

## Personaggio

E. ASS.  
VESIME (ASTI)

L'allevatore  
Massimo  
Trincherò

# L'uomo che presenta i suoi formaggi come pasticcini

**P**er produrre formaggio tutto l'anno, gli allevatori di capre organizzano le stalle in due gruppi: uno partorisce a febbraio-marzo e dà latte fino ad ottobre-novembre, l'altro lo si «inganna» con la luce (illuminando, come se fosse bella stagione, la stalla), per far sì che produca latte anche d'inverno. «E' indispensabile adottare questo metodo perché altrimenti si avrebbe tanto formaggio d'estate (quando i consumatori, per altro, ne mangiano meno) e poco d'inverno». Questo e molti altri «segreti» del mestiere, Massimo Trincherò li racconta

a chi visita la sua azienda nella Langa Astigiana, a Vesime. Un paio di giorni fa è toccato ad una coppia di svedesi.

«Abbiamo una convenzione con un'agenzia scandinava che manda qui i suoi turisti» spiega l'allevatore. Così, oltre ad occuparsi delle capre e dei formaggi, Massimo Trincherò fa da Cicerone ai visitatori: mostra il pascolo, la stalla, le operazioni di mungitura, offre degustazioni dei suoi formaggi che presenta come dei pasticcini: caprini da cinquanta grammi, allineati in scatoline di legno, guarniti con erba cipollina, rosmarino. E poi c'è «Nerina», la robiola stagionata nel carbone vegetale. Sono



le sorelle minori della Robiola di Roccaverano che qui ha il suo territorio di produzione prediletto. I turisti arrivano da oltre confine mentre i caprini di Agrilanga volano verso l'estero: Francia, Germania, Inghilterra, Paesi Bassi.

«Abbiamo partecipato ad una grande fiera biologica in Germania nel febbraio scorso e abbiamo costruito una rete di contatti per la distribuzione all'estero», spiega Trincherò. I suoi prodotti sono tra quelli che Eataly propone nei suoi punti vendita, da Torino a Tokio. E' quando «locale» va a braccetto con «globale». Merito anche della comunicazione attraverso i nuovi media: tra pochi giorni sarà on line il nuovo sito internet (mentre l'azienda sarà presente a Cheese tra i «Presidi»). Sul web approdano la vecchia cascina in pietra riadattata e le foto dei pascoli dove 400 capre camosciate alpine o di razza Roccaverano brucano le erbe da cui derivano i profumi dei formaggi che volano in giro per il mondo. E' un tour virtuale dell'attività di Agri-

langa, nata a metà degli anni '90, quando il suo titolare ha fatto una scelta (condivisa dalla moglie Olivia e poi dal resto della famiglia).

«Non ho ereditato l'attività dai miei genitori - spiega - anche se sono cresciuto in campagna, prima lavoravo in una cooperativa di servizi ed ero spesso in viaggio. Ho scelto di fare questo mestiere perché mi permette di vivere in un bel posto e di stare accanto alla mia famiglia.

La Robiola di Roccaverano, poi, è una garanzia: se la si fa bene, si vende quasi da sola». Infatti il casaro della Langa Astigiana ha con-

### TUTTO DALLE CAPRE

Fra le specialità, «Nerina»  
la robiola stagionata  
nel carbone vegetale

quistato con la qualità dei suoi prodotti, anche i francesi: «E' stata una bella soddisfazione, qualche settimana fa, riuscire a vendere bene i miei caprini a Grasse, in Francia, proprio nella patria dei formaggi di capra». Per tre quattro giorni a partire da oggi, come molti altri colleghi, Massimo Trincherò sarà al mercato dei formaggi di Cheese, a presentare questi prodotti, testimoni sinceri della sua storia.