

Braja Farm
chilometro 0
di vini
e prodotti

a pagina 7

Braja Farm, bottega ed enoteca con prodotti a chilometro zero

A Sommariva del Bosco l'azienda agricola nata da un'idea di Sara Olocco

Sara Olocco è una dei tanti giovani che hanno deciso di tornare: tornare alla terra, all'azienda agricola di famiglia nonostante una carriera ben avviata a New York. È un trend in crescita, giovani professionisti affermati in terra straniera che scelgono la campagna, l'agricoltura invece dei grattacieli scintillanti.

Chi è Sara Olocco? Qual è il tuo background?

«Mi definisco spesso una ragazza mezzosangue: nata e cresciuta in Piemonte ma con un forte imprinting siciliano portato dalla mia famiglia materna. Dopo il Liceo Classico, un anno sabbatico a Milano, dove lavoravo come cameriera. Poi mi sono iscritta allo IULM, dove ho studiato Pubbliche Relazioni e Comunicazione d'Impresa. Laureata nell'anno di Expo, con una tesi su Slow Food & Eataly. Quindi ho frequentato un Master in Food Culture & Communications High Quality Products all'UNISG di Pollenzo. Dopo gli studi ho iniziato la mia avventura a New York durata 4 anni, prima grazie allo stage curricolare

Cos'è



● Braja Farm è a Sommariva del Bosco, in provincia Cuneo, in Vicolo Baroli 17. È azienda agricola, bottega ed enoteca che punta sulla sostenibilità e sulla biodiversità grazie alle idee di Sara Olocco, rientrata dagli Stati Uniti

presso il prestigioso Wine Bar di vini naturali italiani a Brooklyn, Have & Meyer, con cui condividevo i valori agricoli e di sostenibilità che ne guidavano lo spirito. Sono poi approdata al gruppo Bastianich, un colosso della ristorazione americana, dove ho imparato tantissimo».

Come mai hai deciso di tornare a casa con un lavoro molto ben avviato negli Stati Uniti?

«Nel momento in cui è scoppiata la pandemia, ho capito che il mio lavoro di organizzazione di eventi e degustazioni a New York sarebbe stato messo in pausa a lungo. Ho quindi pensato che sarebbe stato meglio tornare a casa per stare vicina alla mia famiglia. Rientrata qui, ho deciso di dedicarmi all'orto di mio nonno che da tanti anni era rimasto abbandonato. È stato molto terapeutico lavorare ogni giorno la terra, curare le piante. Quei mesi trascorsi nel giardino a meditare mi hanno ricordato il piacere di vivere in campagna: ho capito che dovevo realizzare il sogno che tenevo nel cassetto da tempo, quello di sviluppare un progetto

nella mia amatissima casa di famiglia».

In questi ultimi due anni, a causa (forse) della Pandemia abbiamo assistito ad un ritorno delle persone alla produzione agricola. Braja Farm è un ibrido tra bottega gastronomica ed enoteca. Perché proprio questa idea?

«Coltivando l'orto ho iniziato a pensare a come poter unire il mio background e passione per il vino ed i prodotti di alta qualità con la parte di lavoro agricolo che avevo iniziato ad inserire in azienda. Il desiderio di accogliere amici, produttori e ospiti a casa mia per condividere insieme i prodotti che il nostro territorio ha da offrire; l'idea di raggruppare tutti intorno al tavolo. Così è nato il progetto Braja. Un luogo multiforme, che vuole trasmettere soprattutto

La filosofia

«Braja Farm vuole trasmettere l'emozione di essere ricevuti in una casa accogliente»

l'emozione di essere accolti in una casa accogliente circondati dal buon cibo e dal buon vino piemontese, degustarlo e acquistarlo in loco oppure sul nostro e-commerce».

Orto sperimentale, prodotti agricoli 100% locali, come i produttori di vino; dare risalto alla biodiversità per raccontare una storia corale, fatta di persone, di luoghi, di prodotti. Cosa bolle in pentola da Braja Farm per il 2022?

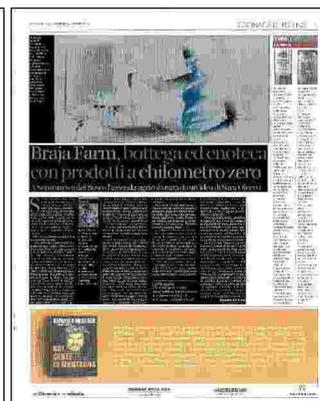
«Il 2022 sarà l'anno in cui inizieremo i lavori dedicati all'altra parte della nostra cascina, dove vorrei costruire alcune camere per il pernottamento, una cucina laboratorio per la trasformazione dei nostri prodotti e altri spazi da dedicare alle esperienze che si possono fare da Braja. Il tutto con l'utilizzo di energie rinnovabili e sostenibili installando pannelli solari, colonnine di ricarica elettrica e sistemi di raccolta dell'acqua piovana per l'irrigazione dell'orto. Sarà anche l'anno in cui il nostro e-commerce di prodotti agricoli si affaccerà al pubblico estero».

Sandra Salerno

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A casa

Quando è esplosa la pandemia, Sara Olocco ha lasciato New York e il suo lavoro di organizzazione di eventi. È tornata a casa per dedicarsi all'orto del nonno e ha capito che doveva realizzare il suo sogno: è nato così il progetto Braja Farm.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.