

Carolina Leonardi e le sue pecore nere



L'ha deciso l'onlus Gomitolorosa che il 9 aprile è la data perfetta per festeggiare la giornata europea della lana: «Perché questo, in tanti posti, è periodo di tosatura delle pecore». Ce ne parla Carolina Leonardi, che di mestiere fa la pastora e produce formaggi

L'ha deciso l'onlus [Gomitolorosa](#) che il **9 aprile** è la data perfetta per festeggiare la **giornata europea della lana**: «Perché questo, in tanti posti, è periodo di tosatura delle pecore».

Il video di Baarack, il povero montone ritrovato in Australia con 35 chili di lana addosso, ha fatto il giro del mondo ed è diventato emblematico: «In tutto il mondo si allevano pecore, agnelli e montoni per mangiarne la loro tenera carne o per produrre formaggi fatti con il loro latte. Un tempo se ne utilizzava anche la lana, fino all'ultimo fiocco, per tessere, per riempire cuscini e materassi, per produrre lanolina.

Oggi l'uso della lana è ridottissimo perché le fibre sintetiche costano molto meno (anche se stanno inquinando i nostri mari) e perché materassi e cuscini in materiali artificiali sono molto più semplici da gestire e non richiedono manutenzione, che, tra l'altro, forse nessuno saprebbe più fare», spiegano da Gomitolorosa.

E così si è deciso di fare una giornata, con talk, appuntamenti e documentari, in cui si possa dare spazio a chi, in qualche modo, ha un lavoro legato alle pecore, che sono così preziose e che troppo spesso vengono trascurate.

Tra le ospiti c'è anche **Carolina Leonardi**, che, a 28 anni, ha creato un gregge per la produzione del suo formaggio e ha aperto un agriturismo, in provincia di **Lucca**. «Durante il percorso universitario in **Scienze Agrarie**, all'età di 23 anni, ho sentito il desiderio di aprire un'azienda e creare un prodotto legato al territorio». E così ha fatto: «Ho messo in piedi, all'inizio davvero senza troppa esperienza, un allevamento di 40 ovini di razza massese, una razza autoctona, che vive in armonia con il nostro ambiente. Ho puntato sulla qualità delle nostre razze italiane per non perdere la nostra biodiversità del territorio». E così oggi conta più di **100 pecore**. Le sue, di razza massese, hanno un vello grigio scuro, quasi nero: «Hanno le corna, figliano due volte all'anno e producono un latte che ha un buon contenuto di grasso». Da quel latte Carolina fa poi dei formaggi che in zona ormai conoscono tutti.

«Nel 2020, dopo 4 anni di burocrazia, sono riuscita ad aprire il mio piccolo agriturismo nel cuore delle Alpi Apuane, a **Stazzema**, a 1000 m di altitudine in località Pian di Lago, dove faccio solo ristorazione e offro i miei prodotti, in particolare i miei diversi tipi di formaggi. Sono riuscita a concludere la filiera in loco: ho la stalla, l'**agriturismo Le Coppelle** e la mia piccola **Latteria BelatoNero**».

Non è stato semplice arrivare fin qui: «Ma non mi sono mai arresa, nonostante tutte le difficoltà che ho dovuto affrontare, sia per la gestione della stalla, sia per l'avviamento della latteria e dell'agriturismo. Ma le piccole sconfitte mi hanno sempre dato la forza di andare avanti, per non sbagliare nuovamente, mi hanno fatto crescere, mi sono sempre rialzata più forte di prima. Credo che sia anche una caratteristica delle donne!».

Comunque ormai questo è diventato **il suo lavoro, un lavoro vero, che le permette l'autosufficienza economica**: «Anche se», specifica lei, «è importante

una gestione attenta, fatta con metodo. Ma, al di là dell'aspetto economico, che pure certo è importante, posso dire di fare un lavoro che mi piace, nel modo che mi piace. E questo è fondamentale, mi rende felice e libera. È un lavoro che può essere svolto da qualsiasi persona, basta avere passione per la natura e un buono spirito di adattabilità». Che poi lei abbia una laurea la considera solo una cosa in più: «Per fare quello che faccio non sarebbe stata necessaria, diciamo che mi ha aiutata ad essere più consapevole di ciò che stavo facendo».

Ciò detto quello che per lei sarebbe più utile sarebbe un sostegno del Governo: «Bisogna mettere le persone in condizioni di aprire un'azienda e bello sarebbe se gli enti preposti facessero un lavoro di recupero dei terreni, delle vecchie stalle, dando magari dei contributi alle persone che investono per rimetterle a posto. Se non si fa qualcosa, visto i tempi che corrono, rischiamo di perdere una parte importante della nostra artigianalità e di quella bella tradizione italiana che ci contraddistingue».