BIANCO NERO

DI
TIZIANO
BOSCARATO

L'uscio della casa
di Antonio.

L'accoglienza nella vita di un pastore è ingrediente essenziale, è un presentarti la sua vita, senza cornici.
L'attesa, appena superata quella soglia è accompagnata dalle chiacchiere delle donne della famiglia, dall'odore del caffè all'alba, dalla compagnia di una tiepida luce che assume forma.

Esiste chi si veste di azzurro, per sentirsi un principe, chi indossa il bianco, esternando un'apparente purezza, chi col nero cerca di rappresentare il buio interiore.
C'è chi veste colori per portarci ad avere un'idea immediata su cosa faccia, sulla sua vita.
Esistono tutti questi tipi di persone, esistiamo noi che cerchiamo i colori negli altri, esiste chi abbandona i colori e si veste di valori, di umiltà, di forza di volontà, valori importanti che per poterli carpire non ce la si fa con un solo sguardo, non sono colori, per leggere una pagina autobiografica di queste persone c'è un solo

modo, leggerne il libro che la precede. Antonio è così, ha intorno i colori della vita e non ne intacca la loro eleganza, non li evoca per utilizzarli in modo disappropriato, lui ama quella vita semplice, fatta di latte, di lana.

La giornata di Antonio inizia
molto prima di una normale giornata,
si sveglia prima del sole, anzi, amo
pensare, che come alcune tribù
sudamericane, sia lui a svegliarlo,
quel sole che per noi è scontato,
per persone come un pastore,
è fonte di vita, vita per le piante, che
sono energia per gli animali, che sono
vita per l'uomo.
Un giro che parte da lontano, citando
il sud America mi viene in mente un
pezzo della vita di Antonio, un pastore
che viaggia, un casaro che si perfeziona,
un economo che distribuisce le forze
di un'azienda tra le righe delle norme,
rispettando l'aroma del suo tempo.

A quattro anni e mezzo i ricordi di quel pastore sono chiari, il suo ruolo era di spingere le pecore nella gabbietta di mungitura, un lavoro per due, che oggi fa solo uno, ieri e oggi, un pensiero fisso, un filo che collega tutto.
Le piante che crescono nei campi sono tante, calpestando tre metri quadrati di un terreno, lo stesso che Antonio calpesta da decenni, troviamo almeno sei specie di piante, che raccolte, garantiscono un ottimo pasto, alcune tisane, medicine.
Io le calpesto.
Nei periodi che comincio con la parola ‘’io” ho sempre una

parola buona per me, scontata, un
auto elogiarsi, egoisticamente un
portare avanti un pensiero che forse
nemmeno io ho di me stesso, qui no,
io le calpesto, non so nemmeno cosa,
sto calpestando pasti che non conosco,
cure che mi aiuterebbero spesso.
Me le fa notare Antonio, ed io, a venti-
nove anni da compiere, rimango di
stucco, getto lo sguardo a destra,
poi qualche grado più a sinistra,
''è tutto qui", mi fa notare,
io non me ne accorgo.
Sono piccolo, ignorante, ''andiamo a
vedere le pecore" gli dico.
Andiamo.

L’infanzia non era fatta solo di spinte, era fatta di insegnamenti che arrivavano dal padre, un padre che guardava la luna, sapeva quando era crescente e quando, quindi, raccogliere i rami di ulivo per farne i bastoni, fare le cosiddette ‘’conserve”, provviste per tutto l’anno, addirittura tagliare i capelli, fino alle cose più importanti, economia per la loro vita, la luna

indicava il periodo della monta delle pecore, quando fare uscire i montoni.
Uno sguardo alla luna allora, nelle sere di relax, nelle stalle, dove dopo le intense giornate da allevatore, tocca pensare un po' a se stessi.
Antonio ancora oggi sa tutto questo e ne parla molto meglio di qualcuno che insegna, trasmette il suo sapere con cura e carisma, guarda la luna e pensa a quel suo periodo da ventenne.

Vent'anni, la leva militare e la successiva partenza negli Stati Uniti d'America.
Nello stato di New York erano anni
in cui c'era molto lavoro da fare,
Antonio lavorava riparando le strade,
tutto poco legato alla sua infanzia
ed al suo modo di vivere, lontano
dai suoi ambienti.
Una cosa ha per sempre cambiato

la sua visione però, incontrava in quell'ambito le culture diverse, un tipo di cultura che ama ancora oggi, quella dei nativi americani. Manifesta questo contatto dal pensiero che ha verso il poco rispetto nei confronti delle terre, l'uomo bianco che ha preso, deturpato, fatto suo tutto ciò che ha calpestato. Ritorna lì ancora quando parla dei cavalli, una passione che porta da sempre.
Qualche anno fa pascolava a cavallo, ancora oggi spera di poterlo fare, consapevole delle difficoltà e del tempo da dedicare a questi splendidi animali.

Non solo pecore quindi, durante la vita da pastore si vive a contatto con tante specie di animali.
Sono loro infatti che insegnano ciò di cui, e per cui, è fatta la terra, gli animali, a disposizione dell'uomo, un legame che, riflettendoci, ci porta ai nostri avi, ai primi nomadi, i primi che addomesticarono i lupi, gli stessi che, dopo secoli, accompagnarono i primi cacciatori nelle esplorazioni, che dopo ancora, portarono l'uomo a disporre delle terre, per coltivare senza spostarsi mai più a cercare cibo.
Rifletto di questo, mentre sto sul cuccuzzolo di una leggera collina, insieme ad Antonio, che osserva

il gregge, guidato dal suo pastore.

Un rapporto nobile, di fede.
Il ritorno dagli U.S.A. per Antonio è tragico, il posto dove ha sempre vissuto e dove vive finora è completamente diverso, forse dovuto alla stagione, le terre sono tutte bruciate, c'è poco da fare e il confronto con la realtà che ha vissuto negli anni precedenti lo butta giù.
Il recupero è devastante, il confronto

è ancora attuale, sono passati tanti anni da allora, quasi tre decenni, il mondo attuale però si avvicina a quello vissuto da lui a migliaia di miglia di distanza.
Oggi, rispetto a quando si guardava la luna crescente, i metodi di lavoro sono aggiornati, nel settore sono aumentati i controlli e, per fare un esempio, la mungitura non viene fatta più a mano, il ruolo del piccolo Antonio non esiste più, non c'è nessun bambino che spinge più la pecora che il pastore munge.

Sono rimaste, come in un libro che viene tramandato nei secoli, le nozioni, tramite i documenti nella memoria dell'umanità, i metodi, essenziali per la sopravvivenza di generazioni passate, che un pastore odierno ricorda e fa suoi, come il frutto di un albero che va a cercare le radici a cui deve tutto.

L'economia della sua famiglia, racconta Antonio, è basata tutta sulla produzio-

ne finale, il formaggio.
Quindi l'unico prodotto che viene trasformato è il latte, penso al lavoro che ci sta dietro , selezione dei terreni per l'alimentazione, pascolo, alimentazione in stalla per i piccoli, produzione del fieno, selezione dei cereali, mungitura, trasporto del latte, conservazione.
Tutto questo lavoro per produrre un prodotto che consumiamo spesso sulle nostre tavole e che diamo troppo per scontato.
Conoscere questo mi ha insegnato, tra le tante cose, a sentire i sapori.
Alla fine della nostra giornata insieme, Antonio mi ha donato una ricotta fresca, a casa ho deciso subito di assag-

giarla, incuriosito dal modo in cui ho visto farla.

Nella bocca posso sentire quella pasta morbida, a grumi, sciogliersi sotto il palato e scendere nello stomaco. Nel sentiero rimane il sapore, un sapore romantico questa volta, si, perché posso percepire il cammino del gregge, il cane che pascola, le erbe mediche che vengono mangiate, le colline di Corazzo, il latte appena mun-

to.
Un'esperienza divina, passare anche solo qualche giornata con Antonio significa tornare, scoprire, assaporare. Un uomo che fotografa mentalmente, che si ricrea i suoi spazi profondi nell'anima delle sue terre, che vive il suo gregge e rispetta le usanze. Un professore di vita che ho avuto l'onore di fotografare, che non mi ha donato solo una ricotta, mi ha donato la visione del semplice, del bianco e nero che si sposano in una sola lezione di vita e che danno frutto.

Una cura particolare, come già detto è l'alimentazione, il latte deve avere i giusti sapori e la produzione di latte deve avere la giusta quantità.
Nei decenni l'eseprienza ha insegnato tanto, le erbe distribuite in stalla vengono quasi completamente coltivate nei campi, per un controllo maggiore, le specie sono varie per un migliore nutrimento.
Parlando con Antonio di questo

mi viene in mente l'arte.
Cercare un risultato migliore, sfruttando ciò che si ha, pensare sempre al meglio per creare un'opera.
È soddisfatto Antonio che mi porta, orgoglioso, nella stanza di stagionatura.

Sono le sue mani a creare arte, sapientemente parlano e accarezzano, con grande fantasia, pensiamo ad una tela, come chi dedica la sua vita ad una sola strada e la rende meravigliosa.

La ragione economica viene dopo,
ne sono convinto, non me lo ha detto
lui, ho dovuto scoprirlo parlandone.
Quando si tratta di amore viene tutto
bene, quando a scrivere è la passione,
il lettore se ne accorge.
Parlando dei sapori con Antonio, è lui
che ti accompagna a ritrovarne le
radici.
Scopri che tutto nasce da qualcosa,
una sensazione nasce da una cura

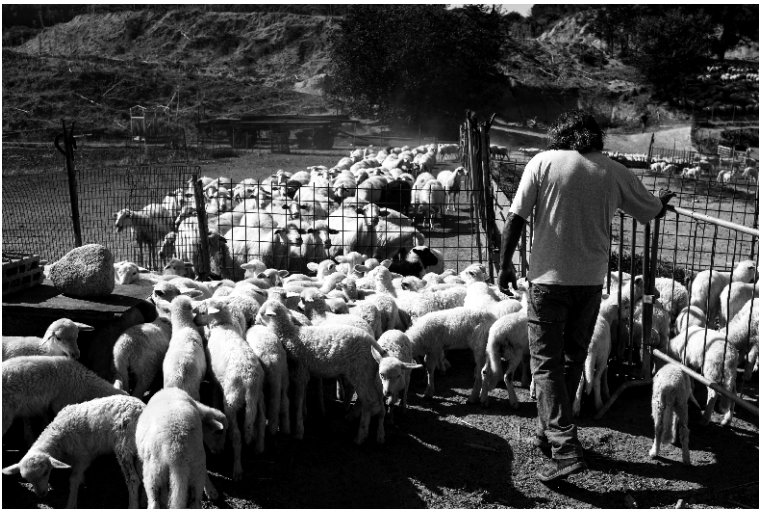
maniacale dei dettagli.
"Vedi, amano i cereali, appena ne sentono il profumo danno di matto".

È cosi che si sono concluse le nostre giornate insieme, con la mente mia che pensava sempre, non immagazzinavo nulla, raccontare tutto ciò che ho visto, percepito, mi viene naturale.
Le fotografie hanno fatto parte del nostro percorso e Antonio, silenzioso, mi portava sempre alla luce migliore.

Ho ancora qualche foto da mostrare
e nelle prossime pagine cercherò
di raccontare alcuni momenti unici.

Mentre cercavo di fotografare la fase dell'allattamento questa pecora toglieva sempre il piccolo agnellino.
Sono domande che non mi ero mai fatto ma la risposta è che tutto è naturale, se il piccolo non è il figlio.
Vedendo tutte quelle pecore e tutti quegli agnellini non mi poteva sembrar vero.

I piccoli agnellini affamati approfittano della posizione, disturbando Antonio che cerca di mungere.
I piccoli aspettano sempre le pecore di ritorno dal pascolo, appena arrivano allattano.
L'allattamento avviene, di solito, due volte al giorno.

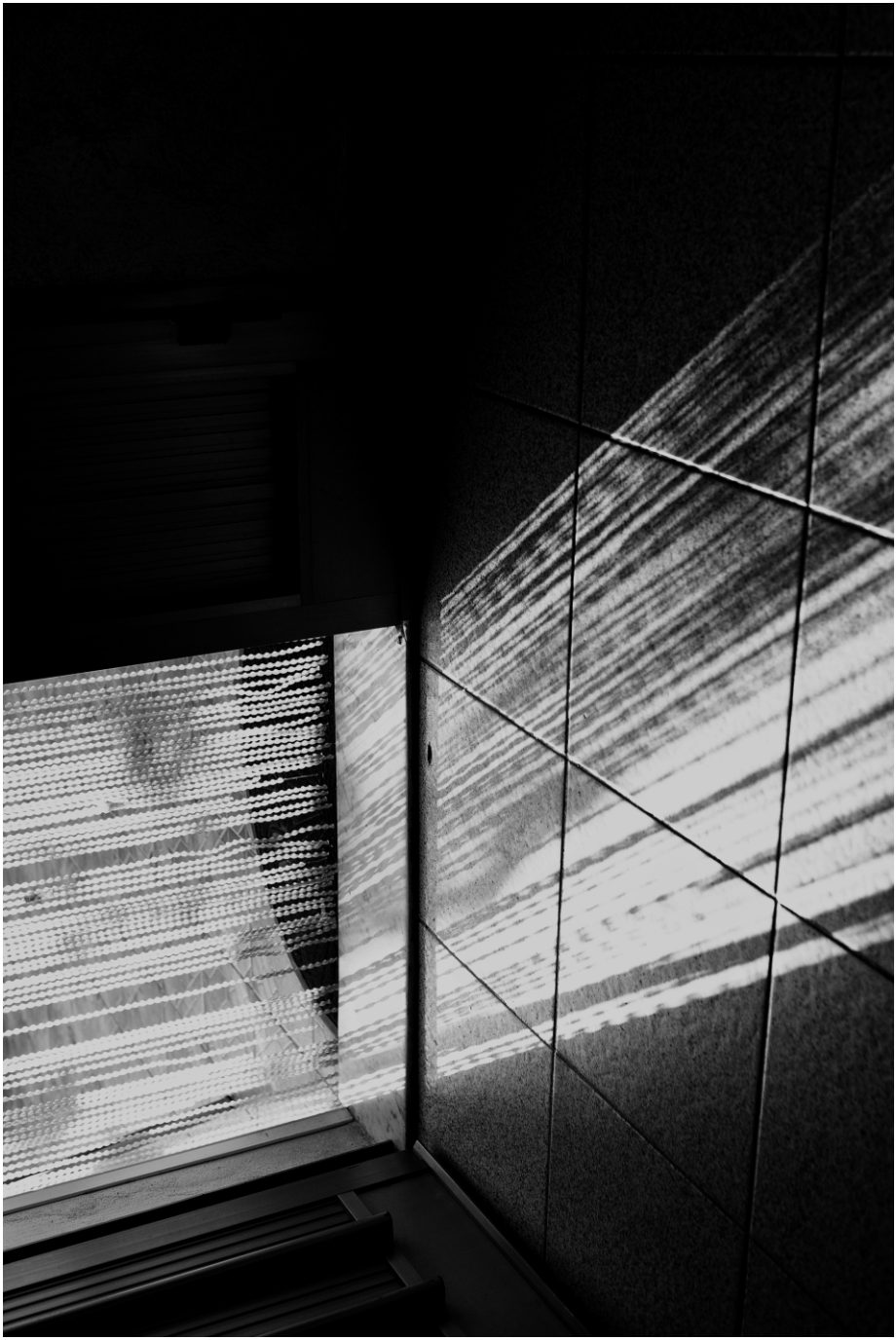


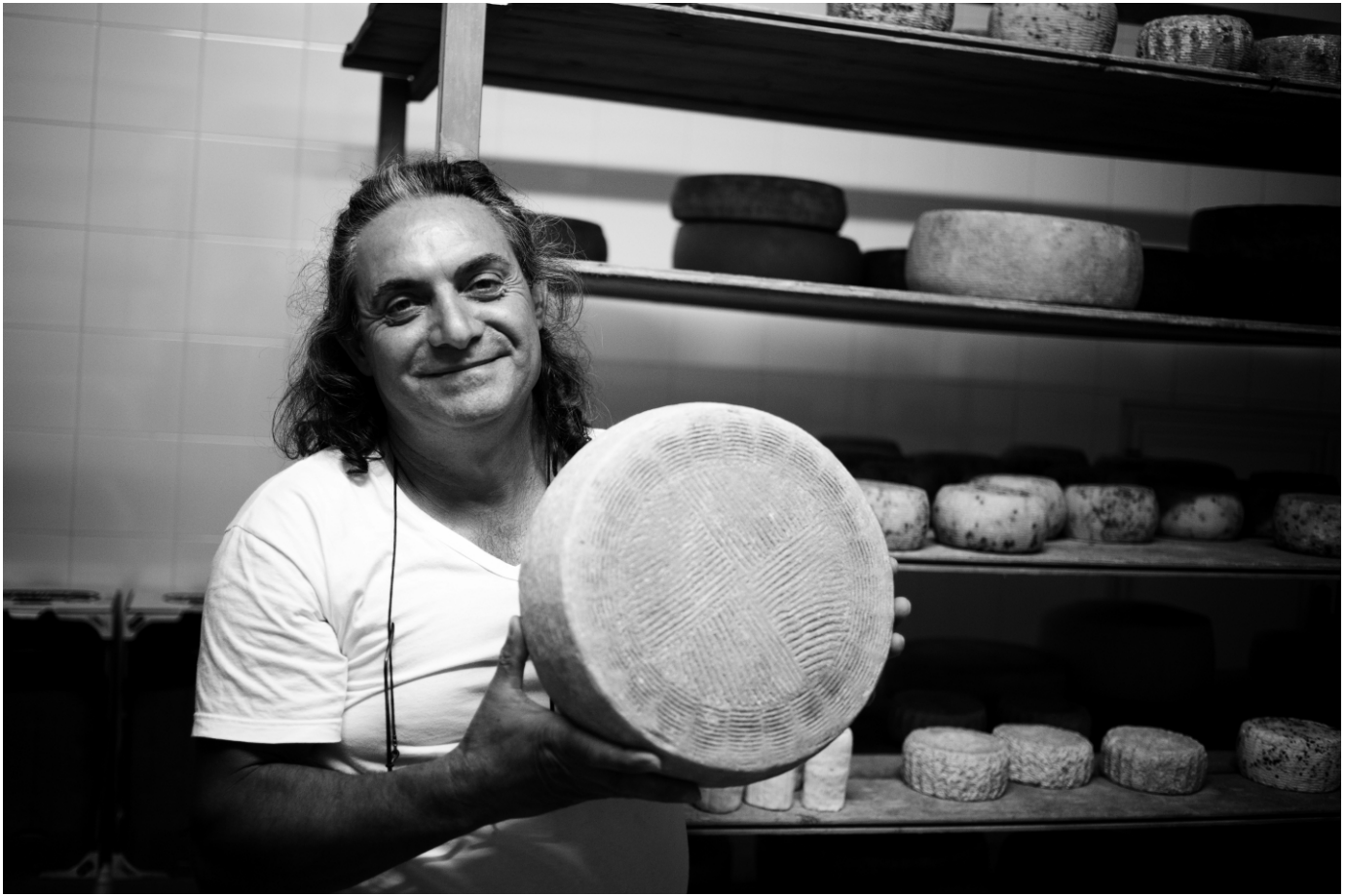
Il ritorno dal pascolo, le pecore
sono pronte ad allattare e a mangiare
le erbe della stalla.
''é più o meno come quando dopo
il pasto, vai a cercare il formaggio
per completare l'opera".
Il contrasto tra le pecore e gli agnelli
è evidente, l'attesa è finita, ora si mangia.

La vita della stalla è fatta di rumori e odori.
Ciascuno di essi è unico e inimitabile.
Il bianco e nero di queste fotografie rappresenta la semplicità
con la quale si svolgono tutte le giornate.

FINE

Ringrazio:
Antonio Novello,
protagonista delle foto e della
piccola storia.
Lucia Bellassai,
colei che mi ha accompagnato
a fare la lieta conoscenza di
Antonio.





BTPHOTOGRAPHY.IT
SITO DI SCRITTURA E FOTOGRAFIA
Fondato
nel 2013