



LA STAMPA



NALV

QUOTIDIANO FONDATAO NEL 1867

VENERDI 6 AGOSTO 2010 • ANNO 144 N. 214 • 1,20 € IN ITALIA (PREZZI PROMOZIONALI ED ESTERO IN ULTIMA) SPEDIZIONE ABB. POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1, DCB - TO. www.lastampa.it

Tendenze

MARIO BAUDINO
TORINO

Pastori a distanza Si sceglie un agnello biologico per avere ricotta, salamelle e lana. Con un suino si riceve il capocollo

Ortolani virtuali Vanno su Internet e disegnano il loro campo. L'azienda agricola semina secondo le indicazioni

E oggi mi adottato un formaggio

Nasce il rapporto diretto tra consumatore e contadini: per salvare i prodotti tradizionali

Sapori di qualità e mestieri antichi

Si sigla un contratto on line, e da quel momento il nostro status cambia: sentitori adottivi, o forse pastori. In ogni caso, abbiamo adottato una pecora, che scorrazza a chilometri di distanza, per esempio in Centro Italia o nell'alto Alessandrino. La somma da pagare è modesta. Nel caso della cooperativa «La porta dei Parchi», ad Anversa degli Abruzzi, con 190 euro si acquista il diritto a una quantità di cose: un agnello biologico, che però non deve essere necessariamente mangiato a Pasqua perché lo si può anche grazziare, tre chili di formaggi stagionati, uno di ricotta fresca o affumicata, un chilo di salamelle, la lana della tosatura rappresentata da un paio di calzettoni da trekking o tre chili di filo, oltre naturalmente alla fotografia del caro animale.

Con 100 euro si può fare altrettanto a Mongiardino Ligure, dove viene prodotto il raro formaggio Montebore. Anche qui ci aspetta un congruo pacco di latticini, oltre a una festa e un pranzo in agriturismo. Ma forse non è solo l'eventuale convenienza a muovere un fenomeno che si affianca a più solide reti già esistenti, come quella dei gruppi d'acquisto, o degli orti a distanza. I primi sono costituiti da cittadini



Le mucche

NELLA VAL D'OSSOLA SI ADOTTANO QUELLE DELLA **RAZZA BRUNA ALPINA**. CON 70 EURO SI HANNO 1 KG DI BETTELMAATT, 1 DI BURRO E 1 BUONO PASTO IN UN AGRITURISMO



Le verdure

LE CASCINE AFFITTANO UN ARPEZZAMENTO D'INTERNO (OVI 2014) E UN CAPELLO IN UN



quistano i prodotti direttamente dagli agricoltori. I secondi a volte sono simili a un videogioco: si va su Internet, e si disegna il proprio orto indi-

I PIONIERI
Gli americani negli Anni 60 scoprirono «l'agricoltura sostenibile dalla comunità»

IL CONSIGLIO
Slow Food: «Scegliete vicino e andate a vedere, parlate con chi lavora la terra»

cando quante patate e quante zucchine si desiderano; l'azienda agricola provvederà a seminare, curare, raccogliere e consegnare.

Anche in questo caso si tratta in fondo di adottare qualcosa: magari solo una barbabietola, che rispetto a una pecora sarà certo meno espressiva, ma soddisfa anch'essa il nostro bisogno di realtà diverse, il sogno cittadino di una vita in campagna magari virtuale e semmai salutaria, un orizzonte mobile che ha il profilo dell'idillio e persino dell'esotismo (esauriti tutti i viaggi low cost, che cosa c'è di più esotico di un agriturismo?), e qualche volta, il che non guasta, da una risposta ai problemi dell'economia domestica. Il fenomeno, come ci spiega Roberto Burdese, responsabile di Slow Food Italia, è interessante perché si avvicina a un'idea americana che ha fatto scuola: la «community supported agriculture», l'agricoltura sostenuta dalle comunità.

È basata sul principio che un gruppo di cittadini - spesso ma non necessariamente residenti in prossimità di un'azienda agricola - ne diventano in qualche modo soci, versando una cifra a inizio anno e impegnandosi a ritirare nel corso dei 12 mesi il prodotto. «C'è in tal modo - continua Burdese - una condivisione del rischio. Se il raccolto subisce danni per cause naturali, i cittadini ne ritireranno di meno. Nei modelli più evoluti si decide addirittura insieme che cosa coltivare, con tanto di assembly». L'ingegnere meccanico, nato alla fine degli Anni Sessanta,



Gli ovini

L'IDEA È STATA LANCIATA DIEDI ANNI FA AD ANVERSA NEGLI ABRUZZI CON 190 EURO L'ANNO SI ADOTTA UN AGNELLO. CON FORMAGGI E LANA. ANCHE ARBORE NE HA UNO



La farina

IN TOSCANA SI ORGANIZZANO ADOZIONI «COLLETTIVE» DI CAMPI DI GRANO PER PRODURRE LA FOCACCIA REGIONALE DIVENTATA STORICA. LA SCHIACCIAIATA SALATA



Il Montebore

PRODOTTO SECONDO UN'ANTICA RICETTA, EL FORMAGGIO PIÙ RARO DEL MONDO. PRESSO LA COOPERATIVA VALLENOSTRADI, MONGIARRINO LIGURE (AL), CON 100 EURO L'ANNO, SI PUÒ ADOTTARE UNA PECORA. IL PRODOTTO VIENE CONSEGNATO UNA VOLTA L'ANNO. IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL PAESE

si è diffuso rapidamente in Francia.

«In Italia si sono sviluppati molto di più i gruppi d'acquisto, ma questo sistema a noi, come Slow Food, interessa molto - prosegue Burdese -. Le "adozioni" potrebbero rappresentare un altro inizio. Ce ne sono un po' dovunque, dalla Sardegna al Lazio. Partono da singoli produttori. In qualche caso nascono in aree dove esiste un presidio Slow Food, come per il formaggio Montebore, ragione per cui diamo una garanzia in più al consumatore». Slow Food sta lanciando l'adozione di orti in Africa, con la rete di Terra Madre, ma in questo caso si tratterà di aiutare e basta, nessuno spera di avere la papaya per pacco postale. E lavora in Italia sugli «orti a distanza», anche se consiglia ovviamente la distanza minima possibile, come nel caso di quelli scolastici (che hanno una valenza educativa) o

di un progetto nel comune di Gaggiano, in Provincia di Milano, Parco Sud, dove il comune vorrebbe organizzare un grande spazio di orti che possano fare autoproduzione, ma con qualche prospettiva di mercato.

«Il nostro consiglio - conclude Burdese - è l'azione di prossimità: possibilmente vicino a casa, e andate a vedere, chiacchierate con l'agricoltore». È il modo per chiudere il cerchio, per far sì che l'adozione di una barbabietola sia non solo un gioco dell'immaginario ma, alla fine, un'esperienza. Fortificati dagli ortaggi, passo passo dopo passo, si potrà osare l'insolabile: per esempio adottando un suino (in Calabria, da un produttore di un presidio dedicato al capriccio e al grecale), vezzeggiarlo a distanza, intenerirsi sul suo bel musetto per mesi e mesi in fotografia: e infine divorsarlo, salume dopo salume.

L'idea di Steiner

Ci sono varie ricostruzioni storiche, che la fanno nascere ora in Europa, ora negli Stati Uniti e perfino in Giappone. Tutti concordano però che le origini della CSA (Community supported agriculture) risalgano a Rudolf Steiner, il teosofa ed educatore noto soprattutto per le scuole da lui fondate. È basata su un principio semplice: i consumatori sostengono l'agricoltore e dividono i rischi, pagando gli in anticipo una quota del raccolto, che ritirano al momento giusto. In America è ormai un sistema economico di una certa rilevanza. Ha ispirato esperienze analoghe un po' dovunque: da noi in Italia soprattutto i «gruppi d'acquisto», anch'essi ormai usciti dalla fase pionieristica e diventati una realtà importante.

In bici per "piazze" filari di Barbera

Un Comune astigiano manda una delegazione in tour per l'Europa: 100 euro, 20 metri di vigna

ELISA SCHIFFO
ASTI

«Adotta un filare nelle Lanze, la super-Barbera la faccio io». Nulla di strano, se non fosse che a farsi im-

per tendere la mano ai suoi agricoltori in difficoltà. Succede a Castagnole Lanze, 4 mila abitanti, tra Langa e Monferrato.

La crisi della Rossa tocca tutti e gli amministratori partono all'attacco con una proposta coraggiosa: con 100 euro si adottano 20 metri di filare che valgono 12 bottiglie di super-Barbera, con la possibilità di seguire ogni fase, dalla vigna alla cantina. Un'idea che, in passato, aveva già affascinato personaggi dello sport e dello spettacolo, da Enrico Ruggeri a Claudio Sala, fino a Andrea Bocelli che, sempre nell'Astigiano, ad Inesca Scappacino,

aveva «adottato un filare». Ma c'è di più e questa è la sfida del Castagnole Lanze: «Con i soldi delle adozioni compriamo le uve dai nostri agricoltori, vinifichiamo e commercializziamo. In cambio chiediamo il rispetto di un severo disciplinare a garanzia della qualità». E così il Comune si fa imprenditore. Il paese ci crede (oltre 20 i viticoltori che hanno già aderito) ed escogita una formula per la ricerca di clienti per l'Italia e per l'Europa. Dalle colline del Piemonte partono in otto, amministratori e appassionati del pedale, con tanto di benedizione

del parroco e di sindaco al seguito per fornire assistenza con mappe dei filari e campioni assaggio. Duecento chilometri al giorno, da Varese a Zurigo fino alla Germania. Così, la «bancarella della vigna» raccoglie proseliti: «In quattro giorni abbiamo superato le 300 adozioni», dice il primo cittadino. Poi c'è Internet (www.lanze.it) e il sigillo di garanzia lo mette un castagnolese illustre: Ezio Rivella, presidente del Consorzio del Brunnello; sarà lui a vinificare la super-Rossa, in località Piani, dove ha iniziato a produrre Barbera. In omaggio alla sua terra nata l'ha chiamata «bel sit».