

cover story

il centro-sud



## Quelli che scappano dalla città

di Riccardo Lagorio

Sono quasi 23 milioni gli italiani che vivono in Comuni definiti "rurali", che per il 75% sono ancora verdi e contano meno di 300 abitanti per kmq. Rappresentano all'incirca il 40% del Paese. Molti dei giovani che in queste realtà decidono di vivere arrivano da studi o esperienze di lavoro internazionali. Dalle Marche all'Umbria al Piemonte, vi raccontiamo le loro storie

È ormai chiaro: la campagna attrae sempre di più giovani ad alta scolarizzazione, segno di un cambiamento epocale nella conduzione della terra. Anche i consumi si vanno paragonando tra città e campagna: le famiglie però spendono meno negli affitti extraurbani a causa del diverso valore fondiario. E questo non è un dato irrilevante. A ciò va aggiunto che la "ri-ruralizzazione" interessa maggiormente le zone ricche del Paese: ne sono interessate infatti soprattutto le regioni del Centro Nord, e la Puglia. Sintomo di benessere contemporaneo o percezione che il rurale è un ambito in cui la dimensione umana può esprimersi meglio?

### In direzione ostinata e contraria

Dovremmo chiederlo a Eleonora Costa ed Elisa Armanino, trentenni che da Genova si sono rifugiate sulle colline di Alfiano Natta, nell'Alessandrino. «Sin da ragazzine – dicono – la città ci stava stretta, stavamo bene d'estate, quando i nostri genitori ci portavano sulle colline genovesi, in campagna. Poi l'età degli studi ci ha impedito di fuggire da Genova e abbiamo dovuto attendere la laurea. In questa esperienza di fuga dalla città abbiamo coinvolto anche i nostri compagni, pure loro restii a vivere nel caos urbano». Risultato: i quattro si sono messi ad arare le vigne (oltre 4 ettari di proprietà e un altro in affitto) non prima di aver seguito corsi da sommelier e conseguito un altro diploma all'istituto alberghiero. «Produciamo vini naturali – spiegano – trattiamo le vigne solo con zolfo e rame e siamo tanto ottimiste che presto apriremo un agriturismo perché da quando viviamo in campagna siamo rinate». E in effetti la loro Azienda Agricola Crealto nel giro di soli 4 anni si è fatta molto apprezzare anche all'estero, specie in Svizzera.

Per nulla utopistica, ma molto pragmatica la vicenda di Corrado Dottori, vignaiolo in Cupramontana, nell'Anconetano. Una laurea in economia politica, un lavoro in banca a Milano, dove ha passato vent'anni della propria vita, ma anche un'attrazione fatale verso il vino. I nonni



Nel riquadro, Corrado Dottori. Nell'immagine in alto un panorama delle colline di Crealto

«Ho puntato tutto sul rispetto del territorio. Al momento posso dire che la mia è una battaglia vinta»



lo producevano già, il Verdicchio: qualche ettaro di terreno sulle colline marchigiane; poi si è saltata una generazione ma Corrado, ventisettenne, non ha resistito al richiamo della terra. «Sono tornato a Cupramontana sulla base dell'idea che il modello di sviluppo attuale sta collassando, e che ciascuno di noi ha il compito di salvaguardare la terra dove vive». Oggi Gli Eremi (Verdicchio riserva) che esce dalla sua Azienda Agricola La Distesa va a ruba in tutto il mondo (Giappone e Usa i mercati più significativi) benché l'impianto aziendale proceda in senso contrario a tutte le logiche industriali e alle mode commerciali. «Ho puntato tutto sulla sostenibilità e sul rispetto del territorio; al momento posso dire che la mia è una battaglia vinta», chiosa con orgoglio Dottori.

### Nuovi pastori cosmopoliti

C'è poi chi si lascia alle spalle un'attività teatrale per vivere in un luogo non facile da raggiungere, un luogo... onirico. È il caso di Fla-

cover story



Se attraversando le valli ombre vi sembrerà di sentire suonare Corelli non state sognando: alle capre piace così. E anche ai loro giovani pastori, appassionati di musica e teatro

vio Cova, milanese da anni occupato a Firenze che, con la compagna, norvegese, Anne Line Redtroen, la di lei sorella Åste affiancata dal franco-tedesco Herbert Baldzuhn, ridà vita a Frascarelle, poco più che un casolare sulla strada fra Todi e Orvieto. Sulla stessa via che nel Medioevo fu luogo di scontri tra le due cittadine per il controllo della valle del Tevere, i quattro decidono di dare vita a un allevamento di capre di razza Camosciata delle Alpi. In questo caso la motivazione è stata quella di «conoscere, nella seconda parte della vita, ciò che è ignoto: frequentare gli animali, riconoscere i fiori, e godere del ritmo della natura». Non un salto nel vuoto, beninteso, ma la consapevolezza che esiste un mondo nascosto a chi per anni ha dovuto vivere con l'agenda sempre alla mano, prove di spettacoli che lasciavano ben poco tempo per concentrarsi su se stessi, e capire se stessi. Ed ecco che oggi la zona, monopolio sino a 10 anni fa di formaggi ovisi, si sta distin-

Per saperne di più:  
[www.crealto.it](http://www.crealto.it)  
<http://vino.ladistesia.it>  
[www.fattoriamafalda.com](http://www.fattoriamafalda.com)  
[www.cascinavaleggia.it](http://www.cascinavaleggia.it)

guendo per caprini di grande pregio. I quattro sono impegnati nella coltivazione e raccolta di erba e cereali che diventano pasto per le caprette, ciascuna delle quali porta un nome. Ma l'amore per la musica da parte del gruppo, ha fatto loro scoprire che gli animali ricambiano con molto e migliore latte all'ascolto delle musiche di Arcangelo Corelli. Forse un modo per combattere lo stress degli animali; di certo utile per conquistare la simpatia dei visitatori della *Fattoria Ma' Falda*. «Il nostro orgoglio è quello di avere ridato vita a un luogo che per decenni era stato abbandonato. Una funzione importante per non far dimenticare l'opportunità del recupero immobiliare anche nelle grandi città» tengono a ribadire i quattro.

Appartenente a una famiglia da secoli produttrice di vino nell'Astigiano, a Moncalvo, Alan Bollito – oggi trentenne – qualche anno fa studiava ingegneria agronomica nei dintorni di Ginevra. Ma tornando di tanto in tanto nei vigneti dei nonni ha finito per innamorarsi del paesaggio, del cibo e della vigna che per secoli avevano rappresentato il mezzo di sostentamento degli avi. Così a sorpresa, nel 2008, alla faccia delle proposte di uno stipendio assicurato nel Paese elvetico, ha ceduto alle avances della terra, rinnovando l'azienda e impiantando, accanto alle vigne secolari, un allevamento di capre. Forte dell'esperienza acquisita in Svizzera e pronto a mettersi in gioco – «anche scontrandomi anche con certa burocrazia» puntualizza – ha ripreso gli studi. Ma questa volta studi da casaro alla Scuola di Moretta e di enologia all'Istituto di Alba. La forza di volontà ha fatto il resto: oggi lo troviamo, è vero, in azienda, ma anche nei numerosi mercatini della zona con i suoi magici formaggi (spesso elaborati con fantasia ed estro) e a magnificare la terra dei nonni. *Cascina Valeggia* sta lì orgogliosa a indicare la caduta dei pregiudizi culturali nei confronti delle aree rurali, ma soprattutto il venir meno di condizioni sociali ed economiche che rendevano in un recente passato più attraente la città. E il controsodo è appena iniziato.



Nella foto a fianco, in piedi a sinistra Anna Benincasa con accanto la sorella minore Francesca. Seduti i loro genitori

## «Così mi sono innamorata della terra»

**Anna Benincasa, conduttrice dell'omonima azienda vitivinicola, ci racconta come e perché ha deciso di abbandonare la vita urbana per tuffarsi tra i vigneti e le colline friulane. Merito della testarda passione del papà e di...un pastore bergamasco!**

Questa è la storia di una piccola "rivoluzione verde", quella mia e della mia famiglia. Nel 1980 mio padre, banchiere in Veneto, aveva acquistato un pezzo di terra con vigneti e due case, a Spessa, vicino a Cividale del Friuli. Non senza difficoltà perché lì ai forestieri non vendono mai facilmente. L'area era abbandonata e, in quel momento, se lui (col suo lavoro impegnativo, che lo teneva lontano) avesse detto in giro che voleva farci un'azienda vinicola, l'avrebbero preso per pazzo. Per alcuni anni la terra è rimasta com'era, gli impegni assorbivano mio padre completamente e non c'era tempo per altro. Eppure lui, da quelle parti ci andava spesso, camminava da solo tra i filari, tra la vegetazione incolta, e guardava davanti a sé, dall'alto della collina verso la pianura friulana e poi giù, fino al mare. Meditava, frenando il suo entusiasmo per darsi il giusto tempo. Nel frattempo, mia sorella e io, ignare di quel che il futuro ci riservava, facevamo la tipica vita cittadina: condominio, ascensori, uscite e abitudini inconfutabilmente urbane. Con i piedi, insomma, ben piantati sull'asfalto. Quella terra lontana non ci toccava minimamente. Anzi, quando costrette dall'autorità paterna, dovevamo andarci, era veramente dura. Lì ci viveva

ancora il vecchio proprietario, un tipo originale che amava offrirci grappa in bicchieri che non avevano mai conosciuto l'acqua. Indimenticabile la sua battuta a mio padre: «Ch'al sinti sior, sarà dura fa vin trist, cè» (Guardi che sarà dura far vino cattivo, qu). Durante queste gite forzate io stavo vicina all'aiuto, con le mie scarpette ritrose a farsi solleticare dall'erbetta e pronta, appena possibile, a risalire per tornare in fretta in città. Qualche anno dopo l'entusiasmo di mio padre era maturato al punto giusto per dare il via al progetto e iniziare i lavori nel vigneto e nella ristrutturazione della casa. Io e mia sorella, invece, continuavamo la solita vita, il liceo, l'università, idee e progetti per il futuro rigorosamente "a ruralità zero". Distratte, non ci eravamo accorte che nostro padre, nel frattempo, aveva trasformato quella collina, armonizzandola con la natura circostante e ridisegnando i terrazzamenti ma rispettando gli alberi secolari che da sempre avevano avuto il diritto di nutrirsi di quella terra. Su quella collina a semicerchio esposta a mezzogiorno, soleggiata ma protetta, vennero piantati il Cabernet Sauvignon e il Merlot (che daranno vita al nostro Autari), lo Chardonnay, il Sauvignon, il Pinot Grigio e il grande Pignolo. Da quelle parti si produce al massimo

un chilo d'uva per pianta, in pratica una bottiglia di vino; i filari a cordone speronato, strettissimi, seguono tenacemente l'erta collina e impongono una vendemmia manuale. Il mio arrivo fu assolutamente casuale. Mia sorella doveva sostenere l'esame di maturità e da poco avevamo in casa un piccolo pastore bergamasco che soggiornava tutto il tempo sulla scrivania di Francesca, con owi e pericolosi effetti sul suo rendimento scolastico. Perciò mi misero in macchina e mi mandarono col cane al confine in campagna, fino alla fine degli esami. Fu in quei giorni che percepì una dimensione di vita a me prima sconosciuta, fatta di profumi, suoni, sensazioni semplici ma vere e intense che mi davano un benessere mai provato. "L'esilio" finì per allungarsi, non mi decidevo più a rientrare in città, perché iniziavo a rendermi conto che forse per me era quella la dimensione giusta. Di vino non sapevo niente, di terra men che meno, eppure iniziai ad accostarmi a questi elementi con una naturalezza e un interesse simili a quelli che inspiegabilmente ti fanno sentire subito amica una persona appena conosciuta. Mi infilavo pantaloni e scarpe per andare in vigna, da aspirante contadina fermamente convinta che quella terra aspettava proprio noi. Per la prima volta assaporai il connubio tra natura e silenzio, due elementi preziosi (oggi in serio pericolo) e capii che i silenzi nutrono e i rumori consumano. Iniziai a occuparmi dell'azienda, sostenuta dall'appoggio di mio padre che, ieri come oggi, ha deciso di dedicare i momenti liberi a questa terra. Il mio entusiasmo contagiò anche mia sorella la quale, finito il liceo, s'iscrisse alla facoltà di Enologia e Viticoltura. Senza rendercene conto, ci eravamo divise i compiti: io nel vigneto, lei in cantina. Ci piaceva, e ci piace, attraversare insieme i filari lungo un percorso invisibile a un occhio inesperto, ma non al nostro, confrontandoci sulle cose da fare. Da quest'esperienza torniamo sempre cariche di idee e pensieri nuovi. Fondamentale per la nostra crescita è stata la collaborazione con Donato Lanati il quale ci ha guidato in questo affascinante mondo del vino, trasmettendoci cultura, passione ed emozioni che si ritrovano degustando i nostri vini. Oggi tutta la famiglia vive in campagna, felice di questa trasformazione che ha regalato un'impronta diversa alle nostre giornate. A volte mi chiedo il perché di tanta assoluta dipendenza dalla terra, di questo legame così intenso con qualcosa che un tempo mi era estranea. Poi, dalla finestra della cantina, alzo gli occhi e guardo il cielo luminoso attraverso i rami di un albero di noce su cui uno scoiattolo guizza libero. E capisco tutto.