



MICHELE BRAMBILLA
INVIATO A POZZOL GROPPLO (ALESSANDRIA)

Chi fosse alla ricerca di un tipico esemplare di genio italiano, capace di reinventarsi per superare le crisi che inevitabilmente si presentano, ne troverebbe uno dall'entusiasmo straordinariamente contagioso in questo signore di 49 anni che abbiamo incontrato a Pozzol Groppo, un comune tra i più vasti d'Italia per estensione ma tra i più piccoli per abitanti, solo 362, provincia di Alessandria al confine con quella di Pavia.

Il signore di cui parliamo si chiama Marco Bernini, faceva il fotografo pubblicitario a Milano e ora è l'Archimede Pitagorico dei formaggi: ne ha inventati settanta, tutti super-naturali e tutti deliziosi al punto da attirare Linea Verde, che è venuta fin qui a intervistarlo per la tv.

In verità Bernini - sposato con un'ex sassofonista e padre di due bambini di sei e otto anni - sta in un agglomerato di casette ancor più piccolo di Pozzol Groppo, e precisamente nella frazione di Ca' d'Andrino, dove vivono cinque famiglie, una

LA SUA STORIA

Faceva il fotografo a Milano è arrivato a produrre formaggi dopo aver provato con la birra

LA SUA TECNICA

Si chiama Pané, l'ha inventata partendo dal pane di birra che lui fa da solo in casa sua

trentina di persone in tutto. Sette anni fa è venuto qui dopo aver mollato Milano e le sue seduzioni; ha comprato un pezzo di cascina e l'ha rimessa a posto tutta lui, da solo, perché Bernini sa fare anche il muratore, il falegname, l'elettricista, l'idraulico, il meccanico, il saldatore.

Tanto di cappello, ma anche un po' di invidia perché questa è una di quelle persone che la Natura ha gratuitamente dotato di una resistenza riservata a pochi eletti: dorme due ore per notte, a volte salta del tutto il sonno per lavorare aggiustare accomodare eccetera, e allora dopo qualche giorno si permette un recupero dormendo una notte intera, che per lui vuol dire cinque ore.

Forse tutto questo iper-attivismo era scritto nelle stelle, visto che il Nostro è venuto al mondo nientemeno che all'interno di un'automobile: «Sono nato - racconta - nella Dauphine con la quale mio padre stava trasportando la mia mamma incinta da Rivanazzano, dove avevamo un allevamento di cani e fagiani, a Milano, dove abitavamo». La Dauphine, per chi non lo ricordasse, era quella Renault che sembrava una vasca da bagno rovesciata.

Per arrivare a Ca' d'Andrino si attraversa, dall'uscita dell'autostrada a Castelnuovo Scrivia, una campagna che abbiamo trovato semi-immersa nella foschia e resa magica dall'effetto macchina del tempo: i paesini che si succedono - Pontecurone, Casalnoceto e Ca' di Stringa; oppure, se si passa più a ovest, Viguzzolo, Castellar Guidobono e Volpedo - sembrano tali e quali a com'era l'Italia di un secolo fa. Colline, Vigneti. Pescheti. Cascine.

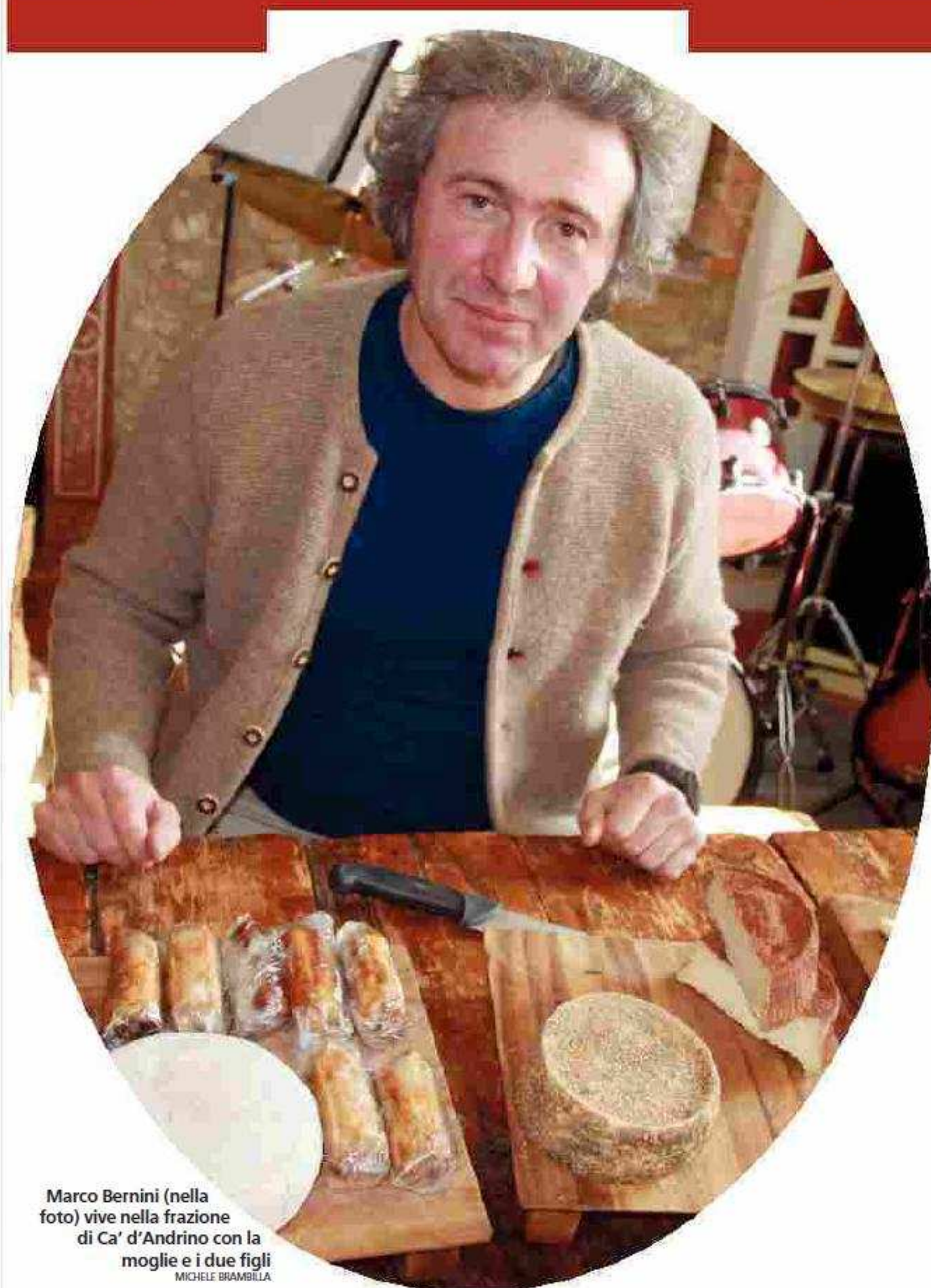
Non è semplicissimo arrivare a capire dove stia la casa di Bernini, ma quando ci si arriva si apre un mondo.

«Ho fatto il fotografo pubblicitario a Milano da quando avevo 17 anni fino a quando ne ho compiuti 36. Avevo uno studio molto grosso, 7-800 metri quadri. Nel 2000 è cominciato a calare enormemente il lavoro. Allora mi sono messo a fare la birra».

Viaggio nell'Italia del cibo d'eccellenza “Per reinventarmi la vita ho creato settanta formaggi”

Marco Bernini, 49 anni e mille mestieri: fino a quando scoprì una casa in collina

Tra Alessandria e Pavia



Marco Bernini (nella foto) vive nella frazione di Ca' d'Andrino con la moglie e i due figli
MICHELE BRAMBILLA



Spartiacque

L'azienda di Bernini si trova a Pozzol Groppo, sulle colline tra Piemonte e Lombardia



I prodotti

Bernini produce l'«Incredibile», alla birra, altri al sushi, al cuscus, al Negroni (per l'aperitivo)



La materia prima

Dopo aver tentato di produrre anche il latte, ora lo compra da allevatori di paesi vicini

3500
anni fa

Gli storici collocano intorno al 1500 avanti Cristo l'arrivo in Italia della tecnica di produzione dei formaggi

403
tipi

Secondo l'Istituto nazionale di sociologia rurale (Insor) tanti sono i formaggi prodotti nel nostro Paese

La birra? E perché? «Avevo un'intolleranza, se la bevevo mi si squamava la pelle. Un giorno un amico mi ha fatto provare quella che faceva artigianalmente in casa sua e non ho avuto alcun disturbo. Una settimana dopo ho comperato tutti i kit per la birrificazione che esistevano sul mercato e mi sono messo a fare la birra nel mio studio da fotografo. Cinquecento litri al giorno». Ma non poteva commerciarli: se li beveva tutti lei? «Li vendevo ai centri sociali e agli zingari».

La birra gli ha cambiato la vita. «A un certo punto ho dovuto mollare lo studio perché i costi erano insostenibili. Dovevo trovare un posto. E siccome faccio anche il restauratore di moto d'epoca, a un mercatino di appassionati di Londra ho conosciuto un raddomante...». Un raddomante??? «Sì, uno che trova l'acqua. Ha un pozzo qui da queste parti. Mi ha segnalato questa casa, che un tempo era un'azienda agricola. E l'ho presa».

Prima idea: mettere qui un impianto per fare la birra. «Ma costava troppo. E poi mi sarei messo in un mercato difficile: qui in zona c'è già il Birrifico Montegioco che fa prodotti fantastici. La birra però mi aveva ormai permes-

so di conoscere una tecnologia professionale: e con quella mi sono messo a fare i formaggi». Come si faccia a fare un formaggio con la tecnica del birrifico, è una questione complicatissima da capire, figuriamoci da spiegare: discorsi sul caglio con il luppolo invece che con i cagli animali e così via.

MONACI TRAPPISTI

Dai loro trattati di botanica ha imparato a fare un prodotto il più naturale possibile

IL PROGETTO

In aprile aprirà vicino alla casa una vera azienda agricola per realizzare l'ultimo sogno

Basti sapere che Bernini s'è messo a studiare perfino i trattati di chimica botanica dei frati trappisti, «per allontanarmi dai prodotti standardizzati e per fare formaggio il più naturale possibile». Il primo acquisto di animali è stato un disastro: capre nere verzasche avarissime di latte e pure cattive, tanto che Bernini dovette intubare le corna con la gomma per evi-

tare che gli infilassero i bambini. «Le ho vendute e ho cominciato a comprare il latte da allevatori di Mongiardino Ligure e di Caldirola. Poi, ho messo in pratica la tecnica pané». Pané? «Sì, una tecnica che ho inventato io e che parte dal pane di birra che faccio qui in casa», perché naturalmente Bernini si fa anche il pane. Con questa tecnica, di cui vi risparmiamo gli infiniti passaggi, si ottengono lieviti esausti e quindi con enzimi anti-ossidanti.

Quel che il cronista può arrivare a capire è solo la bontà dei formaggi. Tipo l'«Incredibile», annegato nella birra; o le cassatine dolci, al sushi, al cuscus; o i caprini al Campari Soda e al Negroni per l'aperitivo, e alle grappe e ai limoncelli per chiudere il pasto.

Chiediamo a quest'uomo dal fisico atletico e dai bassettoni Anni Settanta, così sempre sorridente, se abbia fatto altri mestieri oltre al fotografo il birraio il saldatore il meccanico eccetera: «Beh, sono stato carabiniere paracadutista e sommozzatore, poi arciebre professionista...». In aprile aprirà, qui accanto alla casa, un'azienda agricola (fattoriabernini@gmail.com) e potrà realizzare il suo ultimo sogno.

[3. Continua]