



Le molte novità nel settore agricolo aprono promettenti orizzonti professionali

Nell'agricoltura 2.0 è boom di nuovi insoliti mestieri

di **Gianmichele Portieri**

Il vecchio settore primario, fatto di fatica e di levate prima dell'alba, non attira più i giovani che cercano qualcosa di diverso. Eppure i giovani non se ne vanno, anzi tornano ai campi, magari per scelta di vita (si parla di nuova ruralità), più spesso per crearsi un lavoro. Ci sono quelli che si inventano nuovi prodotti, magari per riproporre antichi sapori rispolverando le ricette della nonna. I più, almeno nel Bresciano, coltivano il passaggio da una agricoltura di produzione ad una di servizi. Dal primario al terziario in un solo passaggio, e funziona.

Il fatto che funzioni, che l'agricoltura 2.0 sia davvero un'altra cosa, è uno degli aspetti più interessanti della nuova tendenza. Da sempre i contadini, lamentando che a loro resta solo il 16% del valore allo scaffale di quanto comperiamo sul banco degli alimentari, hanno cercato di fare i commercianti. Spesso riuscendoci male, talvolta incappando in clamorose procedure fallimentari. Non è più così. La generazione dello smartphone ci sa fare.

Ad aiutare la nuova tendenza c'è anche la legislazione fiscale di favore che si è andata evolvendo (l'ultimo decreto in materia è del 13 febbraio 2015). La normativa fiscale favorisce ora anche i prodotti "connessi" all'attività agricola (l'ultimo

decreto ammette la pasta e i succhi di frutta) facendone rientrare la produzione nella imposizione in base al reddito agrario e al reddito dominicale purchè sia rispettato il criterio della prevalenza. Con la legge del 2001 è nata quella che la Coldiretti chiama azienda agricola "multifunzionale", ma allora, eppure non è



Giacomo Bergomi - Vita in cascina

passato un secolo, non si immaginava che oltre a fare il formaggio con il proprio latte, il contadino potesse fare anche la birra o che, accanto all'insalata di stagione, potesse offrire anche la custodia dei bambini fino a tre anni in un agrinido.

È un mondo pieno di cose curiose, l'immagine di un'Italia che non si arrende, che anzi sa cavalcare le nuove tendenze sperando che non siano una moda passeggera con

il Nord più concentrato a fornire servizi sul suo territorio ed il Sud più creativo a cercare di fornire prodotti curiosi da vendere anche o soprattutto in rete.

L'Expo di Milano, che si è chiuso con i grandi numeri di visitatori curiosi, è stato sfruttato anche per mettere in vetrina questo mondo di cui i giornali parlano poco, ma che trovate con notizie a profusione sui social network.

Va detto subito che l'agricoltura che vi stiamo per raccontare ha poco o nulla a che fare con il tema di nutrire il pianeta in termini di produzione lorda. Ha invece molto a che fare con una nuova sensibilità verso la conservazione delle risorse del suolo e del paesaggio. Non è un caso che sono proprio i giovani "multifunzionali" che ci conservano la biodiversità animale e vegetale oltre alla fertilità del suolo.

Mestieri nuovi

L'agritata, il farmbeauty, ma anche l'agriwedding (per matrimoni in aperta campagna), ma anche gli energy drink contadini (per dirla in inglese), i mestieri dell'agricoltura che, con un aumento record del 48 per cento in tre anni, hanno fatto salire a ben 113mila in Italia le aziende agricole "multifunzionali" quelle cioè che svolgono attività connesse all'agricoltura.

Si è verificata una vera esplosione delle aziende agricole che aggiungono servizi o prodotti all'attività di coltivazione e allevamento tanto che in soli tre anni sono aumentate di sei volte quelle che producono energie rinnovabili (+603%), sono praticamente raddoppiate quelle che trasformano direttamente i loro prodotti (+97,8%), ma un vero boom (il dato è della Coldiretti diffuso ad Expo) si registra anche per la vendita diretta e per iniziative del tutto innovative dall'agribenessere alla moda.

Si stima che una impresa su tre, nata negli ultimi dieci anni, abbia scelto la strada della multifunzionalità. Un cambiamento (che coglie esigenze nuove dei consumatori, altrimenti sarebbe un flop) che sta determinando sorprendenti risultati come la leadership mondiale dell'Italia nella produzione del coriandolo da seme con un aumento

del 1300% in 10 anni dei terreni coltivati, per una superficie di 10mila ettari, sotto la spinta della nuova domanda che viene dai migranti che amano questa particolare spezia asiatica. Un primato che segue quello nel mercato del caviale dove, con una produzione annuale di 35 tonnellate all'anno (30 solo in Lombardia) destinate per il 90% all'export, il Made in Italy fa concorrenza alla Russia che ne è peraltro il maggior acquirente. O ancora l'inizio con successo della produzione in Italia di banane e avocado (in Sicilia), arachidi



Coltivatrice di banane in Sicilia



Prodotti innovativi Coldiretti

(in Toscana) e bambù (in Piemonte) come esempi di adattamento ai cambiamenti climatici. Per non dire

della diffusione della coltivazione dello zafferano (già diffuso in Italia nel Centro Sud) che sta risalendo le nostre valli soprattutto la Valcamonica e la contigua Valtellina.

La bellezza e la salute sono peraltro i settori che più di altri hanno ispirato nuove esperienze nelle campagne con il boom dei cosmetici naturali, dalla stella alpina all'arnica, dal latte di asina all'extravergine di oliva, dalla vite al genepy. Ma ci sono anche nuovi agricoltori che puntano sull'utilizzo di filati con ortica, canapa e soia o

coloranti anallergici estratti dalle piante per non parlare dell'agribirra che ha come unico limite alla crescita la scarsa disponibilità nelle nostre campagne di orzo distico o di luppolo da birra (che si deve produrre in proprio per oltre il 50% del consumo).

È in crescita anche l'agricoltura sociale che propone un nuovo modello di welfare che vede l'agricoltura protagonista con progetti imprenditoriali dedicati all'inserimento dei soggetti più vulnerabili. Lungo tutta la Penisola stanno nascendo esperienze molto diversificate che

vanno dal recupero e reinserimento lavorativo di soggetti con problemi di dipendenza (droga e alcool in particolare) all'agricoltura terapeutica (ortoterapia, ippoterapia), con disabili fisici e psichici, ma anche il reinserimento sociale e lavorativo di persone emarginate (minori a rischio, disoccupati di lunga durata) e l'attività agricola volta al miglioramento del benessere e della socialità come la custodia dei piccoli o anche le case di riposo agricole per anziani. Il ritorno al passato sta ispirando molte esperienze creative nelle campagne dove sono addirittura tornate

figure dei secoli scorsi come il canestraio che raccoglie e lavora le erbe palustri o il carbonaio che produce in modo del tutto naturale la carbonella secondo le antiche regole dei carbonai (da noi mitici quelli di Serle). Ma in chiave moderna sono tornate anche le filandaie che allevano il baco da seta che sembrava scomparso per ottenere tessuti pregiati, mentre sullo stesso registro ci sono gli allevamenti di alpaca, e molto richiesta è tornata ad essere l'esperienza dell'erborista che coltiva, raccoglie e trasforma piante medicinali per il benessere, la salute e la bellezza.

La nuova ruralità

È solo una moda? Proviamo a guardare sotto il tappeto o a sbirciare "cosa c'è dietro l'angolo" per capire di più. Il successo dei mercati contadini, il turismo alimentare per andare a fare la spesa in cascina, il boom dell'ospitalità in agriturismo coprono in realtà un fenomeno più profondo e diffuso in tutti i Paesi industrializzati (con l'America, come al solito, più avanti). Si chiama "nuova ruralità".

Come tutte le svolte dell'umanità, c'è una data che simbolicamente può segnare l'inizio della "nuova ruralità". Potrebbe essere il 22 aprile 1970 quando venti milioni di americani sono scesi in piazza in difesa dell'ambiente. Da allora il 22 aprile è diventata la Giornata della Terra. Cosa era accaduto?

All'inizio degli anni '70, lo sviluppo dell'agricoltura nei paesi occidentali aveva risolto finalmente il problema dell'autosufficienza alimentare, ma aveva al tempo stesso determinato gravi contraddizioni.

La surrogazione di un'economia rigenerativa della natura, propria dell'economia contadina, con un'economia dissipativa della tecnica, a

partire da un utilizzo massiccio di sostanze chimiche, aveva provocato il saccheggio della fertilità storica dei terreni agricoli e dato vita al fenomeno dell'erosione.

I figli e i nipoti di chi era fuggito nei decenni precedenti dalle campagne alla ricerca di condizioni più appaganti, scoprono che, se si riuscissero a ricreare alcuni aspetti della società tradizionale fuori del suo contesto di miseria, le cose potrebbero andare

meglio. Si affermano così stili di vita che integrano gli aspetti irrinunciabili della condizione urbana, dalla fruizione più facile delle diverse forme della conoscenza e della cultura all'adozione di modelli di abitabilità rispettosi della privacy, con le opportunità che solo i territori rurali sono in grado di offrire.

Una nuova agricoltura silenziosamente introduce un correttivo di civiltà. In una globalizzazione



Giacomo Bergomi - Contadino con rastrello

che pare aver smarrito il senso del luogo, riemerge un'agricoltura di servizi che pochi riescono a scorgere e a valutare nel suo significato più autentico.

Il tentativo è quello di rivalutare il valore delle relazioni e il capitale sociale nei processi di sviluppo, cioè quei valori su cui la nuova ruralità vuole rifondare la funzione dell'agricoltura come generatrice di

comunità. Ci sono anche segnali misurabili del fenomeno come la crescita di abitanti delle città medio piccole (dai 10 ai 20 mila abitanti) e la relativa tenuta del mercato immobiliare destinato alla prima casa nei borghi rurali, con le città ferme al palo. I dati statistici, recentissimi (sono di novembre) confermano il trend positivo delle vacanze legate al mondo rurale. Negli ultimi dodici

mesi infatti sono stati stimati un miliardo e 200 milioni di introiti. Sono stati oltre 3 milioni gli arrivi turistici, per un totale di 12 milioni di pernottamenti nelle aziende agrituristiche italiane.

Come si vede il vino del contadino o la marmellata di frutta sicuramente biologica, sono solo quanto ci balza più all'occhio di un fenomeno più profondo e complesso.

La normativa fiscale sulle attività connesse

Si intende per attività connessa a quella della agricola, quella indicata come tale da appositi decreti del Ministero delle Finanze d'intesa con quello delle Politiche Agricole (decreti che vengono aggiornati ogni due anni). In generale sono connesse tutte le attività di manipolazione dei prodotti agricoli del fondo a patto che si rispetti il criterio della prevalenza e cioè a patto che le attività connesse producano un reddito comunque inferiore a quello della attività agricola principale. Il primo requisito per godere del trattamento fiscale speciale (cui si può rinunciare esercitando una opzione) è quindi che l'azienda agricola principale ci sia e sia gestita da un imprenditore agricolo a titolo principale come definito dall'art. 2135 del Codice Civile. Se l'attività di trasformazione è svolta in modo disgiunto dalla coltivazione del fondo, questa diventa una normale attività commerciale. La norma però fa salve le cooperative agricole di trasformazione che elaborano la produzione agricola dei soci. La materia è regolata dall'attuale art. 32 del Testo Unico Imposte dirette (DPR 917/86). Per quanto riguarda l'Iva la cessione dei beni prodotti con connessione alla attività agricola principale esige l'apertura di una partita Iva, ma vi sono norme speciali che sono reperibili negli

art. 34 e 34bis del DPR 633/72 nella forma attualmente vigente.

Il nuovo orientamento legislativo ha la sua norma d'innescò nella legge di orientamento del 18 maggio 2001 n.228 che ha aperto inedite opportunità sia nell'ambito della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, sia nella fornitura di servizi.

Facciamo l'esempio della birra (perché all'epoca la notizia fece clamore) che è entrata tra le attività agricole con decreto ministeriale 212/2010. La norma prevede che le aziende agricole producano le varietà specifiche di orzo selezionato per il malto (cosa che nessuna azienda faceva prima, mentre le materie per produrre il malto d'orzo in Italia non mancano) per almeno il 51% del suo fabbisogno.

Il decreto del 2010 ha introdotto tra le attività connesse anche la produzione di grappa dalle vinacce aziendali e la produzione di pane e altri prodotti di panetteria ricavati da farine e sfarinati di legumi. Viene ribadito che anche il pane deve essere prodotto con grani prodotti in azienda.

Nel settore dei servizi, anche per l'agriturismo vige la norma che il 50% dei cibi serviti agli ospiti deve essere ricavato da prodotti locali. La regola è però un po' diversa

dalle precedenti perché per prodotti locali non si intendono i prodotti aziendali, ma quelli di aziende agricole del territorio dove per territorio locale si intende l'intera provincia di appartenenza. Così un'azienda vinicola può comperare i polli dal vicino e i formaggi delle valli.





Le storie raccontate ad Expo

L'occasione di Expo è stata, e non poteva essere altrimenti, un invito a nozze per chi voleva far conoscere cose nuove e curiose, anche per mostrare che anche i produttori nostrani sanno stupire. Ecco alcune curiosità uscite dalla grande manifestazione.

La calabrese Lucia Marascio ha presentato la sua "carne di grano" che ha tutto l'aspetto di una bistecca, ma non contiene un milligrammo di colesterolo semplicemente perché la carne non c'è perché è fatta con farina di frumento e farina di legumi. La "bistecca" si può cucinare in padella e al forno e, dice chi l'ha assaggiata, con il sugo adatto, ha quasi il sapore di carne. Va detto che non è seitan (prodotto con glutine di frumento), né tofu (che si ricava dal latte di soia) che fanno parte di altre culture. Il sardo Giacomo Masia ha proposto il petrolio verde ricavato dalla coltivazione del cardo che ha il pregio di crescere benissimo su terreni marginali e scarsi di acqua. Il petrolio verde del giovane agricoltore e dei suoi amici, sarà consegnato al petrolchimico di Porto Torres in base ad accordi già conclusi.

La fantasia partenopea si è scatenata con il campano Giovanni Marra che si è lanciato nell'allevamento delle lumache. Allevare le lumache non è una novità, ma ricavarne salse, formaggi, farine, dolci e persino prodotti cosmetici lo è. L'ultima trovata è il liquore di lumaca prodotto partendo dalla farina di lumaca. Molti lo hanno trovato gradevole.

Se volete divertirvi, e molto, ed inoltre sapere di preciso cosa mettete in tavola, andate sul sito www.allevaumaiale.it.

Lo ha inventato Sergio Carosella che è abruzzese di Manoppello. Tramite il sito si può acquistare un maiale, seguirne l'alimentazione e la crescita tramite filmati e fotografie (i suini sono allevati

allo stato brado) ed infine riceverne a casa le carni impacchettate e porzionate. I maiali hanno anche un nome, ma non coinvolgete i bambini, si potrebbero affezionare e non mangiare più la carne. La friulana Cristina Barbariol ha proposto la sua polenta alla spina. La polenta alla spina (si fa con una macchina automatica che la tiene sempre calda e mescolata) non è una novità.



Francesca Zuccotti - bachi da seta

Esiste anche a Brescia una catena di bistrot che la propone, ma l'azienda agricola ne ha fatto un richiamo per gustare gli altri prodotti della fattoria e incrociarvi una attività sociale coinvolgendo anche ragazzi "difficili".

Gianluca Cellini, romagnolo verace, si è lanciato nell'allevamento delle capre cashmere, 30 capi di razza Ircus. Per ora produce solo la pregiata lana, ma ha in mente di produrre anche maglioni e guanti, sempre come attività agricola.

Letizia Marcenò in Sicilia ha pensato di far diventare il cambiamento climatico una opportunità. Il clima dell'isola è ormai tropicale e così lei si è messa a coltivare banane. Non sono banane come le altre perché, visto che non devono attraversare l'oceano, vengono fatte maturare sulla pianta e non hanno bisogno di

pesticidi per la loro conservazione. Hanno un gusto che solo chi ha vissuto in Africa conosce.

È la stessa cosa che ha pensato Andrea Passanisi che nella piana di Giarre coltiva avocado, mango, lime e passion fruit. Marco Razzolini in Toscana ha invece raccolto la sfida delle noccioline che negli Usa vengono coltivate su estensioni immense. Lui le coltiva nella sua regione e chi le ha assaggiate dice che sono squisite e decisamente diverse da quelle importate. Andrea De Magistris ha avuto un'idea ancora più pazzica: coltivare bambù nelle langhe piemontesi tra le vigne del Barolo. La produzione di bambù va alle aziende di cosmetici, i germogli vanno alla ristorazione e le canne all'artigianato.

Federico Santi nelle Marche a Borgo Pace (Pesaro Urbino) è tornato a fare il carbonaio, il lavoro di suo nonno. Dispone di 40 ettari di bosco e una affezionata clientela. Naturalmente il carbone è prodotto secondo le antiche tecniche creando una catasta di legna (che deve rispettare antiche precise regole) coperta di terra. Noi la chiamiamo "poiat".

I bachi da seta (in bresciano i caaler) sono tornati a Soncino in provincia di Cremona. Francesca Zuccotti ha ripreso la coltivazione del baco da seta. Esterina Mariotti a Rivarolo e Uniti in Lombardia coltiva il lino che viene macerato in azienda per ottenere il filo grezzo.

Più innovativo è il Veneto Matteo Castioni che produce microalghe delle specie Spiruline. Si impiegano nella cosmesi e negli integratori e sono preziose anche in agricoltura per fertilizzare i terreni.

Polenta alla spina



I bresciani non stanno a guardare

Storie di casa nostra

Nasce l'hamburger delle nostre campagne

In tutto questo movimento i bresciani non stanno certo a guardare. Le storie da raccontare sarebbero di nuovo mille a dire che una nuova agricoltura c'è e funziona, mentre quella tradizionale vive il periodo più nero dall'inizio del nuovo millennio. Ne racconteremo alcune.

L'ultima, la più recente (è del 15 novembre scorso) è la nascita dell'hamburger tutto bresciano e di qualità molto sopra la media. Il primo è stato realizzato da tre giovani imprenditori di Coldiretti di Brescia. Verdura e salsa di Annalisa Filippini di Bassano Bresciano, carne di Giancarlo Pico di Dello e bacon di Laura Marchesini di Bedizzole. Il tutto in un panino artigianale sfornato dal fornaio Matteo di Verolavecchia.

“È un po' di tempo che stiamo studiando un progetto virtuoso che metta in relazione le giovani idee imprenditoriali e l'eccellenza dei prodotti made in Italy, dice Giancarlo Pico, e, grazie all'intuizione e alla vivacità di Davide Lazzari, giovane viticoltore di Capriano del Colle, l'idea diventa realtà”.

Ma cosa c'entra il vino? L'azienda vitivinicola di Davide Lazzari a Capriano del Colle ha fatto da scenario al lancio di questo panino il 15 novembre in occasione di Cantine Aperte 2015, l'evento organizzato dall'associazione nazionale “Movimento Turismo del Vino”. L'hamburger si assaggiava alla fine della visita guidata in cantina in compagnia dei suoi inventori.



*Davide Lazzari - Giancarlo Pico
“Hamburger tutto bresciano”*

L'azienda agricola Pico, dove Giancarlo (27 anni) lavora con il padre Giacomo è a Quinzanello di Dello. È un allevamento specializzato nel produrre carne bovina di alta qualità. La qualità della carne assicura all'allevamento la preferenza di istituzioni scolastiche e molti agriturismi. Il punto di forza è però la vendita diretta con l'azienda aperta tutti i giorni, salvo il lunedì mattina.

L'azienda agricola di Annalisa Filippini è a Bassano Bresciano. Accanto ai cereali, che coltiva da sempre, ha introdotto la coltivazione

di ortaggi e frutta che vende direttamente insieme a sughi, salse e confetture. L'azienda assicura ai buongustai polli nostrani e uova fresche. La farina da polenta è del mai dimenticato mais quarantino macinato a pietra.

L'azienda agricola Marchesini di Bedizzole alleva suini a ciclo chiuso, cioè è in grado di garantire che il maiale, nato in azienda, rimane in azienda fino a che non è diventato salame. Tutto controllato, tutto di alta qualità, venduto nello spaccio aziendale, ma anche a numerosi ristoranti che si fidano dell'azienda. Laura Marchesini, 19 anni, lavora in azienda con il fratello Andrea (29 anni) la cui passione per i suini è all'inizio di tutta la storia (si è fatto regalare dei suinetti come premio di diploma).

L'azienda Lazzari di Capriano del Colle, con l'ingresso del giovane Davide (terza generazione di viticoltori) a fianco del padre e dello zio, è alla testa della rinascita della zona vinicola bresciana che era la più trascurata della provincia. L'azienda ha scelto la strada del biologico ed ha aderito alle indicazioni di Slow Food.



Annalisa Filippini



Laura Marchesini

Dal produttore al consumatore, meglio se bio

L'asso nella manica, anche o soprattutto in momenti di crisi, di molte aziende agricole è stato il passaggio alla vendita diretta. Acquistare in cascina o al mercato contadino (ma dalle mani del produttore stesso) è qualcosa di più e di diverso dalla consuetudine del passato di andare a comperare in cascina cibi "nostrani". Il contatto diretto con il produttore (vorremo dire il poterlo "guardare negli occhi") rassicura il consumatore che sta comperando qualcosa (per dirla con Slow Food) di "buono, pulito e giusto". Qualcosa di buono perché coltivato con passione, pulito perché non ha fatto molta strada e quindi si immagina che non abbia subito trattamenti chimici e giusto, cioè offerto ad un prezzo remunerativo per chi produce e vantaggioso per chi compera. Nel terzo millennio, inoltre, il contadino non cerca più di fare "il furbo", ma preferisce fidelizzare la clientela anche perché vende in casa

propria ed è sempre lì per rispondere della qualità dei suoi prodotti. Il passaggio ha coinvolto centinaia di aziende.



Miriam Franzoni

Ad esempio l'azienda agricola Fratelli Franzoni è un esempio di produzione sotto gli occhi del consumatore. In un unico complesso ci sono lo spaccio dei formaggi (ed in

stagione anche dei gelati), il caseificio, l'allevamento dei bovini (che si può visitare), l'agriturismo e la fattoria didattica. I fratelli Franzoni (Miriam, Tiziano ed Ennio) si sono divisi con molta cura i compiti. Nei mercati contadini troverete Miriam a raccontarvi la storia di famiglia.

Un altro esempio illuminante è quello della Vassallini di Preseglie che alleva e vende direttamente carne bovina di alta qualità. In Valle Sabbia c'è "Il cesto quotidiano" che è il primo negozio alimentare on-line organizzato interamente da produttori Valsabbini e vicinanze. Affidandosi a Internet, alla diffusione del quotidiano on-line Vallesabbianews.it e alla rete distributiva di Linea Pane, il cesto quotidiano porta direttamente nelle case il frutto del lavoro di tanti operatori, garantendo prodotti sempre freschi, genuini e convenienti. Tramite il sito potete farvi portare a casa pane, formaggi, salumi, carne, birra, marmellate, burro e vino.

Il ritorno ai sapori antichi

Può sembrare un controsenso, ma il ritorno ai sapori di una volta non viene dagli agricoltori di mezza età, che se li ricordano benissimo, ma dai giovani per i quali in realtà sono sapori nuovi. La generazione che ora è in età da pensione, deve aver rimosso il ricordo di una vita rurale che era davvero avara di comodità e soddisfazione, tanto che quasi tutti i giovani dicono di avere imparato il saper fare antico dai nonni, che evidentemente con la campagna di una volta hanno conservato un rapporto più sereno. Le storie, anche qui, possono essere decine. Ne vediamo alcune.

Chi ricorda i limoni e i cedri del lago di Garda? Pochi, di certo. Li ricordano invece benissimo i giovani che hanno fondato "Frutti del Garda", un'azienda biologica che produce limoni e cedri in quel di Limone del Garda. Le loro confetture sono strabilianti e dall'azienda si può comperare anche il limoncello prodotto con agrumi coltivati al Dos del Paol sopra Limone. Si tratta di una linea molto simile a quella seguita dal Podere dei Folli di Mura di Puegnago, un territorio vergine tra i boschi che si arrampicano verso i laghi di Sovenigo. Vini

biologici, olio bio, ma anche grappa sono i prodotti della famiglia Folli, ma Eligio Folli è assai più orgoglioso di avere conservato intatto l'ambiente che gli è stato lasciato dal nonno. L'azienda ha imbarcato ora anche la quarta generazione, i ventenni Marco (che segue i vigneti) e Davide che è invece il volto che incontrerete nei mercati contadini. Ma si possono salvare gli antichi sapori anche con prodotti più semplici. La famiglia Pagani di Palazzo è diventata celebre per i suoi fagiolini che sono stati chiesti anche da ristoranti italiani di Hong Kong.

Anche l'azienda agricola Rizzari Ottorino & company di Castelmella ha scoperto la filiera dell'orto in versione moderna. Il suo punto di forza sono i "ridici" presenti e ricercati sui mercati di tutta la Lombardia. Ma con l'aiuto della moglie e dei figli, oggi trentenni, Ottorino Rizzari si è specializzato nel produrre buste di verdura lavata e pulita. Come il prodotto indu-

striale? Di più perché è verdura "contadina", sana e certificata.

Dodici tipologie di prugne, quindici di mele, otto di albicocche e sei di pere: è questa la gamma di offerta della azienda agricola Tondini di Rodengo Saiano. Quattro ettari in tutto dove la chimica è interamente sostituita dagli insetti utili. E l'ultima generazione sta impostando una serra per produrre frutti ancora più introvabili.

Il prodotto della propria terra si può leggere in vari modi. Come nel caso di Kumar Vimal, 30 anni, indiano di origine che coltiva a Gambara due ettari dove, a fianco dei tipici ortaggi italiani, produce verdure tipiche della sua terra d'origine tra le quali il Coriandolo, l'Okra, il Karela (un melone amaro) e il Bhut Jolokai (il peperoncino indiano). E tra i suoi clienti non ci sono solo gli immigrati.

La Franciacorta dell'ultima generazione

Anche la Franciacorta, zona relativamente giovane per il settore vinicolo in cui eccelle, sta cambiando pelle. La Franciacorta, storicamente, è nata prima dalla terra e poi dall'uva. La crescita della zona spumantistica è stata, fino ad alcuni anni fa, figlia di investimenti immobiliari. Imprenditori di altri settori, negli anni fortunati per l'industria, hanno investito in vigneti destinandoli prima alla produzione di uva e più avanti alla produzione di vino con un proprio marchio. La Franciacorta 2.0 ha una storia diversa: i giovani nuovi arrivati partono dall'analisi del mercato, quindi pen-

sano al prodotto, infine alla cantina (ma si può anche avere in leasing) e quindi, per ultima, alla terra, che si può affittare rimandando l'acquisto. Il risultato è che le nuove nate sono cantine che esportano molto sopra la media della zona e non hanno giacenze, perché la produzione si programma in base al mercato.

Tre storie possono chiarire i nuovi concetti. Federico Fossati racconta l'avventura della sua neonata azienda franciacortina come se, quello scelto da lui, fosse l'unico modo di avviare con razionalità una iniziativa in una zona verso la quale lui, padovano di origini liguri, nutre una sconfinata fiducia. Il 37enne Federico, e con lui parecchie cantine neonate della zona che una cantina di proprietà spesso non ce l'hanno proprio, ha ragionato diversamente dal solito: i soldi disponibili li ha tutti buttati nella creazione e nella promozione del prodotto, anche all'estero. Terra e cantina verranno dopo. Per converso la neonata Corteaura esporta in Germania il 25% del suo fatturato (circa 15 mila bottiglie, per ora) grazie al colosso della distribuzione germanica Fischer di Stoccarda. La cantina è presente in Usa, Svizzera, Repubblica Ceca, Thailandia e Giappone. Con una non piccola soddisfazione in Olanda



Joska Biondelli

dove Corteaura ha sostituito nel listino dell'importatore uno Champagne. Ancora più curiosa la storia di Joska Biondelli neo viticoltore a Bornato. Nonostante avesse alle spalle una tradizione familiare nell'agricoltura da tempi immemori, decise di volare oltre Manica per intraprendere (con successo) a Londra la professione di cacciatore di teste.

Oggi, i dieci ettari di proprietà, a conduzione familiare, riempiono bottiglie di Brut e Satèn, che hanno già suscitato l'interesse delle guide di settore, di solito più inclini a premiare "i soliti noti".



Federico Fossati



Gigi Nembrini - Corte Fusia

Alla guida dell'azienda vitivinicola Corte Fusia di Coccaglio (cinque ettari di vigneto ai due estremi del monte Orfano) ci sono loro due: l'enologo Daniele Gentile e il laureando in agronomia Gigi

Nembrini. Grazie all'esperienza vitivinicola acquisita in Italia e in Australia, Daniele si occupa dell'aspetto tecnico dei processi produttivi mentre Gigi è più amministrativo; tutte le decisioni però in Corte Fusia sono prese all'unanimità. Il primo anno dell'azienda (il 2012), dopo le indispensabili tre vendemmie e i relativi tiraggi, ha visto la produzione di 23.000 bottiglie richieste perfino in Giappone, Germania e Londra.

Zafferano e lana di alpaca, la nuova frontiera

Raccolta zafferano a Pozzolengo



Nella produzione di zafferano bresciano, i precursori sono loro, Mauro e Valeria Grazioli con la loro azienda Al Muras di Pozzolengo. Hanno cominciato nel 2001 andando a visitare le zone d'Italia dove si coltivava già questa pianta, ma in Italia centrale, perché nessuno osava farlo a Nord. Ora l'azienda dei due giovani produce 3 kg di zafferano all'anno, che possono sembrare poca cosa, ma si pensi che per fare un kg di pistilli rossi si devono "brucare" a mano 150 mila bulbi. Lo zafferano è una risorsa se si ha solo un ettaro di terra e l'esempio si sta diffondendo a macchia d'olio. Lo zafferano è già emigrato in Valle Camonica dove c'è già una

coltivazione a Malonno. Ma anche la Valtellina ci sta pensando dove Rossano Brunali di Montagna racconta di avere cominciato con 400 mq di terreno. Si

maschi di alpaca (che vanno, come noto, dal bianco al marrone in tutte le loro sfumature). L'azienda, per non farsi mancare nulla, ha già messo al pascolo anche una dozzina di capre mohair.



Alpaca allevamento Pratello

tenga conto che un metro quadrato rende mezzo grammo di zafferano. Ma resta il fatto che lo zafferano è il prodotto più caro al mondo, battendo il caviale di molte lunghezze. Ancora più "folle" è la scelta di allevare l'alpaca, il camelide delle Ande che fornisce una lana pregiatissima. A Maspiano di Sale Marasino l'azienda agricola San Giacomo ha 18 femmine e tre

L'alpaca è allevato anche all'azienda agricola Pratello di Padenghe del Garda. La notissima azienda biologica (una delle maggiori del bresciano) guidata da Vincenzo Bertola, ha messo anche questa novità accanto alle coltivazioni bio di vino e cereali e all'agriturismo.

Nella linea di portare un po' di terre lontane tra noi c'è anche l'azienda camuna di Luca Derocchi che a

Darfo coltiva la Quinoa, una pianta del Sud America che può essere usata come un cereale (in realtà non lo è) per produrre una farina per celiaci, ma è molto amata anche da chi non soffre di celiachia. Il giovane Luca (35 anni) coltiva anche kiwi arguta, una varietà che nessuno produce e tayberry, un incrocio tra il lampone e la mora. Se volete, potete raggiungere Luca in stagione per raccogliere da voi i suoi prodotti.

Il florovivaismo bresciano, che ha un passato splendido, ha sofferto la crisi più di altri settori. Così c'è chi chiude e chi innova. Nel Bresciano si producono pian-



*Chesini
piante purificanti*

te che tengono lontane le zanzare, canne palustri che tengono pulita l'acqua della piscina senza avere il depuratore e piante che depurano l'aria. Tra i tanti citiamo Chesiniflor di Vighizzolo di Montichiari, azienda che è stata oggetto di apposito articolo nel primo numero di quest'anno di Brescia & Futuro, dove i fratelli Chesini coltivano piante "purificatrici" dell'aria.

La *Spathiphyllum* ad esempio, un esemplare di origine colombiana, è adatta a purificare l'aria dal benzene, dalla formaldeide, dall'acetone e dallo xilene, ma soprattutto contribuisce a creare ossigenazione di notte.

L'agricoltura a servizio della persona

Di agrinido nel Bresciano ne abbiamo trovato solo uno, mentre molte aziende offrono percorsi didattici per bambini in età da scuola elementare. Si tratta di Cascina Caselle di Prevalle gestita dalla famiglia Goffi. Un'azienda interamente biologica. L'agrinido, che accoglie i bambini da zero a tre anni è un asilo nido in mezzo al verde che funziona dalle 7,30 alle 18 ed è stato ideato da Marta Goffi (che ha l'indispensabile titolo di studio per gestire un nido) in base a principi che ci siamo un po' persi per strada. Marta (30 anni) ha scritto nel sito dell'azienda di famiglia che un bambino ha diritto di sporcarsi le mani, di camminare senza paura di essere investito, di sen-

tire gli odori e persino di fare il selvaggio nella natura. Come una volta, diranno i più anziani, come non accade più diranno le giovani mamme che si iscrivono nella lunghissima lista d'attesa per portare i loro bimbi in campagna.



Prodotti del territorio

Nel mondo dei servizi alla persona va iscritta anche Cascina Clarabella di Cortefranca a pochi metri dalle Torbiere del Lago d'Iseo. Cascina Clarabella si occupa del recupero dei pazienti psichiatrici avendo come focus la dignità delle persone e la dignità, in una azienda della Franciacorta, la si conquista anche in un bicchiere. Di Franciacorta naturalmente e di qualità eccellente perché l'azienda non desidera che i suoi Franciacorta siano scelti per lo scopo sociale della cooperativa, ma perché sono buoni, e buoni sono davvero a riprova che la vite non sa distinguere se chi la cura ha problemi psichiatrici da recuperare o è perfettamente sano di mente.

Gianmichele Portieri
Giornalista