



a cura di  
Guido Codoni

## INCONTRI RAVVICINATI

**Aldo Giudici, da veterinario della condotta del Mendrisiotto a scultore**

# Dal metallo la forma dell'arte

**Aldo Giudici la passione per l'arte la coltiva da sempre. Varcando la soglia della sua abitazione, appesi alle pareti e appoggiati su mensole quadri e sculture di artisti famosi; in una sala poi libri antichi stampati per la formazione dei cerusici. Di formazione veterinario, da qualche anno ha abbinato la sua professione alla passione per la natura e per l'arte creando sculture caratteristiche. Le sue opere, in particolare animali, nascono dal riutilizzo di scarti metallici o attrezzi agricoli abbandonati, ai quali riesce a infondere nuove forme, vita e significati.**

Il critico d'arte Dalmazio Ambrosioni così ha definito l'opera di Giudici. «Mentre guardiamo questi animali così esattamente definiti ci vengono alla mente fisionomie e storie di uomini e donne, di uno scenario così fortemente vitalistico da indurre allo sguardo affettuoso. Tanto da dimenticare che non sono altro che ferri vecchi e parti di attrezzi assemblati, perché la maestria è tanta e così ben gestita che i ferri riacquistano vita e vigore così da sembrar nuovi di zecca. Ed anche gli animali, per non esser da meno, ritornano nel pieno possesso delle loro inconfondibili caratteristiche, proprio quelle per le quali si fanno amare. Ma per giungere a simili risultati, oltre a non comuni doti di artigiano serve ad Aldo Giudici anche un'inconfondibile cifra artistica, che gli viene da quella che possiamo chiamare l'intelligenza del cuore».

Aldo Giudici, ora settantatreenne, fino al 2003 fu responsabile della condotta vete-

rinaria del Mendrisiotto. «Iniziai a lavorare per il Cantone nel '66 quando si stava introducendo l'inseminazione artificiale.

L'anno successivo divenni responsabile della condotta in valle di Muggio, per poi terminare come responsabile per il bestiame grosso dal ponte di Melide in giù. A Stabio dove risiedo, negli anni Sessanta vi erano ancora 400 mucche, ora sono una decina. In tutto il distretto vi erano circa 2 mila capi di bestiame, ora saranno 600. Interessante osservare che le 700/800 capre di allora si sono invece mantenute».

Legati alla sua attività di veterinario diversi aneddoti. «Recatomi a Turo in valle di Muggio per il prelievo annuale del sangue alle capre, nella discussione che intavolai con la signora (non sposata) in merito alla morte di diversi capretti uscii con l'espressione "A v'ha pisa adoss l'urocc" tipica espressione mo-mo per indicare sfortuna. La signora si inalberò ribattendo che a lei non aveva mai pisciato addosso nessuno.

Da quel giorno, e per diversi anni, non fui più chiamato a curare i suoi animali». Racconti e storie di una lunga esperienza. «Mi è pure capitato di dover visitare un orso che soffriva di una rinite purulenta con difficoltà respiratoria presso un noto locale notturno. Naturalmente non ero tanto entusiasta di entrare nella gabbia ma con l'assistenza del domatore tutto filò liscio. Ogni tanto accadevano cose strane come quella signora che alle 2 di notte telefona per sapere come eliminare dei gattini, oppure la signora tedesca che si è fatta graffiare in modo serio, perché avendomi visto estrarre il gatto dalla cesta per la collottola come d'uso, si mise a reclamare arrabbiatissima, e volle fare da sola».



Quella dei cavalli, fu una grande passione. «Appena terminati gli studi acquistai il primo cavallo. Poi, quando le mie ragazze cominciarono a cavalcare ne presi altri. Tra il 1982 al 2005 fecero molti concorsi, ad alcuni dei quali partecipai pure io. Da quando si sono sposate non ne ho più tenuti».

Una professione, quella di veterinario, che non gli ha impedito di scoprire una preziosa dote: la creatività manuale. «Già da piccolo disegnavo bene e una certa manualità l'ho sempre avuta. Mio zio era fabbro e quando tornava a casa con delle pentole da stagnare io l'aiutavo. Una ventina d'anni fa mi è venuto in mente di fare qualcosa da esporre in giardino e da lì è iniziato tutto».

Un hobby che non mancò, piano piano, di ricolleggersi alla sua professione. E dal metallo nacquero così sempre più spesso delle figure di animali. «Il primo lavoro, naturalmente un cavallo, è piaciuto e mi han chiesto di farne altri, così ho continuato. A me l'astrattismo non piace e, siccome conosco bene





*l'anatomia animale, la linea scelta è quella di realizzare figure legate a quel mondo. La prima attività è quella di trovare il ferro. Fin quando c'era la Metkon, una fabbrica di Stabio dove si lavorava questo metallo, andavo a prendere gli scarti; ora vado dai pochi contadini rimasti e chiedo loro gli attrezzi in ferro in disuso. E sono proprio questi oggetti abbandonati che mi danno l'ispirazione».*

*Particolare la tecnica di lavorazione. «Una volta scelti i pezzi, li assemblo e, con la saldatrice elettrica, li unisco. Poi correggo tagliando e smussando. I miei lavori nascono nell'officina che ho di fianco ai box dove tenevo i cavalli e che ora ho destinato ad esposizione.*

*Utilizzo pochi altri materiali perché non si possono saldare. Per gli occhi dei gatti utilizzo delle biglie di vetro. Di regola lavoro un paio d'ore al pomeriggio ma, una volta che il lavoro prende forma, vien voglia di portarlo a termine».*

*Una passione che ha avuto committenti anche oltre Oceano. «Inizialmente non avevo alcuna committenza. Ora qualcuno mi chiede, soprattutto dopo le ultime esposizioni. Anzi: mi dicono che vorrebbero una scultura in questo o in quest'altro modo. Non sempre posso accontentarli perché io lavoro coi pezzi che ho a disposizione.*

*Una mia produzione è andata fino in America. Il fatto è che una mia figlia è disegnatrice*

*di stoffe e con una sua amica produce poltrone e divani. In un catalogo c'era una riproduzione con dietro la scultura di un cavallo. Un americano l'ha visto e ha voluto divano e cavallo. Poi hanno chiesto le mie opere anche olandesi e un germanico. Certe volte si fan lavori che si crede non interessino, invece vengono subito acquistate...».*

*E con le opere anche le esposizioni. «La prima esposizione fu in occasione di una mostra tra veterinari. A Mendrisio ho esposto in vetrine per i non professionisti. È seguita l'esposizione alla galleria Risciada di Arzo, seguita da quella alla Banca Raiffesisen della Campagnadorna e al ristorante Montalbano di Stabio».*



## Salvato dall'estinzione il tradizionale formaggino della Valle di Mugello

# Sua bontà, lo Zincarlin



??????

**L**a produzione di zincarlin in Valle di Mugello era quasi del tutto scomparsa. A rilanciarla ci pensò Lorella Brichetti che ha una piccola azienda agricola (2 mucche, pollame, conigli) portata avanti, fino a poco tempo fa, con la mamma ora 83enne.

«I miei genitori gestivano il caseificio di Bruzella – dice Lorella – io ho cominciato a preparare zincarlin a 6 anni, seguendo una ricetta che mia nonna aveva imparato dai suoi avi». Un segreto che si è tramandato di generazione in generazione. Una ricetta inconfondibile, buonissima, rara per gusto e cremosità. «Allora la pasta che presentava dei difetti di struttura veniva impiegata con l'aggiunta di sale e pepe per la fabbricazione del zincarlin, mentre quella eccellente serviva per la produzione di formaggini. Oggi si usa sola pasta buona, sempre impastata con gli ingredienti già citati».

Una lavorazione delicata e tradizionale, attenta alla qualità e al risultato. «Una volta modellati i formaggini vengono riposti su degli assi, dove iniziano la maturazione. Durante questo procedimento – ci racconta Lorella – vengono puliti da eventuali muffe con del vino bianco, fino all'ottenimento di un prodotto che si presenta con una "camicia rossa". La maturazione dura circa due mesi. A dipendenza dei

gusti personali può essere prolungata di svariati mesi, conferendo al prodotto un sapore più marcato».

Nella seconda metà del secolo scorso la produzione andò perdendosi perché i contadini non avevano più tempo da dedicare alla produzione di zincarlin. La regola divenne: preparare oggi e vendere domani.

La signora Brichetti continuò a produrlo, ma solo per gli amici, senza mai commercializzarlo. Era il 2001 quando Bruzella ospitò, in ottobre, la "Sagra della castagna". «Dissi a mia mamma – prosegue la nostra interlocutrice – che volevo provare a riproporre "ul zincarlin"; lei rispose, contrariata, che, ormai, era un prodotto dimenticato e che avrei gettato via tutto. Era un mese piovoso e il commercio dei formaggini era fermo, così mi decisi a produrne 200 pezzi. Con grande stupore riuscii a venderli tutti, specialmente a chi veniva da fuori valle! Così, da quel momento, il commercio riprese e ora "ul zincarlin" è molto ricercato.

La ricetta l'ho passata alla Pro valli di Mugello e Mara che ha depositato il marchio».

La cessazione dell'attività della famiglia Biffi che, per anni, si era dedicata allo smercio dei formaggini della valle, ha indotto la Regione Valle di Mugello a creare la ProVaMM (Pro valli di Mugello e Mara, appun-



### Zincarlin da la Val da Mücc

Si produce di norma con latte vaccino, ma è tradizione aggiungere piccole quantità di latte di capra quando è stagione. Il latte utilizzato è crudo. La cagliata, ottenuta con una coagulazione lattico-presamica, è lasciata coagulare per 24 ore. Quindi è fatta scolare in un telo per almeno ventiquattro ore fino a raggiungere la giusta consistenza. Il tempo di scolarura dipende dalle condizioni climatiche. Se la consistenza della pasta non soddisfa essa può essere persino pressata per alcune ore. In seguito la massa, chiamata dai produttori «pasta», è mischiata con una quantità adeguata di pepe e sale, dopodiché si procede a modellare le forme a mano. Lo Zincarlin si consuma dopo una stagionatura di due mesi e oltre. La maturazione avviene in cantine semi-interrate, con caratteristiche specifiche al massiccio del Monte Generoso. Per evitare lo sviluppo di muffe non desiderate l'esterno è trattato con vino bianco e sale quasi quotidianamente. Durante il periodo di stagionatura, lo Zincarlin si trasforma: si forma una pelle di colore giallo-rossiccia, la pasta si fa morbida e pastosa, le note olfattive e organolettiche si arricchiscono in complessità e persistenza.

to) con lo scopo di promuovere i prodotti tipici del territorio regionale.

«Settimanalmente consegno una piccola quantità di formaggini alla ProVaMM – conclude Lorella. – Però lo zincarlin di mia produzione non si fregia del marchio ProVaMM: lo produco per conto mio, con una mia etichetta. Ho molte richieste e i miei clienti dicono che il "mio" zincarlin ha sapore e consistenza particolari». Non resta allora che provarlo!

Guido Codoni