

Architetti, idraulici, liberi pensatori. Storie di chi decide, per volontà o necessità, di tornare, per professione, a coltivare i campi

L'ingegnere sul trattore. Ritorno alla terra

di Sandra Tognarini

Gli studi di Coldiretti raccontano tante storie di giovani che decidono di dedicarsi all'agricoltura. Ve le raccontiamo anche noi di Scarp

«La terra non delude mai», dice un vecchio adagio. E, in tempi di grave crisi economica, forse sarà anche per questo che aumentano sia i giovani che mettono nel cassetto il *master* e salgono sul trattore sia gli studenti delle scuole secondarie e delle facoltà legate all'agricoltura, agli animali e al cibo.

Dario Galli (architetto e designer industriale), Guido Borsani (ingegnere gestionale e consulente direzionale) e Silvia Cafora (architetto) sono i titolari di "Zafferanami-zafferano a Milano", un'azienda artigianale che si occupa di produzione di zafferano (a filiera corta, socialmente sostenibile e organico) a nord di Milano, nel parco del Grugnotorto.

«Tutto iniziò quando ero piccolo – ricorda Dario –. Mio nonno coltivava cartamo, un surrogato dello zafferano, convinto di produrre grandi quantità della nobile spezia. Tutti in casa e tra parenti abbiamo mangiato per anni risotto alla milanese colorato con il cartamo. Mio padre un giorno, di ritorno da un viaggio in Abruzzo, portò alcuni corni (cioè bulbi di zafferano) in regalo a mio nonno che, incredulo, dubitando che quel fiorellino potesse essere il vero zafferano, lo sistemò nella par-

te meno produttiva dell'orto. Solo quando assaggiò i pochi stimmi prodotti si convinse. Non bastavano che per qualche risotto ma il sapore era ottimo e la pianta, di anno in anno, sotto terra, si moltiplicava. Alcuni anni dopo la scomparsa del nonno, decisi di riprendere la coltivazione dell'orto di famiglia. Il nonno mi aveva insegnato fin da piccolo come coltivare le piante orticole più comuni. Un giorno, dissodando il terreno vicino a un melo, incontrai decine e decine di corni e, ricordandomi dell'aneddoto dello zafferano, li trapiantai in file in un terreno recentemente concimato. Di anno in anno la produzione è cresciuta e così la passione e ho affinato le tecniche di coltivazione. Insieme agli amici che, poco a poco, si sono innamorati del fiore viola e della spezia, ho deciso che era il momento per trasformare la nostra passione nell'occasione di offrire a chiunque lo voglia una spezia unica e profumata come lo zafferano».

«Da sempre amo questa spezia e il suo fiore – dice Silvia –. Mi fa sognare pensare di riscoprire l'alba grazie a lui».

«Zafferanami è un progetto che coniuga i fattori tipici di un'iniziativa imprenditoriale con l'amore per la tradi-

Una veduta dall'alto della tenuta di Montevaso in Toscana



I dati di un'analisi di Coldiretti Milano, Lodi e Monza/Brianza

In aumento gli studenti in materie agrarie e le aziende guidate da giovani imprenditori agricoli

La crisi economica fa riscoprire ai giovani che la campagna è un bel posto dove vivere e lavorare: ciò viene per esempio confermato da un'analisi di Coldiretti Milano-Lodi-Monza/Brianza sulle iscrizioni alle scuole secondarie agrarie delle tre province: dall'anno scolastico 2011-2012 al 2013-2014 gli studenti degli istituti professionali agrari sono passati da 596 a 754 (+26,5%), mentre quelli degli istituti tecnici agrari sono passati da 1.815 a 1.950 (+7,4%).

Secondo invece un'indagine di Coldiretti Lombardia, le immatricolazioni alla facoltà di Scienze Agrarie dell'Università Statale di Milano sono più che raddoppiate tra il 2009 e il 2014, passando da 584 a 1.237 (+111,82%). Analizzando i singoli piani di studio, ci si accorge che il boom non riguarda soltanto la tradizionale laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (le iscrizioni dal 2009 al 2014 sono quadruplicate, passando da 101 a 311 con un aumento del 207,92%). Anche il piano di studi in Scienze e Tecnologie per la Ristorazione è infatti passato da ottanta immatricolazioni nell'anno 2009-2010 a 245 nel 2013-2014 (+206,25%). Il piano di studi in Viticoltura ed Enologia ha poi visto le iscrizioni più che raddoppiate dall'inizio della crisi a oggi: gli studenti del primo anno sono passati da 67 a 153 (+128,36%).

Se si analizza il totale degli iscritti della Statale di Milano agli indirizzi di studio che riguardano l'agricoltura – afferma Coldiretti Lombardia – in cinque anni si è passati da 4.731 a 6.365, con un aumento del 34,5%. E nelle aule vi sono

sempre più ragazze: nel 2009 ad Agraria erano il 35% degli iscritti, adesso sono il 42%. Le ragazze, poi, stanno monopolizzando le iscrizioni a Veterinaria (dal 71,5% a oltre il 74%). Del resto, nel primo report sul "Ritorno alla Terra", presentato da Coldiretti Lombardia nel marzo 2013, aumentano le aziende in mano a ragazzi sempre più preparati: la maggior parte di loro ha conseguito titoli specifici (diploma di perito agrario, agrotecnico, laurea in Scienze Agrarie o Viticoltura ed Enologia), ma non mancano meccanici, geometri, esperti in pubbliche relazioni e ingegneri elettronici che, nonostante precedenti studi non agricoli, hanno scelto il ritorno alla terra. I settori che impegnano più i giovani sono l'allevamento (49%), in particolare di bovini da latte, da carne e di suini, ma non mancano gli specializzati in avicoltura, nelle lumache e gli allevamenti di asini, pecore, fagiani, pony, conigli e vari animali da cortile; la coltivazione di cereali (38%); la coltivazione di ortaggi (14%); la coltivazione di alberi da frutto (11%). Nei campi è inoltre scattata l'ora di internet. Secondo le stime di Coldiretti, il 50% dei giovani agricoltori ha un sito aziendale e profili Facebook e Twitter per promuovere la propria impresa. La vendita diretta in azienda o nei farmers market è l'attività più praticata (45%). Le nuove generazioni – conclude Coldiretti Lombardia – tornano in campagna spinti dalla passione (36%) o per mantenere in vita l'azienda di famiglia (26%), anche se nel 27% dei casi entrambi questi fattori influiscono sulla scelta.



Dario Galli (architetto e designer industriale), Guido Borsani (Ingegnere gestionale e consulente direzionale) e Silvia Cafora (architetto) sono i titolari di "Zafferanami-zafferano a Milano", un'azienda artigianale che si occupa di produzione di zafferano (a filiera corta, socialmente sostenibile e organico) a nord di Milano, nel parco del Grugnotorto.

Vanessa Olivari, una laurea in ingegneria aerospaziale alle spalle, guida l'azienda agricola di famiglia coltivando canapa e piante officinali



La raccolta dello zafferano



zione e la propria terra – afferma Guido –. Sfida imprenditoriale, recupero e salvaguardia del patrimonio di tradizioni locali: una combinazione di fattori che colora il sogno di realizzare qualcosa di concreto e tangibile in un contesto sostenibile e a misura d'uomo, a contatto con la natura, anche alle porte di una grande metropoli.

Vanessa e le piante officinali

Vanessa Olivari si è invece laureata in Ingegneria Aerospaziale nel 2011 al Politecnico di Milano: «Dopo la laurea, ho iniziato la ricerca di un posto di lavoro, senza alcun risultato positivo. Purtroppo in Italia per le donne, a volte, è difficile inserirsi in ambienti lavorativi prettamente maschili. La scoperta della malattia di mio papà nel 2012 e la sua morte nel 2013 mi hanno avvicinata alla sua azienda agricola e al lavoro che svolgeva. Da qui la decisione di continuare la sua attività apportando alcu-

La lana delle pecore di Marco viene donata a un'associazione per realizzare capi di abbigliamento

ne modifiche a livello culturale. Mio papà ha sempre coltivato cereali quali mais, orzo e soia, io invece ho deciso di fare un cambiamento radicale e da quest'anno ho iniziato la coltivazione di canapa da fibra industriale e di piante officinali (calendula, bacche di goji e meliloto). Questa è la mia prima esperienza e al momento sono soddisfatta della mia scelta e di quello che sono riuscita a fare. Certo, avrei potuto fare meglio, ho commesso alcuni errori, però potevo anche far peggio. La stagione quest'anno non mi ha aiutata perché le continue piogge mi hanno un po' rovinato i prodotti, che nel mio caso non richiedevano molta acqua».

Le pecore di Marco

Marco Caminada è invece un ex idraulico: «Vivo e lavoro a Biassono. Nella mia azienda agricola allevo dal 2008 pecore di razza brianzola e produco salami, bresaole e ragù. La lana viene invece donata all'associazione della pecora brianzola per realizzare capi d'abbigliamento, coperte, cappelli. Produco inoltre ortaggi di stagione e miele».

Dopo aver parlato della "scelta della terra" di alcuni giovani lombardi, ci trasferiamo infine in Toscana. Più precisamente nella tenuta di Montevaso, nel comune pisano di Chianni, dove vive Enrico Pompeo.

Enrico e il bosco protetto

«Qui le coltivazioni non hanno mai preso il sopravvento sugli alberi – racconta Enrico – e questo non per una particolare fisionomia del terreno, che produce comunque olio e vino di qualità, ma per la presenza di tagliatori e boscaioli che hanno da sempre mantenuto vivo e produttivo il bosco, tanto che si calcola che più della metà della legna usata nei forni delle pizzerie toscane provenga da questa zona, così



Nella tenuta di Montevaso, nel comune pisano di Chianni, vive Enrico Pompeo. Qui le coltivazioni non hanno mai preso il sopravvento sugli alberi e questo non per una particolare fisionomia del terreno, che produce olio e vino di qualità, ma per la presenza di tagliatori e boscaioli che hanno da sempre mantenuto vivo e produttivo il bosco.



ricca di lecci e piante adatte ai fuochi domestici, come camini o stufe».

«Montevaso entrò a far parte della nostra famiglia – ricorda Enrico Pompeo – quando mio nonno materno Adriano, ingegnere presso il Cnr di Pisa e amante della campagna, si imbatté in questa proprietà e se ne innamorò perdutamente. Si era alla fine degli anni '50, momento storico in cui c'era un esodo dalle campagne verso le città, perciò il costo dell'acquisto fu più contenuto del valore effettivo, anche perché la tenuta, che comprende la villa padronale, la casa dei contadini, il granaio e 400 ettari di terra, era ipotecata. Il nostro intervento è stato solo rivolto a creare le condizioni migliori perché il bosco potesse crescere e svilupparsi. Qui nidifica il falco pellegrino, una specie in via di estinzione; ci sono mufloni, caprioli e cinghiali. Sulla tenuta c'è un vincolo ambientale-paesaggistico che determina l'impossibilità di edificare se non per riqualificare strutture già esistenti».

«Dal 1994 – prosegue Enrico –, nella tenuta si è strutturato il Teatro Agricolo del Montevaso, su idea e stimolo

A Montevaso c'è il teatro agricolo, espressione creativa a contatto con la natura e il territorio

di mia sorella, che voleva realizzare un percorso di espressione creativa a contatto con ritmi di vita più legati alla natura e all'ascolto del territorio. Dopo averla solo seguita e incoraggiata nei primi anni, nel 2001 sono entrato a far parte del Teatro. Da quell'anno, ci siamo specializzati nell'accoglienza di gruppi che fanno laboratori e seminari intensivi, tutti accomunati dalla volontà di cercare uno spazio dove i suoni della natura e il paesaggio del bosco facilitano la concentrazione e il lavoro». «Abbiamo ospitato migliaia di persone e a ognuna di esse ho fatto da mangiare – aggiunge Enrico Pompeo –. Una bella responsabilità quella di

provvedere al sostentamento di coloro che frequentano la struttura. Quella della cucina è sempre stata una mia passione e in questi anni ho cercato di affinare le mie conoscenze sulle verdure, le piante, i prodotti che abbiamo nella tenuta per offrire menù nutrienti, naturali, variegati. Cerchiamo di dare agli ospiti qualcosa del posto: il miele delle nostre api, le marmellate con i frutti degli alberi, i liquori fatti con le erbe spontanee, come il finocchietto selvatico, o con prodotti dell'orto come il basilico. Sono assaggi, degustazioni, per trasmettere gli odori, i sapori, gli aromi del luogo e per condividere la passione che abbiamo per questa terra così meravigliosa che ci ospita e ci protegge».

«In un luogo come questo – conclude Enrico –, in cui tutto è regolato dalla natura, si può trovare più semplicemente la strada, il percorso per un benessere psicofisico più completo». ■