

Donne green

Una panoramica
dell'Università
di Scienze
Gastronomiche di
Pollenzo (Cuneo),
nata nel 2004
su iniziativa
dell'associazione
Slow Food.



“Siamo contadine da premio”

C'è chi ha lasciato un posto sicuro
per un orto. Chi si è dedicata alla pastorizia.
E chi ha avviato un'attività innovativa
in città. Sono le donne a rilanciare
l'agricoltura. E a vincere riconoscimenti
per i loro progetti: bio, sostenibili, inclusivi

di Paola Centomo

AGITU IDEA GUDETA

Ha recuperato
una razza di capra
autoctona,
la Mochena, e oggi
la sua azienda
ha 180 animali.



I custodi della terra sono donne.

Donne determinate che danno nuova vita ai boschi, fanno rinascere i pascoli, nutrono coltivazioni rare come se fossero figli. Donne visionarie che con la testa e con le mani stanno immaginando forme innovative di agricoltura possibile e, intanto, custodiscono saperi antichi. Donne impegnate da sempre a consegnare al futuro cibo pulito e una terra sana, anche da molto prima che i cambiamenti climatici diventassero un tema planetario e tutti quanti ci sentissimo colti dall'urgenza ambientalista. Loro già sentivano che era molto importante, e già facevano. «È arrivato il tempo di aprire gli occhi e di rendersi conto che lo stereotipo del contadino maschio è un falso storico: le contadine sono centrali. Lo stesso mondo dell'alimentazione e della gastronomia non è stato sufficientemente giusto nel valorizzare il lavoro delle donne», dice **Carlo Petrini**, inventore di **Slow Food** Internazionale e fondatore, 15 anni fa nel cuneese, dell'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, eccellenza italiana nel mondo. «Senza questa distintiva impronta delle donne oggi non ci sarebbe né agricoltura, né gastronomia».

A queste figure straordinarie e ancora troppo invisibili dell'agricoltura proprio l'Università delle Scienze Gastronomiche e le Aziende Vitivinicole Ceretto – 160 ettari di vigneti nelle Langhe condotti in agricoltura biologica – hanno dedicato la seconda edizione di *Coltivare e Custodire*, un appuntamento che è stato l'occasione di ricordare o premiare, appunto, le campionesse nascoste dell'ecologia e dell'agricoltura sostenibile.

SEQUE

Contadine da premio

SEGUITO

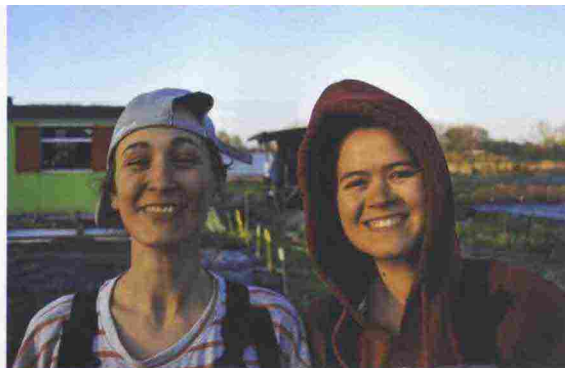
“Se gli animali stanno bene, mi sento felice”

Agitu Idea Gudeta

40 anni, etiopese: con le capre e i pascoli ha realizzato in Italia il suo sogno

Racconta la valle dei Mocheni, in Trentino, dove alleva le sue capre, come uno spazio di felicità. E felicità è la parola che ricorre di più nel suo racconto sebbene il suo sia anche un racconto di opposizione e fatica. «Ho studiato sociologia all'Università di Trento», comincia, ma subito la storia corre alla sua terra, l'Etiopia, dove si trasferisce dopo la laurea e da dove, nel 2010, è costretta a scappare. «Insieme a diversi studenti, denunciavo le pratiche di esproprio delle terre e di ipersfruttamento delle risorse idriche a vantaggio delle monoculture da esportazione, e manifestavo a favore dei contadini, ridotti alla fame. Al governo la nostra mobilitazione non piaceva, così mi ritrovai con un mandato d'arresto».

Agitu Idea Gudeta fugge in Italia e si rifugia nei luoghi che già conosceva con pochi spiccioli in tasca: trova un posto come barista e intanto culla il sogno di lavorare in armonia con la natura. «In Etiopia avevo lavorato con i pastori nomadi, così qui in Italia mi venne in mente di recuperare una razza di capra autoctona, la Mochena, valorizzando, al contempo, un territorio che stava per essere divorato dal bosco. Ho iniziato comprando 15 capi: oggi la mia azienda agricola biologica, che si chiama La capra felice, ne ha 180 e ha recuperato diversi ettari di terreno portandolo a pascolo incontaminato. Ho avuto sempre in mente di lavorare con gli animali, in modo da far stare bene loro e il territorio in cui si muovevano, e in maniera che fossi felice io ma anche la mia azienda, che oggi produce formaggi, yogurt e creme cosmetiche seguendo protocolli sostenibili, e coinvolgendo anche rifugiati, perché ho sempre creduto che un'azienda è felice se lavora anche per l'inclusione sociale». Il suo prossimo progetto è La casa felice, per ospitare chi viene da fuori. «All'asta ho acquistato la struttura di una vecchia scuola materna e sto lavorando alla ristrutturazione con la facoltà di design dell'Università di Bolzano: mi piace l'idea di fare rete con il territorio e di nutrire la comunità».



LAURA, LISA E JULIA

Sopra e a fianco, le tre ex studentesse di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, che insieme a due compagni hanno lanciato un'attività ad Amsterdam.

“L'agricoltura è un progetto possibile per i giovani laureati”

Julia Crijnen, Laura Wüthrich, Lisa Fellmann

Dopo gli studi in Italia, tre ragazze olandesi e svizzere lanciano nei Paesi Bassi un'azienda agricola sostenibile. E il prezzo lo decidono i consumatori

L'Italia e la passione per la cultura italiana del cibo le ha fatte incontrare e le ha incoraggiate a lanciare, insieme, un progetto innovativo. Julia Crijnen, Laura Wüthrich e Lisa Fellmann oggi hanno il viso abbronzato e radioso. Julia, olandese, è antropologa e pure un'ottima cuoca, ed è bravissima nella pianificazione dei raccolti; la svizzera Laura è competente in pascoli alpini e produce un pane squisito con il lievito madre; Lisa, svizzera anche lei, è esperta in coltivazioni sostenibili, dopo la pratica come volontaria in fattorie biologiche in Nuova Zelanda. Con Andres e Milo, ex chef in Perù e nei Paesi Bassi, hanno avviato ad Amsterdam lo Stadsgroenteboer, un progetto di agricoltura urbana innovativa perché supportata dalla comunità.

“La nostra è un'agricoltura urbana comunitaria. Vogliamo far riflettere sul valore del cibo”

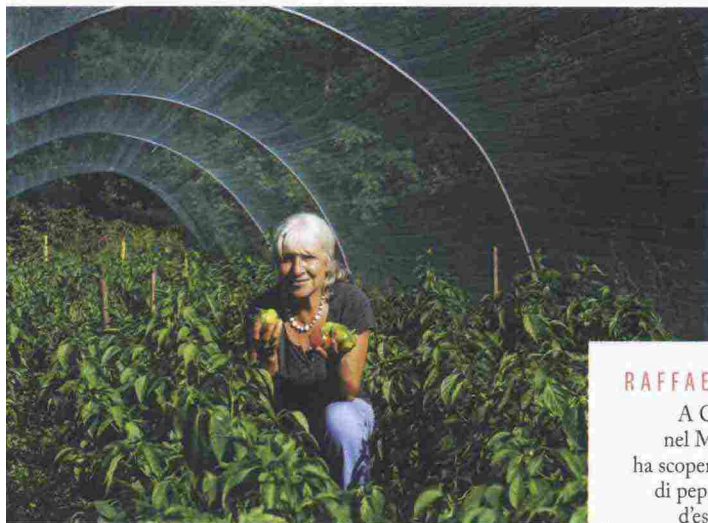
Funziona così: chi vuole mangiare verdure sane e di stagione diventa socio del progetto acquistando una quota in anticipo, ovvero all'inizio della stagione, quando i cinque ragazzi hanno più bisogno di denaro per comprare sementi, piantine, attrezzi; a quel punto i cinque si impegnano a fare il possibile per avere raccolti abbondanti, in modo da consegnarne una parte ai soci, una volta a settimana, mano a mano che i vari ortaggi arrivano a maturazione. Il prezzo? Lo sceglie il socio, in base alle sue capacità finanziarie e al valore che vuol dare alle verdure. «Crediamo che alimenti freschi e sani dovrebbero essere disponibili per tutti e speriamo che questo sistema incoraggi i membri a riflettere sul valore del cibo», dicono. «Versando una quota minima possiamo coprire i

costi di produzione e assicurare a noi stessi un salario di base. Sta ai soci scegliere di pagare di più se la loro situazione finanziaria lo consente e se vogliono mantenere le quote a prezzi accessibili per gli altri, assicurando a noi un reddito più adeguato». Ovviamente il team non usa fertilizzanti sintetici, erbicidi o insetticidi e lavora il più possibile senza servirsi di macchinari pesanti.

I cinque ragazzi si sono incontrati all'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dove per quattro anni hanno studiato insieme. «Diventare contadino è poco convenzionale oggi, specie se si è laureati», spiega Lisa, che parla bene l'italiano. «Non è certo facile, ma vogliamo incoraggiare i giovani a farlo, a guardare all'agricoltura come a un futuro sempre più possibile».

SEGUE

Nuove contadine



RAFFAELLA FIRPO

A Capriglio, nel Monferrato, ha scoperto una varietà di peperone in via d'estinzione. L'ha recuperata e oggi è un'eccellenza.

SEGUITO

“Biologico vuol dire guardare gli altri in modo diverso”

Raffaella Firpo

69 anni, ex insegnante di Lettere, spirito di pioniera: a 37 anni lascia la città per dedicarsi all'agricoltura biologica

Anche la terra più povera diventa ricca se te ne prendi cura con rispetto e passione, deve aver pensato Raffaella Firpo prima di mollare tutto - la casa a Torino e il lavoro da insegnante - per andare alla ricerca della terra dove ripiantare la sua vita, insieme al compagno e ai due figli piccoli. Lontana dal cemento e dall'aria cattiva, con le mani nella terra e il sogno di nutrirla, custodirla e farla germogliare perché dia quel che serve per vi-

vere: così, la giovane Raffaella sognava la sua seconda vita. E si piantò a Capriglio, un paesino di 300 persone del Monferrato, da dove la gente continuava a scappare via e dove invece lei mise radici dopo avere acquistato una cascina.

«Quando arrivai qui, negli anni '80, ero guardata di traverso, perché ero cittadina e perché piantavo i fiori in mezzo alle piante di pomodoro. Il fiore era il tagete e serviva per tenere lontani i parassiti», racconta Raffaella, che già allora produceva in maniera biologica. «Biologico non è solo un modo di coltivare la terra, ma anche un punto di vista per affrontare la vita di tutti i giorni, dai trasporti ai consumi, per guardare agli altri, con più collaborazione e ri-

spetto, e infine un atteggiamento collettivo di prendersi cura del futuro della nostra madre Terra».

A Capriglio, ascoltando i racconti degli anziani, Raffaella scopre l'esistenza di un ortaggio unico: un peperone piccolo come una mela e a forma di cuore, dolce e con proprietà organolettiche particolari - si digerisce molto bene - ma che è poco appetibile per il grande commercio e dunque destinato all'estinzione. Lei comincia a recuperarne i semi, quindi a coltivarlo, da sola e poi insieme ad altri agricoltori: «I semi non si trovano in nessun altro posto al mondo e dunque non sono mai stati disinfettati o trattati chimicamente». Oggi il peperone di Capriglio è pregiatissimo, è un Presidio Slow Food, certificazione di eccellenza che riconosce anche la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e, sì, anche il paese con Raffaella è rinato: «Ho impiegato 10 anni a sentirmi accolta. Dopo che mio figlio è tornato dal servizio civile in Colombia, nel 2008 ho invitato qui una delegazione di contadini colombiani: in paese alcuni hanno aperto le case perché avessero da dormire, altri di giorno cucinavano per loro. L'anno

successivo, abbiamo ripetuto coinvolgendo in più i paesi delle colline: oggi accogliamo neozelandesi, africani, sudamericani... e ogni volta crescono le case che si aprono agli ospiti. Capriglio ha abbandonato i pensieri negativi, che crescono quando ci si chiude a riccio al resto del mondo».

“Ho impiegato dieci anni per sentirmi accolta. Ma ora il paese è rinato ed è aperto al mondo”

io

LE NUOVE LAUREE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Da 15 anni l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) forma studenti che arrivano da tutto il mondo e fa ricerca scientifica sul tema della gastronomia, con un approccio multidisciplinare. Ma ci sono anche altri corsi di laurea sul cibo e la nutrizione e ce ne sono diversi al debutto, in questo anno accademico 2019-20. Eccone alcuni.

• **Laurea triennale in Sistemi agricoli sostenibili:** per formare dottori agronomi in grado di realizzare soluzioni produttive sostenibili ed efficienti nella produzione vegetale e animale. Università di Brescia.
• **Laurea magistrale in Food engineering** (in inglese): un corso unico per formare ingegneri alimentari capaci di innovare l'intera filiera italiana.

Politecnico di Milano.
• **Laurea Triennale in Scienza e cultura del cibo:** vuole creare una nuova figura professionale con una formazione interdisciplinare in ambito tecnico-scientifico, economico, giuridico, gestionale, storico e della comunicazione. Università di Udine.
• **Laurea magistrale in Sicurezza degli alimenti e gestione**

del rischio alimentare (in inglese): forma specialisti per gestire i rischi presenti ed emergenti delle produzioni agro-alimentari. Università di Parma.
• **Laurea magistrale in Zootecnia di precisione** (in inglese): il primo corso internazionale al mondo che approfondisce le tecniche robotiche per rilanciare la zootecnia, puntando

alla sostenibilità ambientale e produttiva. Università Federico II di Napoli.
• **Laurea triennale in scienze e tecnologie per la ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei:** studi che spaziano dalla salubrità delle produzioni degli alimenti, alla preparazione, alla vendita, alla gestione e sostenibilità dell'attività. Università di Catania.