

LA STORIA

D'estate raggiunge il Puy di Sampeyre, nell'azienda avviata dal padre che non c'è più: "Tutto qui mi ricorda lui". L'amore per la montagna e per gli animali, le gioie in una vita dura, la politica sbagliata della Cee, il futuro, Dio e i grandi dolori della vita

Irene Chiri è una giovane margara, dai modi sorridenti e gentili. D'estate raggiunge il Puy, una bella borgata sopra Villar di Sampeyre, con i suoi amati animali: 55 mucche e 7 cani: "Sono nata il 7 gennaio 1983 a Carmagnola, d'inverno abitiamo in pianura, dal prossimo inverno ci trasferiamo a Villar San Costanzo, dove abbiamo comprato una stalla".

I suoi genitori?

"Mio padre Giuseppe era un pastore molto appassionato e aveva vinto per due anni il premio per il miglior formaggio nostrale del Piemonte. Ho molti ricordi di lui, perché mi ha trasmesso l'amore per gli animali e i segreti del mestiere. Mia mamma Agnese Giraud abita a Sampeyre tutto l'anno, faceva la margara e saliva all'alpeggio d'estate, sul Colle di Sampeyre: oltre a fare la nonna e la mamma, fra qualche giorno ci raggiungerà qui al Puy, perché d'estate il lavoro non manca! Mia madre mi ha insegnato tutte le cose che una mamma insegna ai suoi figli".

Quanti siete in famiglia?

"Siamo cinque figli: Mauro, Cristina, Sergio, Tiziana ed io che sono la più giovane. Tiziana ed io facciamo le margare, lei a Colletto - Madonna della

Neve, la borgata sopra di noi. Abbiamo scelto di seguire le orme di nostro padre perché amiamo molto la montagna e gli animali".

Qualche anno fa in località Orgera una grossa frana aveva "ingoiato" una vostra stalla: il problema si è risolto?

"Era il 2009, ringraziando la frana si è fermata, l'acqua si è fatta uno sfogo da sotto senza provocare ulteriori danni. Il municipio aveva messo un tubo per far arrivare l'acqua per gli animali. Nessuno ci ha risarcito di quei danni".

La sua giornata?

"Inizia alle 5 e 30: mungo le 55 mucche, poi metto fuori gli animali, tiro i fili perché gli animali possano mangiare l'erba, inizio la lavorazione del latte per fare burro e formaggio, faccio la legna e tutto quello che c'è da fare. Mangio sulla base degli orari delle mucche".

La lavorazione?

"È tutta manuale, è anche faticosa, ma dà grandi soddisfazioni. Il burro e il formaggio la maggior parte dei clienti viene a comprarli qui all'alpeggio, e devo dire grazie a quanto hanno fatto mia madre e mio padre, l'azienda era ben avviata, e il lavoro non ci manca, per fortuna!".

Irene Chiri, margara per passione

"vengo qui, perché mio padre ha costruito questa bella realtà"



le riconosco, non le confondo mai".

Un pensiero bello?

"Mi piace pensare che vengo qui quattro mesi all'anno, perché mio padre ha costruito questa bella realtà facendomi dei bei regali: la casa, la montagna, la passione per le mucche!".

Pensa sovente a suo padre che non c'è più?

Irene si commuove e piange: "Sì, tantissimo ... Qui ogni cosa, ogni angolo, ogni dettaglio mi ricorda lui! Tutti i giorni lo penso, tutto mi parla di lui. Con lui andavo d'accordo e lui mi voleva bene, quando sbagliavo mi correggeva, ma sempre con affetto. Finite le Medie, ho lavorato per sei mesi in un magazzino della frutta a Piasco, poi ho capito che non era la mia strada perché amo la vita all'aperto: e ho fatto la scelta giusta".

Irene, come vede il futuro della montagna?

"La politica di contributi della Cee ha rovinato molto: ci sono troppi incentivi che fanno gola ai grandi allevatori che arrivano da fuori (ma non conoscono la montagna) mentre i piccoli soccombono".

Pensa di sposarsi?

"Bisogna trovare la persona giusta, io spero di proseguire la relazione che ho con un ragazzo che ama le mucche come me e non escludo il matrimonio".

In cosa crede?

"Sono convinta che Dio esista, anche se di fronte ai grandi dolori della vita è impossibile dare delle risposte!".

La vita?

"Non è facile".

L'incontro con Irene Chiri avviene fra il concerto festoso dei campanacci delle mucche, felici al pascolo nei prati ricchi di fiori e di erba. Il caseificio è pulitissimo, e non è un caso che il burro e i formaggi siano squisiti: perché Irene lavora con una grande passione. Un uccellino cade dal nido e finisce sul tavolo, davanti alla baita. Irene si avvicina e raccoglie il volatile e lo rimette sull'albero: "Sennò rischia di fare una brutta fine!". Un gesto squisito e delicato.

Alberto Burzio

I problemi?

"Dall'anno scorso il comune di Sampeyre ha raddoppiato la tassa sui pascoli comunali (passata da 15 a 30 euro ad ettaro), il municipio favorisce i pastori stanziali, ma condivido questa impostazione. Loro pagano 3 euro ad ettaro, noi 30 euro: il diva-

rio secondo me è però troppo alto".

Le difficoltà?

"Mi alzo presto e a volte dormirei di più, ma non mi pesa: perché amo questo lavoro! La soddisfazione è vedere gli animali felici e che sono in buona salute, le 55 mucche hanno un nome e io