutta famiglia: ho coinvolto i genitori, poi la moglie, le figlie. Il tempo mi ha dato ragione. Ho una storia alle spalle, con tanti sacrifici. E ora sono soddisfatto di quello che ho fatto”.

Carmine Magnante, classe 1942, un’istituzione con il suo caseificio a Rocca di Mezzo (L’Aquila), si è raccontato ai ricercatori dell’Università dell’Aquila nell’ambito del progetto “Almeno seicento metri sopra al mare: la montagna abruzzese. Uno sguardo sul Sirente-

Velino”

“Ciò che rende unici i nostri prodotti è la montagna”, ha detto. “Qui gli animali vanno tutti al pascolo e infatti il prodotto cambia in base alla stagione. Adesso, per esempio (intervista realizzata il 27 maggio scorso, *ndr*), la mozzarella, il burro sono un po’ più gialli perché gli animali mangiano quel fiore giallo che c’è sul pascolo e quindi il latte tende al giallino. Il latte di montagna è più buono, ha un sapore diverso, che cambia a seconda della stagione”.

“Il fatto che noi scriviamo sulla carta intestata e sui furgoni ‘Prodotto a 1.300 metri sul livello del mare’ ha un significato, un valore. Il latte della montagna, prodotto sul pascolo, è un’altra cosa rispetto a quello di Roma o del mare. E però, avere un’attività in montagna è sicuramente più difficile: la stessa attività, se la fai in città, affronta meno problemi. In questi territori, per esempio, se ti serve un bullone, devi scappare all’Aquila o ad Avezzano. Forse, anche per questo, oggi, sono l’unico caseificio dell’Altopiano delle Rocche, e questo non è un bene”.

“L’altro giorno”, ha raccontato Carmine, “un rappresentante caseario mi diceva che, quando in passato veniva all’Aquila, stava una settimana perché i caseifici erano tanti e lui ci metteva tempo a girarli tutti. Ora siamo rimasti in pochi. Non lo so qual è il problema, ma forse sono anche i giovani. Noi, per esempio, adesso abbiamo bisogno di una persona, ma non riusciamo a trovarla. I giovani cercano lavoro e dicono che non lo trovano, ma quando li metti di fronte al fatto che devono imparare un mestiere, non sono disponibili”.

Il progetto di ricerca “Almeno seicento metri sopra al mare: la montagna abruzzese. Uno sguardo sul Sirente-Velino” del Laboratorio Cartolab del Dipartimento di Scienze Umane dell’Università dell’Aquila in convenzione con la sede Abruzzo del Centro Sperimentale di Cinematografia, è stato realizzato, tra il 2020 e il 2021, con gli allievi del secondo anno del Corso di Reportage audiovisivo.