

NEWS

STORIE

# SIAMO COLTIVATORI DI EMOZIONI

di Isabella Colombo

Nelle nostre campagne c'è una generazione di giovani contadini che si batte per salvare le tradizioni e le colture del passato. Lo fa con l'aiuto del web e di un raccolto fondi dal basso rivoluzionaria

**A**vresti mai pensato di poter adottare un contadino? Ecco la nuova formula di sostegno all'agricoltura che permette a tutti, anche a chi abita in città, di dare una mano a colture che rischiano di sparire. Fino a ora si potevano adottare un alveare (3bee.it), un orto (biorfarm.com), o, al più, una pecora (friendsheep.it). Adesso si può fare di più: si adotta addirittura un'azienda agricola scegliendo tra 40 realtà piccole e sostenibili di 18 Regioni. «Lo scopo è finanziarle per mantenere le tradizioni contadine e le micro-economie rurali, salvaguardare i territori che altrimenti verrebbero abbandonati, e recuperare le tipicità colturali e gastronomiche in pericolo. Ma è anche un modo per stimolare in tutti noi abitudini di consumo più critico e sostenibile» spiega Biagio Amantia che in Puglia, insieme a Paolo Galloso, ha fondato la piattaforma coltivatoridiemozioni.com. Lo ha fatto, dice, anche per preservare la storia della nostra cultura contadina. «Ho vissuto in queste aziende, ho partecipato al rito antico e faticoso della raccolta delle olive, ho ascoltato giovani contadine emozionarsi mentre mi facevano vedere i loro terreni e mi raccontavano cosa aveva piantato il nonno e cosa il papà» racconta Biagio. «È importante che tutti conoscano la forza emotiva di queste storie e i valori che stanno alla base di un lavoro che oggi si può definire eroico, quello dei piccoli contadini». Il portale, creato quattro anni fa, alimenta un circolo virtuoso. «Li aiuta con la promozione e la vendita di prodotti e di "ore lavoro", cioè buoni che servono a finanziare le operazioni di raccolta e semina. I contadini da parte loro si impegnano a salvaguardare colture e preparazioni che rischiano l'estinzione e ad accogliere i giovani che vogliono formarsi nel settore. Così, possiamo garantire l'occupazione e la salvaguardia delle tradizioni oggi e in futuro».

**L'esperienza italiana è in parte ispirata all'idea innovativa spagnola** crowdfarming.com e viaggia sulla scia di un trend, quello delle reti dei piccoli contadini che coltivano e vendono online le loro eccellenze e che, secondo i dati Cia-Agricoltori italiani, è in crescita. Ne è un esempio il boom di [alvearechedicesi.it](http://alvearechedicesi.it): in un solo anno sull'e-shop gli acquisti sono aumentati del 62%. Ma la nuova formula di Coltivatori di emozioni va oltre la vendita online e il piacere di garantirsi una scorta di miele, verdure e formaggi anche se non si vive in campagna. Il crowdfarming è un mix tra crowdfunding ed e-commerce: qui si versa una quota e si ricevono i prodotti ma insieme c'è un certificato di adozione. Significa essere coinvolti direttamente nel recupero delle tradizioni agrarie, alleati insieme a chi lavora la terra in un progetto che ha raccolto il sostegno anche di personaggi famosi come lo chef Simone Rugiati: lui testa i prodotti per garantirne la qualità e poi gira l'Italia come ambasciatore della rete, per far conoscere a tutti quelli che chiama "gli orafi" della terra.

**E in effetti c'è un po' della cura che si riserva a un gioiello unico e fatto a mano** nel lavoro di questi agricoltori che tutelano prodotti sconosciuti ai più come il morbidone dell'Oratino, un particolare formaggio molisano, lo zafferano siciliano di Niscemi

**OGGI TRA GLI AGRICOLTORI CON MENO DI 35 ANNI CI SONO TANTI LAUREATI CHE HANNO LASCIATO UN POSTO IN UFFICIO PER RIPRENDERE IN MANO L'EREDITÀ CONTADINA DELLA FAMIGLIA**



GUIDO VALDATA / CDE

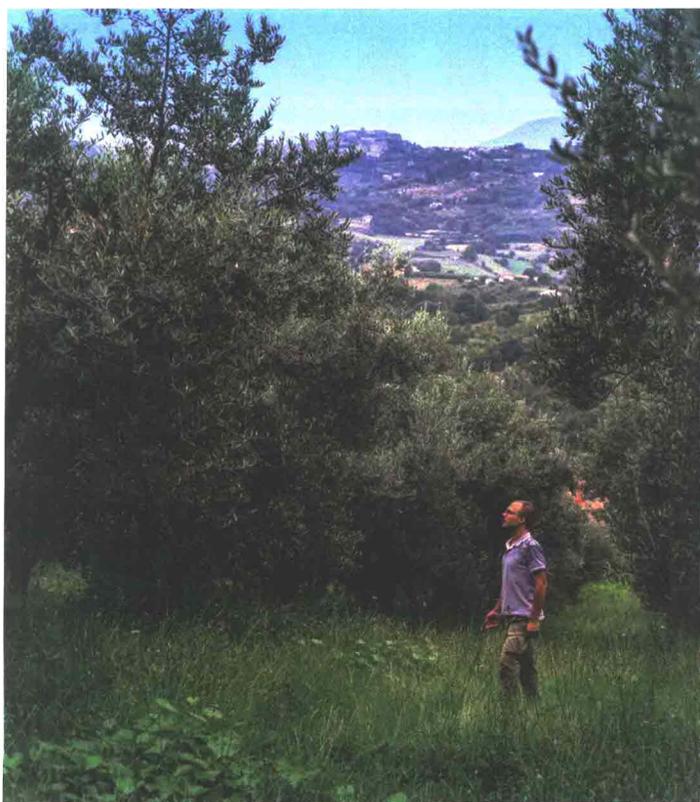


Federica Guerrieri, 34 anni, è la titolare della Masseria Li Rifi a Novoli (Le). Dopo un'esperienza in Australia, è tornata in Puglia e ha creato il suo primo orto su un terreno incolto dell'azienda vitivinicola del padre.

o la visciola. È una ciliegia aspra che Luca Terenzi, contadino della provincia di Frosinone, sta ricominciando a coltivare. «In Italia ne esistono solo tre varietà, una è questa della Ciociaria, ricchissima di vitamine del gruppo B. Le pasticcerie della zona la chiedono ancora e io non posso dimenticare il gusto dolcissimo del liquore che ne ricavava mio nonno» racconta Luca che è custode anche della rosciola, un'oliva poco commercializzata e che adesso è stata riscoperta dai consumatori proprio grazie alla potenza dell'e-commerce. D'altronde le potenzialità sul mercato dei prodotti del passato sono impressionanti. Secondo i dati Cia-Anabio, il recupero di specie antiche potrebbe dar vita nel prossimo futuro a un giro d'affari di 10 miliardi

l'anno. Basta pensare al successo dei grani antichi cresciuti del 400% in un decennio.

**Luca, 35 anni, è un tipico "coltivatore di emozioni"** non solo per la sua età (il 70% dei contadini che si sono affidati a questa rete ha meno di 45 anni) ma anche per la sua storia: laureato in Marketing e specializzato in Economia, ha provato a lavorare seduto a una scrivania ma non ha resistito al richiamo della terra. Ed è quello che accade oggi a buona parte dei 56mila nuovi contadini under 35 censiti da Coldiretti. «Sono tanti i giovani che arrivano da un altro mondo e approfittano di questa opportunità per riprendere in mano l'eredità contadina di famiglia» racconta Biagio Amantia.



Sulle colline ciociare, Luca Terenzi ha aperto l'azienda agricola Frutto Capoccione. Produce un ottimo olio dall'uliveto piantato dal nonno quando nacque la mamma di Luca.

«Sapere che una parte dei prodotti può essere venduta tramite la piattaforma e che la rete si occupa della promozione, è un grande aiuto per chi parte da zero o ha difficoltà a far conoscere e apprezzare prodotti così particolari».

**È stato così anche per Federica Guerrieri, 34 anni, che dalla sua masseria**

in provincia di Lecce posta video sul piacere e la fatica di piantare i pomodori nella generosa terra salentina. O sull'avventura di un nuovo pollaio e l'emozione di avere 22 pulcini che mangiano dalle sue mani. «Quando fai qualcosa con interesse, passione e dedizione, di solito le cose vengono bene» si legge nella sua pagina Facebook. «I miei studi? Riabilitazione psichiatrica. Anni luce dall'agricoltura» racconta lei che alla terra si è dedicata solo al ritorno dall'Australia quando ha messo su un orto in un terreno incolto dell'azienda vitivinicola del padre. «Ero partita per un anno sabbatico dopo la laurea e ci sono rimasta sei anni, conquistata

dallo stile di vita naturale e dalla filosofia dell'auto-produzione così preponderante in Tasmania. Quella filosofia l'ho messa in pratica qui, in Italia, nel mio progetto di orto: la rete è stata una spinta e la pandemia, con il boom del delivery, un'occasione».

**La maggior parte di questi contadini vive e coltiva a ridosso di meravigliosi borghi,**

alcuni a rischio spopolamento. Come Tina Castaldi, che gestisce un agriturismo e produce il suo Montecastelli Igp in Val Cecina, intorno a Micciano, un gioiello architettonico che conta ormai solo 60 abitanti. Con impegno ed entusiasmo ha messo insieme altri 12 coltivatori della zona in un'associazione che si sta attrezzando per organizzare eventi, offrire ospitalità ai turisti e riattivare così il piccolo borgo. «Sulla piattaforma abbiamo stretto una partnership con l'associazione "I borghi più belli d'Italia"» racconta Biagio Amantia. «Finita la pandemia, il nostro progetto prevede che oltre ad assaggiare i prodotti, chi sostiene queste aziende possa andarle a vedere di persona, per conoscere gli "orafi" della terra ma anche i loro borghi. Siamo pronti, vogliamo rimettere in circolo una micro economia turistica e contadina e diffondere la conoscenza che questi luoghi e queste storie meritano».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

#### **VUOI SOSTENERE IL PROGETTO?**

Su [coltivatoridiemozioni.com](http://coltivatoridiemozioni.com) leggi le storie dei contadini e scegli chi sostenere. Se compri online il pacchetto "Raccogli e degusta" (60 euro), ricevi il Certificato di adozione che ti lega eticamente all'azienda, un suo prodotto, la possibilità di dare il tuo nome a due alberi

e un buono lavoro di 2 ore che il contadino userà per pagare i lavoratori stagionali. Così alimenti il ciclo virtuoso delle micro-economie locali. Puoi anche sottoscrivere una semplice "Quota di adesione" con certificato di sostenitore del Made in Italy, un prodotto e un buono di un'ora di lavoro.

#### **VUOI LAVORARE LA TERRA?**

Sono disponibili nuovi fondi di Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, per agricoltori under 41: mutui a tasso zero per chi subentra nella conduzione di un'azienda o l'ha aperta non più di due anni fa. E per le regioni del sud (Abruzzo,

Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia) sarà possibile ottenere contributi a fondo perduto fino al 35%, nonché un mutuo agevolato a tasso zero di importo non superiore al 60% della spesa ammissibile ([www.ismea.it](http://www.ismea.it)).