

Quelle che... con le capre hanno fortuna

Latte, lana, formaggio. Ma non solo. Con i suoi animali "barbuti", Nora tosa l'erba dei vicini. E Chiara non ha più bisogno di baby sitter. Ecco le loro tenere storie



A sinistra, Nora Kravis, "mamma" di cento capre di origine scozzese che alleva nel Chianti, in Toscana. Sopra, Chiara Onida con i suoi cinque figli. Chiara è titolare di un agriturismo nell'Oltrepò Pavese che produce vari tipi di formaggio caprino.

Il "filo" sottile che unisce Nora, americana di New York innamorata dell'Italia, e Chiara, ex aspirante ricercatrice universitaria di Milano, è un animale testardo e intelligente, curioso e (in questo caso) anche portafortuna: la capra. Nora vive in Toscana e alleva cento esemplari di razza Cashmere. Chiara ha aperto un agriturismo in provincia di Pavia e ospita 50 capre di razza scamosciata delle Alpi. Dal Chianti all'Oltrepò, le due "signore delle capre" condividono la stessa scelta di vita nella natura, a contatto con gli animali. Ma per il resto la loro storia è unica.

■ **Un'americana nel Chianti**
«Trent'anni fa ho acquistato una vecchia cascina abbandonata nella zona del Chianti» racconta Nora Kravis, 55 anni, passaporto americano e un diploma in Belle Arti a Roma. «Era piena di rovi, e il terreno tutto da ripulire. I contadini mi hanno suggerito di utilizzare il sistema più ecologico per fare pulizia: comprare una capra». Da allora, Nora ha allargato la "famiglia": nel 1995 sono arrivati i primi esem-

plari dalla Scozia e adesso sono cento. Si va dalla mascotte Darling, di 6 anni, a Eugenia, di 17, la più vecchia e l'unica nera. Dalle caprette Nora ricava la lana per realizzare morbidi scialli e coperte (la sua attività si chiama infatti "Chianti Cashmere Company"). Il latte, munto a mano, viene trasformato in saponi e creme ricchi di vitamine A ed E. L'idea più originale, però, è il "rent a goat". Significa "noleggia una capra" ed è un'iniziativa, per ora in rodaggio con i vicini di casa, che offre a chi ha bisogno di ripulire l'erba del giardino una valida alternativa al tosaerba elettrico. «Ma le mie capre sono utilizzate anche per la pet-therapy» dice Nora orgogliosa. «L'anno scorso ho spedito in Val di Fiemme dieci caprette che sono state adottate da un gruppo di disabili. Che così hanno imparato a tingere, filare e tessere».

■ **Una ricercatrice nell'Oltrepò**
Ha 50 capre e cinque figli da allevare la 41enne Chiara Onida. Milanese, laureata in Matematica, 20 anni fa Chiara ha messo da parte il suo tito-

lo di studio per lanciarsi in un'avventura insieme al marito Aldo: aprire un agriturismo nell'Oltrepò Pavese, dove le caprette sono trattate come regine. Il podere Boscasso, così si chiama l'azienda di Chiara, produce formaggi. «Poco dopo aver acquistato il rudere, ho avuto la fortuna di incontrare un consulente francese per la lavorazione del latte caprino» spiega. «Con le sue dritte abbiamo acquistato sei esemplari, poi pian piano abbiamo allargato la stalla a 50 animali. Oggi produciamo diversi tipi di formaggio esclusivamente con il nostro latte. Nel frattempo abbiamo cresciuto cinque figli. Il primo ora ha 15 anni: da piccolo, invece che nel box stava nella mangiatoia, allora il luogo più pulito e meno pericoloso di tutta la casa. Ha imparato a stare in piedi aggrappandosi alle corna di una capra. Anche mia figlia minore oggi viene con me nella stalla: io mungo il latte direttamente nel suo biberon e lei lo beve avidamente. Le capre sono le sue compagne di giochi. Sono le sue baby sitter speciali».

Marina Baumgartner