

Al lavoro con... Gianna Tavernaro



Trentina, 65 anni, vive nel maso "El camin che fuma" a 1100 metri sulla strada che porta a Passo Cereda, con una vista sulle Pale di San Martino. Ha due figlie e sei nipoti. Si definisce contadina: con il marito Cornelio, si occupa dell'orto, degli animali (galline, capre, pecore, conigli, due cani e due gatti) e dei prati. Da quando il maso è aperto all'ospitalità, Gianna ha scoperto la sua vocazione di cantastorie: chi si ferma qui viene appositamente per ascoltare i suoi racconti, ricordi d'infanzia e tradizioni della valle Primiero. L'amore per la montagna e per la natura è in ogni suo gesto, ed è il filo conduttore del suo libro *Le stagioni dell'animaso* (Storiedichi Edizioni, 16 euro).



ore 9

La gestione del maso El camin che fuma (sotto) impegna la proprietaria tutto il giorno.



Donna di montagna, vive tra le Dolomiti di Primiero, in Trentino. Conosce i segreti delle erbe, cura l'orto e gli animali del maso, scrive libri. E offre un'ospitalità speciale con i suoi racconti a colazione e la sera davanti al fuoco di Maria Tatsos

ore 6 «Mi alzo, pulisco la stufa e accendo il fuoco. Bevo un caffè velocemente, inforno uno strudel e raggiungo Cornelio nella stalla per pulire e nutrire gli animali. All'aperto, raccolgo tutti i giorni un rametto di pino o un'erba particolare che metto sul tavolo. Quando gli ospiti si svegliano, mi servirà per raccontare loro una storia. Il tavolo della cucina in larice è carico di ricordi. Da piccoli ci insegnavamo a leggere i nodi e gli anelli degli alberi: erano i nostri libri. Il largà, la resina liquida del larice, è una medicina per le ferite. In casa ne abbiamo sempre un vasetto».

ore 9 «Dopo la colazione degli ospiti è l'ora delle pulizie di casa. Poi, la mia giornata cambia a seconda della stagione. D'inverno c'è la neve da spazzare. A giugno, invece, falcio il prato. Il fieno servirà per i nostri animali. Nella parte più vicina al bosco, che chiamiamo *menudi*, la natura ci regala un'infinità di erbe aromatiche e medicinali. Raccolgo timo, piantaggine, licheni, salvia, ranuncolo, malva... Li faccio seccare per curare i disturbi più lievi».

ore 11 «Insieme a Cornelio, mi concedo una colazione più sostanziosa, con pane, salame e un bicchiere di vino. I nostri ospiti sono già a passeggio, questo pasto per noi sostituisce il pranzo. E dopo, ci rimettiamo a lavorare. Al mattino, quando le figlie mi portano il latte delle loro mucche, a volte preparo la *tosèla*, il nostro formaggio fresco. Tra le tante incombenze c'è la cura dell'orto. Coltiviamo patate, fagioli, cavolo cappuccio».

ore 16 «Gli ospiti cominciano a rientrare. Li aspetto con una tisana e due chiacchiere sulla giornata. Nel tardo pomeriggio si inizia a pensare alla cena. Da noi si condivide quello che abbiamo: patate lesse, zuppa, formaggi, polenta... Quand'ero bambina eravamo quasi vegetariani: i polli servivano per le uova, le mucche per il latte. E quando c'era il vitello, lo vendevamo. Ho imparato una cucina semplice e senza sprechi».

ore 20 «Ci sediamo a tavola tutti insieme e affiorano vecchi ricordi, nostri ma anche degli ospiti. Mi piace stare con gli altri: è un dare e ricevere. All'inizio non è stato facile aprirsi con estranei, che vengono dalla città. Ma questo scambio rende il lavoro più leggero. E le persone apprezzano».

ore 22 «Quando è buio e il tempo lo consente, propongo di fare un giro fuori per vedere gli animali notturni. Da noi passano volpi, gufi, caprioli, cervi... Invito a camminare piano, in silenzio. La sagoma delle Pale di San Martino con le stelle e la Luna è uno spettacolo».

ore 23 «Prima di coricarci, dopo aver dato la buonanotte anche ai nostri animali, io e Cornelio parliamo un po', sorseggiando una tisana ai frutti di bosco. Un'altra giornata è finita. La natura, grande maestra, anche oggi ci ha insegnato qualcosa».

ore 6

Colazione sul tavolo in larice: da piccoli si imparava a leggere gli anelli degli alberi.



ore 22

Con i turisti si ammirano le Pale di San Martino sotto le stelle.



© RIPRODUZIONE RISERVATA