



IL REPORTAGE

ANDREA LUPO BOSIO

Cima del monte Tobbia: un giovane lupo ulula per l'ultima volta prima del sorgere del sole. Sullo sfondo il mare, ai suoi piedi fanno capolino infiorescenze selvatiche: rose o campanule, ciclamini, viole, bucaneeve e primule a seconda delle stagioni. Sospeso fra terra e cielo, nella luce dorata dell'alba o nel riverbero rosso del tramonto, le Alpi Cozie mostrano il Monviso, tanto nitido da potersi toccare (quasi) con un dito.

In una cornice di luce ed aria pura, il quadro agreste e bucolico è costituito da colture nella parte collinare, mentre man mano che si sale di altitudine, fanno capolino castagni, roveri, faggi, pini e frassini, intervallati da spazi adibiti a maggese e pascoli, con rudi insediamenti rurali. In questa terra di uomini liberi, paese della Resistenza per l'attività partigiana contro il nazifascismo, il capoluogo si svela sul crinale tra due schiere di case che fiancheggiano una via centrale, dalla quale si diramano stretti vicoli.

L'area è collegata senza soluzione di continuità alle frazioni di Serra (parte più alta a chiusura del versante settentrionale) e Spessa (a Nord-Ovest). Si riconoscono come unità autonome le frazioni Costa Santo Stefano (parte più bassa) e Capanne di Marcarolo, borgo montano di rara bellezza (a circa 20 km dal centro) sul confine con la Liguria. Il torrente Gorzente scorre principalmente qui; le sue acque sono ricche di trote, carpe e tinche. Pesci che vivono in ambiente incontaminato, all'interno dei laghi Badana, Bruno



Una veduta di Bosio, la chiesa di Santo Stefano, il vice sindaco Marco Ratti sulla big-bench da cui si ammira il panorama e il sindaco Stefano Persano

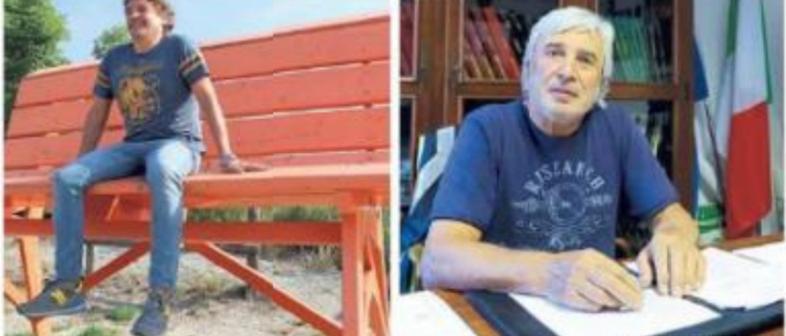
Un nucleo principale, tante frazioni e l'estesa area che conduce a Marcarolo ma solo 1150 abitanti. Dal Tobbio si "tocca" il Monviso, la vegetazione è spettacolare e il paese ha un'architettura rustica

# I profumi e i colori di Bosio paradiso incontaminato di 67 chilometri quadrati

Lungo (quest'ultimo interamente in provincia di Alessandria, gli altri condivisi con Genova), bacini che paiono incastonati in una valletta caratteristica della Val d'Aosta, ma in realtà si trovano a pochi passi da casa nostra. Ginestre e pruni selvatici compaiono come per incanto sotto i crinali all'ombra dei monti Tugello e Figne. Le architetture rustiche e spontanee di Bosio evidenziano le origini agricole dell'antico insedia-



Una veduta di Bosio, la chiesa di Santo Stefano, il vice sindaco Marco Ratti sulla big-bench da cui si ammira il panorama e il sindaco Stefano Persano



mento, come dimostrano gli spazi chiusi dei cortili interni, gli archi dell'edilizia rurale o l'attesa dei muri: in un'atmosfera che è un mix fra architettura montana e i carruggi genovesi, a fine agosto arriva la processione dei Cristi in legno (tipico dell'entroterra ligure) con molte confraternite a rendere omaggio a San Bernardo al suono delle campane a festa. Bosio è un comune vasto, oltre 67 km quadrati, con 1150 abitanti. Le origini sono simili ad altre realtà vicine, poiché sino al 1948 il borgo e le sue frazioni erano sotto Pandò. È sede del parco naturale delle Capanne di Marcarolo, al quale -offerta la maggior parte del territorio, ambiente favorevole per la fauna selvatica (lepri, volpi, cinghiali, caprioli, qualche lupo, bianconi, falchi, nibbi e poiane) e lo sviluppo di prodotti tipici locali d'eccellenza come vino (terre del Gavi e dei rossi intensi piemontesi), dolci, miele, formaggio e la torta di riso.



Sabina Bancalari e Lorenzo Merlo con i loro prodotti

Mieli, confetture e decine di prodotti stagionali da Sabina e Lorenzo nella Cascina Leveratta

## La casa vacanze trasformata in oasi del gusto

LA STORIA/2

Una strada nel bosco. Radici fanno capolino sul sentiero, vecchi e giovani faggi ti guidano in un'oasi dal panorama mozzafiato. Una vecchia cascina, la Leveratta, trasformata in un laboratorio di dolcezza per esaltare quanto la natura offre, dall'orto al frutteto.

Confetture, miele, sciroppi, pomodori e primizie fresche appena raccolte e baciate dalla rugiada mattutina, Sabina Bancalari e Lorenzo Merlo hanno resistito come loro nido una costruzione appartenuta precedentemente agli zii di lui, la decisione di lasciare l'affollata Genova dove loro facevano altri lavori, trasformando la passione in un'attività per riscoprire vecchi e nuovi abbinamenti grazie alla trasformazione dei frutti.

«Nei mercati o qui da noi commercializziamo prodotti orticoli di stagione: peperoni, pomodori, zucchine, melanzane, fagiolini. Per il 2023 sono state messe a dimora 500 piante di fragole, mentre i nuovi arrivati sono i cavoli, per un totale di 600 unità».



Sandra Sciutto con il figlio Simone Montaldo

Una ventina di mucche al pascolo nei prati e un latte da cui nascono squisitezze casearie

## Le formaggette delle Capanne sono una celebrità

LA STORIA/3

Una ventina di mucche al pascolo, lassù in alto, a Capanne di Marcarolo a oltre 20 chilometri dalla sede comunale. Cascina Saliera è un contenitore di latte fresco dall'inconfondibile profumo di montagna. Formaggi freschi dai sentori saltuariamente salati; in bocca, un tripudio di fiori ed erbe tipici dei pascoli in quota dove l'uomo non ha potuto sovrapporre la natura.

All'ombra di roverelle, castagni e faggi, nascono le celebri «formaggette delle Capanne». Un tempo si potevano gustare freschissime oppure stagionate, ma ora la richiesta è impellente e la produzione di nicchia non consente più come un tempo, di lasciarle riposare troppo. C'è la fila a contendersele e si capisce perché.

«Dal 2004 ci siamo lanciati sul mercato, portando avanti la tradizione casearia in cui mia suocera era abile - commenta Sandra Sciutto, con a fianco il figlio Simone Montaldo -. Il segreto di tanto successo? Non saprei, forse sono la qualità e il tempismo della lavorazione e premiarci ogni giorno. Produciamo anche yogurt e budini, ma la parte del leone la fanno i formaggi, dal caciocavallo alla mozzarella: questi ultimi due però sono una lavorazione che lascio a mio marito, io sono l'assistente».

## "Da Pulini" un'infinità di specialità dolci e salate. Sessanta ricette custodite gelosamente "Pucci" è la regina di pane e pasticcini

LA STORIA/1

Maria Alba Merlo, conosciuta come «Pucci», ha un segreto che non svela neppure al figlio Emiliano Guido, mago delle mani in pasta, dolce e salato. «Ho ricevuto da un amico pasticciere oltre 60 ricette - racconta il titolare della panetteria e pasticceria Da Pulini -. Per il panettone di Bosio, ci basiamo su un manoscritto della fine del 1800. L'unica ricetta di cui non conosco dosi e tutti gli ingredienti è la torta Eccellenza ideata da mia mamma».



Mara Bottaro, Maria Alba Merlo (detta Pucci) ed Emiliano Guido

rina di mais (al posto di una parte di quella tradizionale; ndr) ed è apprezzato da chi non ama i canditi, perché sostituiti dall'uvetta. È il nostro prodotto più venduto».

E la torta della ricetta segreta? «So che è una base di pasta frolla, con farcitura di ricotta, amaretti, cioccolato e non so altro - sorride Emiliano -. Adesso però voglio rifarmi, ideando un panino della zona. Abbiamo il formaggio, i salumi, il miele, magari una crema tipo zabaione a base di Gavi. Ci sto studiando da tempo, vorrei fosse unico per abbinamento e contrasto di sapori. Vi farò sapere non appena la vena creativa formerà qualcosa di invidiabile. Sarà il nostro panino di Bosio». A.L.U. —

## Conducono un'attività nata in famiglia nel 1885. Due fabbri sapienti in un antico mulino i fratelli Cavanna sono artigiani veraci

LA STORIA/4

Cresciuti vicini al calore della forgia, Fausto e Sandro Cavanna portano avanti la tradizione di famiglia dal 1885. Fabbri sapienti, all'interno dell'antico mulino, depositari di quelle conoscenze artistiche e punto di riferimento per chi ama l'artigianalità del lavoro fatto interamente a mano. «Ci siamo cresciuti in questo laboratorio, unico in provincia ad avere ancora un maglio azionato dalla forza di caduta dell'acqua. A differenza di quelli elettrici, questo antico strumento può generare tipi di colpi particolari, permettendoci di lavorare a freddo il ferro senza rovinarlo; l'ideale per realizzare zappe, vanghe, strumenti agricoli, non adatti ad essere realizzati su macchine moderne. Realizzavamo per vivai di Pistoia alcune migliaia di pezzi all'anno, ora con la crisi la produzione è calata, ma riparazioni di aratri e altri strumenti sono all'ordine del giorno. Il maglio ad acqua, dopo la chiusura di un nostro collega a Voltaggio diversi anni fa, dovrebbe essere rimasto l'ultimo nella nostra provincia. Da noi funziona ancora bene, ma è una lavorazione di nicchia».



Fausto e Sandro Cavanna hanno clienti in provincia e da fuori zona

li riprendendo i disegni di decine di anni fa.

«Anche i vecchi decori sono copiati e ripresi interamente a mano - raccontano -. Non ci sono stampi per questo mestiere, tutto arriva dalla manualità che noi abbiamo imparato negli anni e si può sempre migliorare». Dai fratelli Cavanna non c'è solo ferro: acciaio, inox, rame e ottone, acciaio corten, fusione e realizzazione artistica del bronzo. «Non siamo soltanto al servizio dei compensanti - concludono i due fratelli -. Abbiamo clienti di Alessandria e dintorni, specialmente se dobbiamo riprendere i vomeri. Siamo conosciuti nel settore e siamo fieri di portare avanti quello che iniziarono i nostri avi». A.L.U. —