

Gio 22/02/2018

la Repubblica

L'agricoltura

Alla scoperta di semi e legumi tre giorni di eventi in piazza Dante

TIZIANA COZZI, pagina IX

“Così abbiamo riscoperto semi e legumi dimenticati”

Tre donne hanno scelto di fare dell'amore per la terra il proprio lavoro Sono testimonial dell'evento “Leguminosa” da domani in piazza Dante

TIZIANA COZZI

Hanno abbandonato la città per la campagna. Hanno scelto di tornare alle origini e coltivare, come i propri antenati, legumi e grano antico, dal fagiolo cerato di Alife ai ceci di Cicerale. È una scommessa vinta quella di Patrizia Coluccio, Raffaella Irenze e Giulia Antonuccio. Donne poco più che trentenni, votate per passione alla professione di agricoltrici. Tre imprenditrici che per le loro piccole aziende si sporcano ogni giorno le mani di terra. Sono loro le testimonial di “Leguminosa”, tre giorni di eventi, da domani a domenica in piazza Dante (ingresso gratuito) dedicati ai legumi e ai semi. La manifestazione pensata e organizzata da Slow Food Campania è alla terza edizione e propone il racconto dei legumi in tutte le forme. Messi in vendita, in esposizione, cotti in piatti da assaggiare o cucinati da chef. Previste degustazioni, laboratori, seminari e dibattiti.

Sono 60 i produttori provenienti dall'Italia e da tutto il mondo, undici i social cooking con chef e produttori, 50 i relatori che interverranno nei dieci laboratori della terra previsti nei tre giorni, nei quali si parlerà di innovazione, reti territoriali, sovranità alimentare e sostenibilità ambientale. L'educazione al gusto sarà rivolta anche a famiglie e scuole con gli orti realizzati in piazza Dante e con gli “ScioScio Cooking”, un social cooking per i più piccoli e il “Legumigame”, gioco per tutta la famiglia. Ogni giorno un artista parteciperà alla manifestazione con documentari e seminari (domani Ciro Fabbrocino, sabato il paesologo Franco Arminio) o

musica (domenica toccherà al cantante e percussionista Marzouk Mejiri). «Leguminosa è un percorso rivolto alla riscoperta del valore delle sementi - spiegano gli organizzatori - ma anche della cultura delle aree interne e dei sapori dimenticati. È il racconto

Argomento: Si parla di Andriani

Offline

Gio 22/02/2018

la Repubblica

della straordinaria biodiversità dei legumi da proporre al grande pubblico». Due anni fa, a piazza Dante furono registrate 30mila presenze, più di otto furono i quintali di legumi venduti, la manifestazione venne riconosciuta come evento ufficiale dell'anno internazionale dei legumi proclamato dalla Fao. Da domani, i produttori

incontreranno il pubblico. «Ho cominciato a coltivare frutti di bosco nella terra di famiglia - racconta Patrizia Colucci, dell'azienda agricola Valle Chiarella - poi, assieme a mio marito abbiamo deciso di estendere la coltivazione ai semi, poi a fagioli, lenticchie, ceci e al mais antico tramandato dalle nonne che abbiamo ricreato con molta soddisfazione». L'azienda è nata sulle terre di famiglia di Patrizia, aree da recuperare dopo anni di mancata coltivazione. «Il nostro intento è stato fin dall'inizio di non abbandonare i terreni. Sia io che mio marito abbiamo mollato il nostro lavoro, ci hanno considerato dei pazzi. Nessuno ha capito che quando la terra

chiama, si risponde. Facciamo molti sacrifici ma cominciamo ad arrivare i risultati e siamo fieri di quello che facciamo». Ida Colucci ha un'azienda biologica a San Martino Valle Caudina: «La mia è stata una scelta radicale. Per amore della terra, da Napoli mi sono trasferita con mio marito in mezzo al niente, a San Martino Valle Caudina. Abbiamo fin da subito coltivato il nostro prodotto di punta, i fagioli, ne abbiamo tra sei e otto varietà differenti per diversi usi in cucina. Coltiviamo anche piante officinali e ortaggi». Raffaella Irenze ha 32 anni, è lucana e ha lasciato la Toscana per tornare nel podere dei nonni. «Dalla Toscana al Vulture il passaggio non è stato semplice - racconta l'imprenditrice del podere

Malvarosa - ma sono felice delle mie scelte. Produciamo semi antichi, li abbiamo recuperati per non perderli. Da un anno e mezzo produciamo anche olio extravergine oliva, bulbi di zafferano e ortaggi». All'evento parteciperanno, tra gli altri, il pastificio Di Martino, partner ufficiale dell'evento (al quale è affidata l'Osteria della pasta, dove si prepareranno piatti a base di legumi), Alma Seges (titolare dell'Osteria della zuppa, aperta nei tre giorni di eventi), Terra Orti, Grano Chirico e Andriani Spa. Infine, annunciato il lancio di una applicazione dedicata "LeguminApp" (per Ios e Android) che servirà a orientarsi tra locali e negozi che fanno parte ufficialmente della comunità leguminosa ma che consentirà anche di approfondire la conoscenza di oltre 60 tipologie di legumi presenti alla manifestazione e darà i consigli per cucinarli.

REPORTAGE

Per tre giorni degustazioni, musica, mercatino, laboratori e corsi per imparare a riconoscere e apprezzare i legumi

Argomento: Si parla di Andriani

Offline

Gio 22/02/2018

la Repubblica

Roberta Esposito, 49 anni di Milano, crea laboratori e giochi (labmi.it). «Sono architetto e per anni ho progettato asili, scuole e ludoteche. Poi con la crisi i Comuni hanno tagliato i fondi e ho dovuto trovare un'idea alternativa. Per mettere a frutto l'esperienza maturata e la mia creatività, ho lanciato il progetto Labmi. Mi occupo di creare laboratori per i bambini in viaggio con i genitori negli hotel, giochi con le mappe delle città, spazi ludici per disabili, mini corsi di cucina. I miei committenti sono musei e catene di alberghi che vogliono offrire servizi educativi e didattici ai più piccoli. Per il Museo archeologico di Bergamo, per esempio, ho costruito un percorso per far scoprire la Preistoria ai piccoli studenti. Ho progettato un sito Internet da sola per farmi conoscere e punto molto sul networking». In pratica «Per ogni progetto guadagno dai 500 ai 1.000 euro (ne faccio 10-15 l'anno). Ho l'ufficio in casa e così evito le spese di gestione di un locale».

Francesca Grillo, 41 anni, ha aperto Il mondo delle Pulcette a Milano, un negozio di usato di lusso per bimbi (mondopulcette.it). «Ero manager in una casa editrice e per due anni ho fatto la spola tra Londra e Milano con due bimbi piccoli. Non potevo andare avanti e proprio dalla mia esperienza di mamma mi è venuta l'idea di una boutique dell'usato: spendiamo tanti soldi per i nostri figli, ma loro crescono in fretta e poco dopo diamo via tutto. Nel mio negozio si portano vestiti e giochi, in ottimo stato, e se vengono venduti si incassa il 50%. La selezione dei prodotti è ferrea: le mamme vogliono la qualità per i loro figli». In pratica «Per avviare il progetto (pratiche burocratiche e pubblicità) ho investito 15.000 euro. Non ho dovuto comprare merce, perché tutto qui è in conto vendita. Il negozio mi rende uno stipendio tra i 1.000 e i 2.000 euro al mese. Ho registrato il marchio e ne ho fatto un franchising che ha due sedi, a Genova e Monza».

Carla Alfieri, 43 anni, con Valentina Latini, 36 anni, ha fondato l'associazione Mamme and the city a Roma, per tenersi in forma e fare rete (mammeandthecity.it). «Siamo diventate mamme insieme e abbiamo lasciato i precedenti lavori, nel mondo della finanza e delle assicurazioni, per avere più tempo libero. Alle donne che hanno appena partorito, desiderano condividere l'esperienza della maternità e rimettersi in forma, offriamo un luogo di incontro e corsi di ginnastica con il passeggio guidati da un'istruttrice specializzata nel post parto». In pratica «Abbiamo investito 5.000 euro dei nostri risparmi (per la sede spendiamo 1.500 euro al mese). Il nostro sito è fondamentale per attirare clienti: grazie al servizio di ricerca tate (sempre molto richiesto) tante donne arrivano da noi. Per sopravvivere nel settore devi offrire corsi con specialisti seri e capire la quota che le mamme sono disposte a spendere: non più di 50 euro al mese. Siamo in sede solo la mattina e guadagniamo circa 1.000 euro al mese».

Argomento: **Si parla di Andriani**

Offline