

PERSONAGGI

Giulio, un testimone di "biellesità"

Il ricordo di Giulio Valcauda, spentosi pochi giorni or sono, dopo un'esistenza trascorsa tra vacche ed alpeggi. Nel gennaio scorso lo avevano incontrato nella sua cascina due esponenti della Casb che lo hanno raccontato

■ Pochi giorni or sono, si è spento improvvisamente Giulio Valcauda, allevatore e personaggio molto noto nella valle dell'Elvo, testimone di una tradizione atavica nel Biellese ed instancabile sostenitore di una dimensione di vita fatta di sobrietà e di lavoro nella suggestiva cornice della sua vallata. Nel gennaio scorso, per tratteggiare il suo profilo e la sua vita, era stato raggiunto nella sua cascina da Luciano Panelli e Giancarlo Guerra. Non si era trattato di una vera e propria intervista, ma di una chiacchierata tra amici nel corso della quale Giulio Valcauda aveva raccontato sè stesso, la propria vita e le proprie esperienze. Queste testimonianze erano state accuratamente raccolte dai due esponenti della Casb (Consociazione degli Amici dei Sentieri del Biellese), che avevano poi pubblicato il reportage di questa visita sul notiziario della Casb sul numero del maggio scorso e che riportiamo oggi che Giulio Valcauda ci ha lasciati.

"Alla Cascinetta della Rolla situata nelle Salvine di Graglia si arriva percorrendo la provinciale per Graglia e la successiva strada che porta alla Regione Bossola. Ci si immette sulla strada a destra verso il Santuario di Oropa; si oltrepassa l'Oratorio di S. Carlo e si prosegue sulla strada pianeggiante. La successiva discesa arriva al ponte sul torrente Janca e poco dopo in salita sulla sinistra, una ripida pista asfaltata porta, dopo un centinaio di metri, alla Cascinetta Rolla, a quota mille metri, dalla quale si gode una panoramica vista sul Biellese e sulle relative colline e montagne. Dalla Regione Bossola alla Cascinetta avremo percorso 8 chilometri. Nella Regione Salvine di Graglia sono esistenti oltre una decina di cascine che fino all'immediato dopoguerra erano



Un momento dell'incontro con Giulio Valcauda (a destra), alla Cascinetta della Rolla, nel gennaio scorso

tutte abitate, costituendo una piccola borgata. Attualmente quelle abitate sono rimaste quattro. Giulio Valcauda, 65 anni, conduce con i figli Daniele di 28 anni e Claudio di 35, l'azienda Agricola intestata ai figli; Giulio ha altri tre figli di cui due maschi ed una femmina che sono occupati nell'industria. La moglie Germana abita a Graglia dove può accudire con più facilità alla famiglia ed ai nipotini.

La cascina è di sua proprietà con pascolo e prato di superficie totale di 24 giornate pari a 9 ettari: è dotata di acqua sorgiva ed allacciamento elet-

trico Enel. L'azienda è caratterizzata dall'allevamento di 30 capi di bestiame di cui 15 vacche e restanti manze e vitelli, sistemati nella stalla adiacente all'abitazione ed al nuovo locale della lavorazione latte.

La giornata lavorativa di Giulio inizia in inverno alle sei, con la prima mungitura a mano, a seguire il trasporto del fieno nella mangiatoia e pulizia della stalla ("sciadlé"); successivamente i capi di bestiame vengono liberati per recarsi all'abbeveratoio esterno ("bouvré") per ritornare quindi nella stalla. Alla breve colazione segue la complessa lavorazione

del latte per la produzione delle tome, del burro e della ricotta che verranno commercializzate.

Dopo la pausa per il pranzo, viene nuovamente effettuata la pulizia della stalla ed il trasporto del fieno nelle mangiatoie. Solo dopo che capi di bestiame avranno mangiato e si saranno abbeverati, si procederà alla seconda mungitura. In estate la giornata inizia alle cinque del mattino: dopo la mungitura e l'abbeveramento, i capi di bestiame vengono lasciati liberi ("larghé") nel pascolo e fatti rientrare alla sera nella stalla per la mungitura, naturalmente ogni giorno

si procede alla lavorazione del latte. Giulio ha l'aiuto e la piena collaborazione dei figli Daniele e Claudio. Va detto che la conduzione dell'Azienda comporta oltre ai lavori descritti, il taglio del fieno ("fé al fèn") eseguito in parte con mezzi meccanici ed in parte a mano con la falce ("ranza") e rigirato per l'essiccazione. Ad essiccazione avvenuta occorre rastrellare ("rastlé") e portare il fieno nel fienile della cascina ed opportunamente accatastarlo. Non di rado, e questo succedeva fino ad alcuni anni fa, il fieno in eccedenza, appoggiato su un tavolato, veniva impilato fino a formare una grossa cappella ("méia") alta circa quattro metri, a forma conica affinché l'acqua piovana potesse scivolare, seguendo l'altezza di un lungo palo conficcato nel terreno; a seguire l'approvvigionamento della legna, la pulizia del bosco, lo spargimento del letame ed altri vari lavori quali il trasporto del prodotto in Valle.

La vita del margaro è sempre stata dura, però, provate chiedere a Giulio se la cambierebbe con altri lavori... Giulio non ha fortunatamente lungo la sua vita avuto disavventure, ricorda solo alcuni capi caduti malamente per cui è stato costretto ad abatterli. Va precisato che in gioventù, fino a che sono stati in vita i genitori, effettuava la transumanza nella vallata del torrente Chiussuma, nelle baite delle Balmenegre, situate ad ovest del Mombarone ed in alcune estati raggiungeva Lillianes in val d'Aosta. Per quanto ricorda Giulio, anche i bisnonni e sicuramente gli avi precedenti facevano i margari. L'alpeggio dei Valcauda è registrato (e quindi può caseificare e vendere in provincia di Biella e zone limitrofe, anche alla luce di quanto previsto dalla normative europee).