



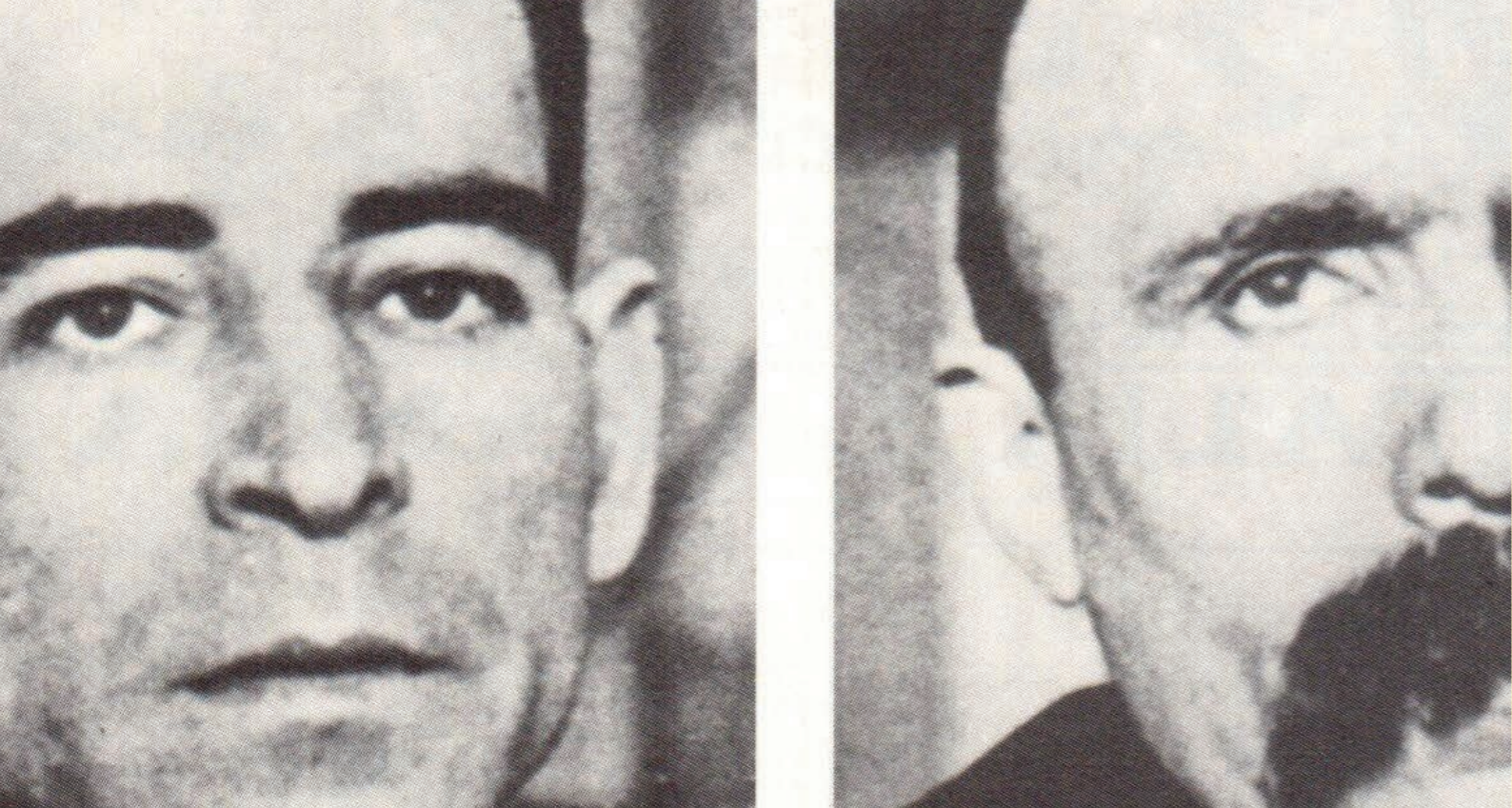
**La saga familiare dei
Fiandino a Villafalletto**



QUANDO IL CARDO CAGLIA



TESTO *di* SERENA GUIDOBALDI
FOTO *di* DAVIDE DUTTO



Flashback - Villafalletto, 1920

Il 1920 è un anno cruciale per la gente di Villafalletto: quell'arresto di *Tumlin*, primogenito di Giovan Battista, scuote la comunità e si abbatte sulla famiglia Vanzetti già provata dalla perdita prematura di Giovanna, moglie e madre amatissima.

Pochi anni prima Bartolomeo era partito per la Merica:

"Sono a bordo (La Provence). Tanti saluti e baci a tutti."

scrive il 13 giugno 1908 da Le Havre.

Seguono negli anni lettere alle sorelle, alla zia e al padre che aveva disapprovato quel colpo di testa, dove Bartolomeo racconta della condizione di immigrato, del lavoro, del Messico, delle cose che cominciano ad andare meglio e del gruzzolo pronto per il ritorno.

Ma il 5 maggio 1920 viene arrestato insieme a Nicola Sacco perché trovato in possesso di volantini anarchici e una pistola; alla famiglia scrive apertamente di questa sua condizione solo il 1 ottobre 1920:

"Carissimo padre, ho sempre frenato sino a oggi il desiderio di scriverti, perché ho sempre sperato di potere, da un giorno all'altro, darti buone notizie. Ma le cose continuano ad andare male. Ora mi accusano di omicidio. Non ho ucciso, né ferito, né rubato mai. Ho testimoni in mia difesa e lotterò con tutta la mia energia. [...]"

Magno Fiandino, appena trentenne, arriva a Villafalletto proprio in quest'anno, e probabilmente lui - margaro che aveva lasciato la Valle Stura cercando un luogo migliore per le sue *tôte*¹ - dell'uomo dai capelli bianchi, il volto solcato da rughe e lo sguardo rassegnato, puntuale ogni giorno dietro al banco del suo caffè-bottega e del dramma di quel figlio lontano, ancora non sa tutta la storia. Quello che sa è che a Vila Falèt le sue *tôte*, tutte vacche da latte, sarebbero state meglio e lo sa perché glielo avevano insegnato l'osservazione personale e l'esperienza dei vecchi *bergier*, quelli che guardando il cielo terso sulla Granda, commentavano scuotendo la testa: *la splura à porta barlèt*², e da come si sistemavano le nuvole sulla Bisalta preconizzavano: *se a Besimauda as büta 'l capel, a fa pi nen bel*³.

¹ Ragazze

² L'arsura porta il bariletto

³ Se la Bisalta indossa il cappello, non farà più bello



In apertura: Egidio e Mario Fiandino nel latte
Nella pagina a fianco: Nicola Sacco e Bartolomeo Vanzetti
Sopra: Egidio e Mario Fiandino tra le forme di Gran Kinara

Voice over - Egidio Fiandino

“Il territorio è riparato su due lati dalle Alpi e sulla parte orientale dalle colline delle Langhe, mentre a Nord una sorta di barriera ventosa che scende dalla Valle Susa lo protegge dalle correnti fredde e umide provenienti dal settentrione. Inoltre l’altezza, superiore a 400 m.s.l.m., l’umidità molto bassa e costante e le temperature fresche creano le condizioni ottimali per produrre latte di qualità superiore e una stagionatura perfetta per i formaggi. Ecco, è esattamente con queste parole che nel nostro catalogo descriviamo le caratteristiche naturali, fisiche, climatiche della zona, perché si capisca come concorrono sulla riuscita o meno di un prodotto, e che la scelta di nonno Magno di trasferirsi a Villafalletto non fu casuale ma mirata.”

Fast forward - Villafalletto, primi anni Settanta del 1900, Dicembre

Il pugno che infrange il piano di cristallo mette fine alla discussione fra padre e figlio: non se ne parla neanche che il ragazzo lasci la scuola.

Ēndand a scoa a starìa nen tüt 'l d'è òn gir a fè è fol⁴.

Suona come una excusatio non petita per la perentorietà del gesto, per motivare una decisione irrevocabile: dentro di sé Luigi lo sa bene che, se lasciasse la scuola, Egidio non andrebbe in giro a bighellonare, e che quella proposta è sinceramente nata dal desiderio di lavorare di più al caseificio con gli altri, gli zii, i cugini, i fratelli; soprattutto di lavorare al fianco di lui, *so pare*, ora che è stato male. Ma gli studi sono importanti e il caseificio può aspettare che siano completati, dunque è stabilito così: che per nessuna ragione rimanga a casa da scuola con una unica eccezione, il martedì. Il martedì è giorno di mercato a Cuneo, e tutti devono aiutare.

Voice over - Mario Fiandino

“La nostra è una saga familiare. Iniziamo come margari già nel '700 con Stefano Fiandino che da Milano si stabilì a Demonte, nelle Valli Occitane, scelte perché l'estate poteva fare l'alpeggio alle sorgenti dello Stura.

Questo caseificio qui, dove siamo noi, è più recente, fondato dai figli di nostro nonno Magno: Battista (mio padre), Luigi e Giovanni. Da loro siamo nati noi: io, Egidio, Evanzio e Alfio e Riccardo che ci hanno lasciati prematuramente. Con noi ci sono le nostre mamme, Maria e Margherita, mentre la quarta generazione si prepara a proseguire.

Però la famiglia non è solo questo nucleo dato dal legame di sangue: famiglia sono anche quelli che con noi negli anni hanno fatto la storia della nostra produzione, come i conferitori. Riceviamo il latte da circa 20 allevatori della zona, situati a non più di 15 km dall'azienda, molti dei quali sono al nostro fianco da decenni come gli Abello dai quali acquistiamo il latte da quasi 70 anni ...

E famiglia sono anche coloro che lavorano in azienda: un nome per tutti Daljit Singh, guida spirituale della comunità Sikh di Marene e da un decennio nostro responsabile della cura e della mungitura delle mucche. Daljit è una guida spirituale anche qui in fattoria e Lou Jaun, la toma alla curcuma, racconta del nostro incontro con lui”.

Fastforward - Villafalletto, 2019

Stalla a stabulazione libera, nessuna luce fluorescente, nessun corridoio buio, alimentazione selezionata costituita per la maggior parte da fieni ed erbe prodotti in azienda, doppia mungitura alle 5 del mattino e alle 5 di sera, sottofondo musicale 24/7 con una playlist fra classica e *new age* accordata sulla frequenza di 432 Hertz, la cosiddetta *accordatura aurea* ormai assodata come terapeutica per gli animali da cortile e da stalla, sistema bluetooth grazie al quale ogni capo comunica con un software che registra – in un diario prezioso – le minime variazioni delle abitudini quotidiane.

Così vivono alle Fattorie Fiandino i circa 200 capi tutti di razza Bruna Italiana, specie presente nel nostro Paese fin dal XVI secolo e che dall’iniziale triplice attitudine è diventata a tutti gli effetti da latte, una trasformazione necessaria per scongiurare il ridimensionamento dato dalla progressiva introduzione della Frisona – più indicata per la duplice attitudine latte/carne –, e che valorizza una delle caratteristiche più importanti della razza. Nel patrimonio genetico della Bruna, infatti, l’allele A della k-caseina che influenza negativamente la coagulazione del latte è presente in forma ridotta, il che permette una resa casearia nettamente superiore alla media.

⁴ Andando a scuola almeno non starà tutto il giorno in giro a fare niente

Voice over - Mario Fiandino

“Tutte le femmine rimangono in azienda; i maschi sono venduti a un unico referente. Dopo lo svezzamento le vitelle passano un periodo insieme per abituarti alla vita di gruppo, quindi si uniscono alla mandria.

Con quel collare, che non è invasivo, riusciamo a monitorare se ogni capo rumina bene. Un sensore registra i movimenti come la masticazione, per capire se ha mangiato a sufficienza in fase di lattazione o durante la messa in asciutta quando invece deve mangiare meno, e registra la temperatura, per capire se sta entrando in periodo fertile.

La tecnologia ci aiuta anche a evitare inutili stress dati da visite invasive, o dalle vaccinazioni. Queste erano necessarie per ridurre i rischi di attacchi esterni, ma ora possiamo prevenire i rischi diversamente perché le condizioni dell'allevamento sono all'avanguardia.”

Flashback - Villafalletto, anni Cinquanta del 1900

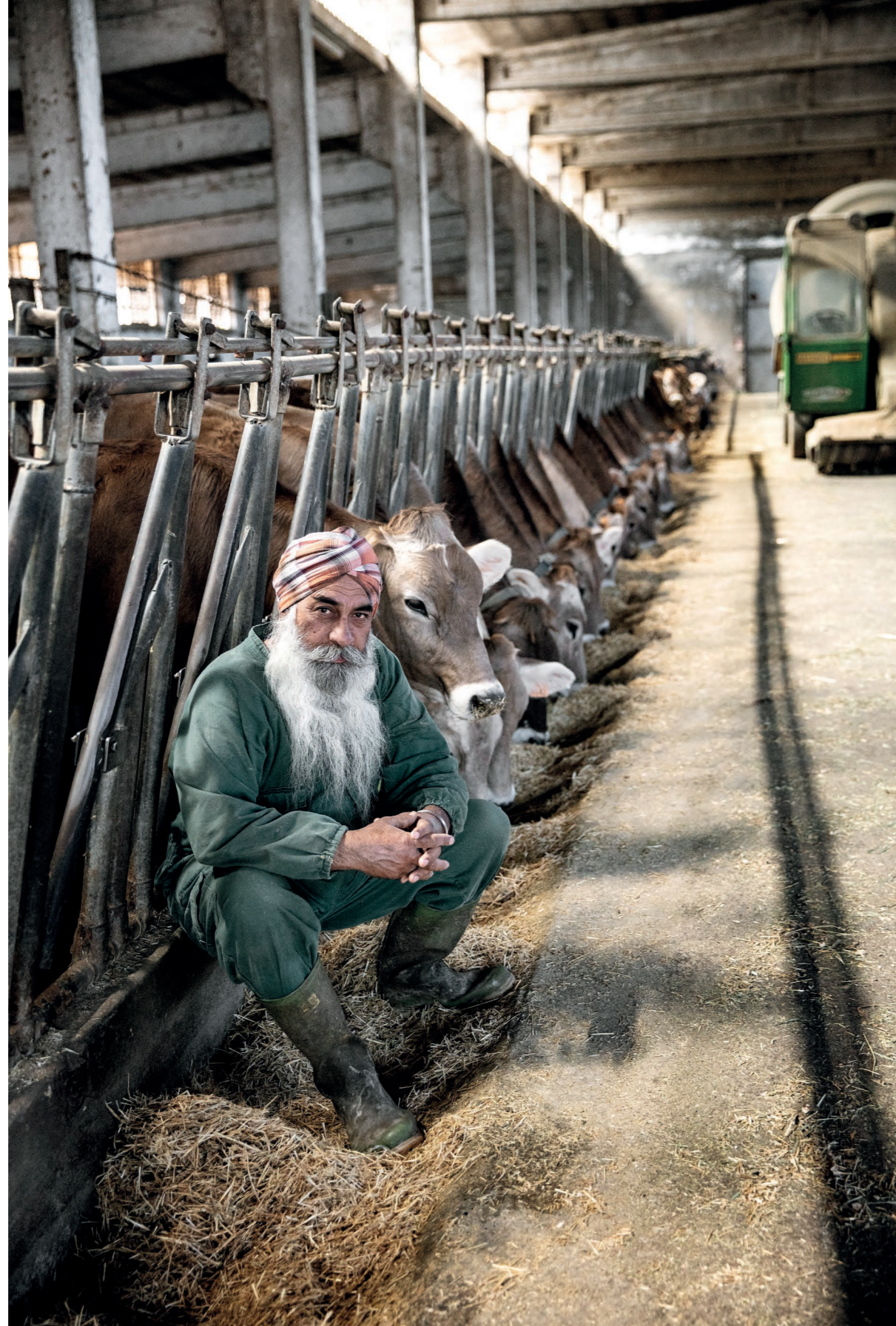
Gli splendidi capolini colorati del caratteristico rosa intenso si presentano a partire dalla tarda primavera e chiunque passeggiando per un prato prima o poi si è imbattuto in quei denti aguzzi come denti di cane con i quali la pianta si difende e dai quali una etimologia ancora incerta vorrebbe far derivare il nome latino di *Cynara cardunculus*. Fiorisce tra giugno e agosto in pascoli aridi, ai margini delle strade, negli incolti e non sopporta le basse temperature, ama i luoghi soleggiati e sembra che la sua presenza sul nostro territorio sia attestata già dal I d.C., così come il suo utilizzo come agente coagulante del latte.

Magno Fiandino ha familiarità col cardo selvatico: durante la Prima Guerra Mondiale il caglio animale è scarso e costoso, e sfruttando anche qui una conoscenza data dal mestiere, dalla tradizione orale e dalla necessità che fa sempre virtù, coglie l'*Arcicioch sarvaj*, o *Card djj ost*, che cresce spontaneo anche sulle Alpi. Gli steli sono buoni crudi, le coste vanno bene per cuocere, i capolini una volta spinati sono quasi meglio dei fondi di carciofo, e gli stami... quelli, fin dall'antichità, sono serviti per fare il formaggio, una conoscenza tramandata nei secoli che gli torna utile.

Quell'esperienza gli torna alla mente e ne parla con i figli che hanno appena avviato il nuovo caseificio: una produzione con caglio vegetale non è un'idea così peregrina e decide di provare.

I risultati sono alterni, Magno ne tiene traccia scritta.





“Però la famiglia non è solo questo nucleo dato dal legame di sangue: famiglia sono anche quelli che con noi negli anni hanno fatto la storia della nostra produzione”

Sopra: Daljit Singh

Voice over - Egidio Fiandino

“Ho ancora due forme del Gran Kinara del 2010: eravamo i primi, penso anche gli unici, a esserci intestarditi a sperimentare questo coagulante su un formaggio vaccino, a pasta dura e a lunga stagionatura.

Il ritrovamento degli appunti del nonno sul caglio da cardo sono sembrati quasi un segnale che era ora di riprendere in mano la pratica, soprattutto eravamo curiosi di capire se si poteva applicare anche al di fuori dei formaggi a pasta molle.

Fra gli scogli, però, l'assenza di una letteratura in merito sulla quale formarci, per cui abbiamo guardato a chi con il caglio vegetale produce alcune importanti DOP: Spagna e Portogallo. Ma anche l'Azeitão, il Serpa, il Serra d'Estrela, come il nostro rinomato Caciofiore, sono di latte ovino; noi, lavorando il vaccino, andavamo a esplorare un territorio quasi del tutto vergine.

I primi test li abbiamo fatti su L'Ottavio, la nostra toma “alla birra scura”, e poi, confortati dagli ottimi risultati, abbiamo alzato la posta. È nato così il Gran Kinara, il primo formaggio da tavola e da grattugia a caglio vegetale stagionato fra i 14 e i 16 mesi. Una volta assodato che la nostra intuizione funzionava, siamo usciti dal Consorzio Grana Padano poiché l'utilizzo di caglio vegetale non è previsto dal disciplinare delle DOP e abbiamo brevettato il Metodo Kinara.

Da allora, la linea è stata quella di giungere a una produzione al 100% senza caglio animale, e siamo ormai prossimi al traguardo.

Continua a esserci molta confusione tra il caglio ottenuto da funghi (che vegetali non sono) e il caglio ottenuto da piante o fiori. Sarebbe molto più corretto che i produttori indicassero sempre chiaramente in etichetta la tipologia di coagulante impiegato, per una maggior tutela del consumatore.

Questa rappresenta la nostra risposta alla sempre più diffusa e condivisa richiesta di trasparenza e di sostenibilità nel settore agroalimentare, oltre ad andare incontro alle esigenze dei consumatori che per motivi etici, dietetici o religiosi, non acquistano formaggi prodotti con caglio animale: il Gran Kinara è naturalmente privo di lattosio e certificato Halal”.



Gran Kinara in produzione



Still frame - estratto da "La Stampa", 15 Gennaio 1969

"Il Cuneese è sepolto dalla più abbondante nevicata degli ultimi quindici anni. Strade interrotte, intere vallate isolate, crolli di vecchi casolari, decine di borgate bloccate dalla neve che in alcuni punti supera i due metri di altezza. In città ha già raggiunto gli 80 centimetri. [...]"

Le scuole sono chiuse, Egidio Fiandino ha nove anni ed è rimasto a casa. Guarda fuori dalla finestra della cascina lo strato bianco formato dalla neve scesa copiosamente per ore. Lo incuriosisce uno strano fenomeno: anche se ha smesso di nevicare, la neve sembra crescere comunque.

Voice over - Egidio Fiandino

"Hai mai fatto caso quando, dopo una nevicata, sembra che lo strato di neve aumenti? È l'effetto del freddo, si chiama fase di cristallizzazione. Ecco, è grossomodo quello che succede anche alla panna nelle 72 ore di riposo a temperatura controllata - 2°/3° circa - durante le quali il pH lavora con i fermenti nobili molto lentamente.

La fase precedente è stata veloce: mungitura e centrifugazione del latte in giornata, pastorizzazione pochi secondi a 90°. A seguire i 3 giorni di quiete, infine la burrificazione: un processo veloce, che avviene per mezzo di una macchina che è la nostra fedelissima, inseparabile, insostituibile quarantennale compagna di viaggio. Diciamo che è la "nonna" dell'azienda, ma essere un'azienda all'avanguardia significa anche sapere quando le nuove tecnologie non saprebbero fare meglio delle "nonne".

E poi, il primo "Burro 1889" è uscito da quella macchina e squadra vincente non si cambia, anche se Veronica, la nostra direttrice marketing, quando siamo sotto le Feste mi guarda un po' storto perché vorrebbe un sistema che riesca a stare al passo con l'aumento degli ordini di burro.

Ma sotto sotto anche Veronica le vuole bene..."

Fastforward - Villafalletto, 2019

Sono passati 10 anni dal tasting panel con oltre 100 esperti, che nel 2009 ha portato alla nascita del "Burro 1889", salato e non: un "esperimento unico" - così lo definiscono sul blog aziendale - dal quale è stato possibile definire anche un modello di scheda di degustazione burro sviluppato in collaborazione con l'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).

Un florilegio composto dalle parole che quei 100 esperti hanno speso nel descrivere le sensazioni provate all'assaggio, è diventato lo sfondo che caratterizza il packaging; a queste parole si sono aggiunti importanti riconoscimenti: nel 2015 il Premio "Zangola d'oro" come Miglior Burro di Azienda Agricola d'Italia, e nel 2019 il Quality Awards attribuito dai consumatori.

Voice over - Mario Fiandino

"Latte a parte, anche gli spostamenti ridotti e nessuno sbalzo di temperatura sono fondamentali per garantire la qualità: per questo le varie fasi della produzione del burro, compreso l'impacchettamento a mano, avvengono tutte in una zona molto ristretta.

Pochissime aziende possono vantare una lavorazione di questo genere e interamente svolta nello stesso sito di produzione, ed è anche per questo che abbiamo voluto rendere omaggio a nostro nonno, grazie al quale è cominciata l'avventura dei Fiandino qui a Villa.

Magno era classe 1889."

Flashback - Villafalletto, 1948

In paese il ricordo di *Tumlin* è ancora vivo e lo sarà sempre di più dopo l'ufficiale riabilitazione di Sacco e Vanzetti che avverrà nel 1977.

La Seconda Guerra Mondiale è finita e l'Italia, dal 1 gennaio, è una Repubblica.

Magno è ormai a pieno titolo villafallettese; la cascina "Palazzo", un tempo proprietà dei Conti Grimaldi del Poggetto, è finalmente tutta dei Fiandino, compresa la piccola cappella votiva.

Il progetto del nuovo caseificio, grazie all'impegno dei suoi tre figli, quest'anno sta diventando realtà.

Voice over - Egidio Fiandino

"Con Mario abbiamo un sogno nel cassetto al quale stiamo lavorando, e speriamo presto di poterlo raccontare. A parte questo, i nostri progetti ci vedono concentrati sul caglio vegetale. L'idea è di accorciare la filiera con piante autoctone, considerando anche i diversi utilizzi del cardo: studi recenti, per esempio, hanno indicato la farina di semi di cardo ricchissima di proteine e molto indicata per l'alimentazione animale, e questo è un aspetto interessante in ambito di sostenibilità.

E, perché no? magari sperimentare anche le altre piante da caglio, come il fico o l'attaccamani, così diffuso nei nostri prati. Insomma, abbiamo ancora parecchio da fare qui.

La storia è appena cominciata."



Fattorie Fiandino

Via Termine, 25
12020 Villafalletto (CN)
Tel: + 39 0171 930014
www.fattoriefiandino.it

BEERMOUTH & TONICA



BUONO ANCHE MISCELATO!



GHIACCIO
QB



BEERMOUTH
1/3



TONICA
al FIENO
BALADIN
2/3

UN MIX PERFETTO

www.baladin.it/beermouth