

# Il contadino liberato

*Ma vada la cosa come si vuole, mentre  
l'esperienza vi faccia conoscere esser meglio  
attenervi ad altro parere diverso dal mio, di  
buona voglia io ve l'accordo, mentre non altro  
da voi gradisco, se non che vi esercitate  
nell'agricoltura, nel che, se vi piaccia, potete  
farvi di me maestri con vostro vantaggio ed  
utile de' vostri popolani.*

*Quando io ottenga questo, son ben contento,  
che gettiate nel fuoco i miei scritti.*

*Giovan Battista Landeschi.*

# Il contadino liberato

Creare un'azienda agricola, liberarsi dai mediatori e finalmente vivere  
da agricoltore.

## PROLOGO

*“Da oggi mi impegnerò per organizzare la vostra rovina.”*

*Fabio 1999*

Fu questo ciò che mi passò per la mente una mattina fredda e nebbiosa del 1999, la mia bella rucola iniziava ad appassire quando dal mercato ortofrutticolo di Empoli ricevetti il secondo “no” e fui costretto a svendere a Firenze tutto il mio prodotto. Per un agricoltore che insieme a sua moglie si è svegliato alle tre di notte per ammazzettare migliaia di foglie di rucola un rifiuto di ritirare il prodotto da parte del grossista di turno al mercato ortofrutticolo è più di un semplice no, è un ricatto, è una forma di sfruttamento, è lo strumento vile per arrivare alla riduzione del prezzo da offrire.

E così fu, vendetti cinquanta cassette di rucola a 2.750 lire l’una, una miseria, una vergogna, un oltraggio al lavoro, la conferma di ciò che pensavo: la mezzadria non era finita, erano solo cambiati i padroni. Fu alla fine di quella mattina, per me difficile, che decisi di impegnarmi, non solo per la mia azienda agricola, ma per tutti quegli agricoltori che ancora si dibattevano nelle griglie create da mediatori, grossisti e commercianti senza scrupoli che basavano le loro fortune sulla scollatura fra mercato e azienda che da troppo tempo affliggeva il mondo agricolo. Una battaglia che si dimostrò subito difficile con un percorso in salita a causa degli orecchi otturati di alcuni agricoltori in molti casi dediti ad una agricoltura assistita da loro ritenuta erroneamente l’unica soluzione possibile.

Oggi, dopo anni di crisi economica, dopo la nuova politica agricola comune, con la riduzione della spesa alimentare la mia battaglia è diventata una questione d’emergenza. Rispetto al 1999 la situazione è diversa non solo per i fattori negativi come l’acuirsi della crisi dell’agricoltura tradizionale ma anche per la presenza di strumenti legislativi nuovi come il decreto legislativo 228, conosciuto anche come legge d’orientamento, che di fatto ridisegna il ruolo dell’agricoltore e di conseguenza di tutto il comparto agroalimentare.

Alla luce di questo nuovo scenario ho inteso trasformare questo libro in una sorta di manuale/esperienza per far sì che molti agricoltori non incorrano nei

miei stessi sbagli e altri possano trarre giovamento dalle soluzioni che per me si sono dimostrate vincenti. Oltre al mio caso troverete altre 6 esperienze positive di agricoltori che si sono liberati e 6 interviste ad altrettanti protagonisti del settore agricolo che con il loro contributo hanno consentito all'agricoltura di iniziare un nuovo percorso, difficile e coraggioso, una sfida agli atavici complessi di inferiorità che hanno sempre relegato il settore primario in secondo piano, che hanno portato molti agricoltori a dire che il loro ruolo si limitava a coltivare i campi. Storici, agricoltori, uomini di marketing, imprenditori agricoli evoluti hanno elaborato strategie, soluzioni, previsto scenari futuri per aiutare un'intera classe di imprenditori agricoli che guarda al futuro, che intende rivestire un ruolo di primo piano nella società, che non intende limitarsi a produrre cibo ma vuole spaziare nelle praterie della multifunzionalità occupandosi del territorio, del marketing nel settore agroalimentare, del sociale nei più lontani distretti rurali.

Prima parte

DA PUBBLICITARIO A IMPRENDITORE AGRICOLO,  
FRA POESIA E DUREZZA DELLA TERRA.

*Non è di piccola conseguenza il difetto di previsione  
tanto frequente ne' contadini,  
e di questo altra ragione non so dare,  
se non che derivi dal loro poco pensare;  
Compatibili infatti, perché essendo troppo aggravati  
dalle fatiche del corpo, soffrir non possono  
l'applicazione della mente.*

*Per l'istessa ragione può darsi,  
che siano privi di raziocinio, come pur troppo segue.*

*Credono molti, che basti lavorar molto per  
essi buoni contadini, e non si avvedono,  
che ancor la loro arte non ricerca solo fatica di braccia,  
ma ancora fatica di mente,  
per operar tutto secondo la ragione,  
a tempo e secondo l'arte, con previsione e sensatamente;  
da che poi ne proviene l'utile e la stabilità de' lavori,  
il frutto del bestiame e delle piante,  
l'esenzione da molte disgrazie e danni,  
che poi a torto si attribuiscono al cielo.*

*"Saggi di agricoltura di un paroco sanminiatese"  
Giovan Battista Landeschi*

L'unica ombra in tutta la spiaggia è garantita da un cipresso tozzo e folto, di quelli che in Toscana chiamiamo femminacce. Mentre la calura distorce l'aria io mi arrovento la bocca con un mezzo Toscano, un sigaro che mi riporta alla mente l'interno delle botti di nonno Santi, dove io e mio fratello ci fumavamo delle foglie di Tiglio arrotolate fino a raggiungere una specie di ubriachezza tranquilla che ci faceva ridere per ore.

Il tenero appoggio creato dal paleo dietro alla mia schiena mi concilia il sonno e rimango sveglio solo per non bruciarmi le dita con il tizzo di tabacco rimasto acceso.

In questi momenti a volte rivedo passare tutta la mia vita nella mente come un film, fino a raggiungere un punto di vista parallelo che mi fa vivere da spettatore tutte le scelte che ho fatto, valutandole e giudicandole. Il fumo e il profumo del Toscano, tutto ad un tratto, mi fanno ricordare quello che devo fare oggi: bruciare gli olivastri. Dopo la spollonatura, in agosto, facciamo dei monti di frasche di ulivo e dopo qualche giorno bruciamo tutto per eliminare i parassiti e creare un ottimo concime attraverso la trasformazione della legna in cenere.

Ottimo il paleo secco per creare un batuffolo adatto ad accendere i cumuli di polloni, ne raccolgo molto, lo spingo sotto i rami e appicco il fuoco. Mi incanto a vedere le fiamme alte, lo scrocchio delle foglie che bruciano sembra aver convinto le cicale a rispondere. Sono ancora incantato e penso alla scrivania che ho lasciato, all'assenza completa di sensazioni tattili, olfattive, al piatto rapporto con le stagioni scandito solo dall'accensione o meno dell'aria condizionata in estate o il riscaldamento in inverno. Come ho fatto a resistere dieci anni? Perché pensavo che non avrei avuto un'altra possibilità?

Il fuoco con una vampata convinta mi riporta a Moriolo e mi fa capire che ce l'ho fatta, sono riuscito ad uscire dal meccanismo perverso in cui mi ero incastrato: partenza da casa alle sette, riunione in ufficio alle sette e trenta, alle nove iniziavo a lavorare al pc, staccavo all'una per andare a mangiare un primo dall'egiziano. A quell'ora la mia mente era già rovente, il pensiero fisso al raggiungimento del budget, gli occhi arrossati per il troppo tempo passato davanti al monitor, la testa distrutta dai primi telefonini, grossi come mattoni e il fisico afflosciato dall'innaturale inattività a cui era sottoposto.

Ora tutto mi sembra più vasto, lo spazio della grande vallata che mi trovo davanti mi apre la mente a nuovi progetti fino a sovrappormeli in testa, fino a farmi vedere le forme di una casa, di un fienile, di tutto quello che avevo sognato. Rimango immobile. Fino a che il fuoco non finisce di bruciare l'interno dell'ammasso di olivastri, creando una specie di capanna ardente ed un cerchio di legna all'esterno. Con il forcone attizzo la brace e faccio ripartire le fiamme, ecco un'altra eruzione, un'altra botta di calore sul viso. "Fabio!",

eccolo, questo è Enea, non inteso come Ente per l'Energia Alternativa, ma come amico... il mio amico Enea, un giovane agricoltore che io ritengo un esempio vivente di come si possa fare a meno di tutto il superfluo, di come si possa vivere senza il bagno in casa. Ricordo quando l'ho conosciuto, era il millenovecentonovantasette e da pochi mesi ero diventato un agricoltore, mi trovai a Mengrano per vendere il mio Fiat a ruote a Enea che aveva risposto al mio annuncio su una rivista di oggetti usati. Superata la collinetta prima di una casa diroccata intravidi una figura d'uomo vestito in un modo molto simile a quello in cui siamo abituati a vedere ritratto Gesù, un panno avvolto addosso, tipo mutanda e nient'altro. Stava lavorando con un martello ad un oggetto metallico nero, accanto a lui un wc bianco e un paio di assi di legno, un rebus. Chiamai a voce alta: "Enea!?" "Sì", mi rispose l'uomo, era proprio lui, Enea, "Ciao Enea" dissi io, "sono venuto per il trattore, visto che mi avevi detto che volevi darmi indietro un Carraro volevo vedere in che condizioni era", "vieni pure" disse Enea "questo è il mio Carrarino, gli ho distrutto il differenziale posteriore e adesso non riesco più a lavorarci, sai con due sole ruote motrici non tira. Dimmi comunque se può interessarti, magari lo valuti meno, visto che io non ci faccio più niente". Io guardai il trattore e la prima cosa che mi passò per la testa fu la faccia di gioia che avrebbe fatto mio padre se gli avessi detto che c'era da rimettere in sesto un motocoltivatore con le ruote sterzanti ed un motore da 35 cavalli, sarebbe impazzito dalla gioia e sarebbe riuscito ad aggiustarlo spendendo il minimo. Mi girai verso Enea e gli dissi: "quanto vuoi del mezzo" lui capì subito che mi interessava, me ne accorsi per la variazione di luce che passò attraverso i suoi occhi color ghiaccio, si prese le treccine della barba, se le arrotolò tre o quattro volte e sommessamente disse: "almeno 4 milioni", "Enea? Ma che sei bischero?" Gli risposi di getto, lui mi guardò e mi disse: "allora dillo te", dettofatto, con una sola controproposta facemmo l'affare, prima di andarmene Enea mi volle in casa, mi presentò Valeria, la bella ragazza con cui convive e mi offrì una birra che prese da un piccolo frigo funzionante, come lui mi aveva descritto, con l'elettricità prodotta da pannelli fotovoltaici.

Appena finita la birra salutai Valeria e dissi a Enea che me ne andavo e che ci saremmo sentiti il giorno dopo per decidere come portare il trattore a Mengrano, uscendo, incuriosito, chiesi a Enea che cosa stesse facendo con il wc ed il forno da cucina verniciato di nero, Enea mi rispose al volo: "un

gabinetto solare!”. A quel punto non sapevo se mi stava prendendo in giro o se stava dicendo la verità, “un gabinetto??” “sì un gabinetto a basso impatto ambientale, se metti il wc all’interno di una cabina su una palafitta di almeno un metro, fai un buco nel pavimento di legno, colleghi con un tubo il wc al forno, che dovrà essere esposto a sud, ottieni un ottimo gabinetto solare, che per sua natura utilizza il sole per incenerire gli escrementi che vi si trovano dentro”. Ho guardato Enea, avevo la faccia fra lo stupito ed il riso, poi ho ceduto e sono scoppiato nella più grossa risata degli ultimi anni, ridevo come uno scemo e Enea rideva più di me, da quel giorno siamo diventati amici. “Cinghiale” mi urla dalla strada sterrata, “che fai?”, gli dico di venire giù e anche lui appena arrivato rimane affascinato dal fuoco e dall’odore tipico del legno di ulivo bruciato. “Ho deciso di costruirmi una casa in muratura, che ne pensi?” “Fai bene Enea”, gli rispondo, “è meglio per Valeria...”, “Ma per gli scarichi? Come faccio? Lo sai che non voglio usare l’acqua. “Dio santo Enea”, gli rispondo, “usa la fitodepurazione, recuperi l’acqua e ci irrighi i campi”. Ci sediamo per terra e con uno steccolo di ulivo gli faccio lo schema delle vasche, dei pozzetti, dei tubi e della fossa imhoff. Lo convinco, si rimette il cappello e riparte silenzioso, lo vedo sparire fra gli ulivi, sta sicuramente pensando a come realizzare il progetto, me lo immagino già al lavoro... grande Enea!

Comincio ad avere fame, per fortuna è quasi l’ora, vedo che il sole ha già passato mezzogiorno. Un’altra strana cosa che mi è successo da quando ho lasciato il mio ufficio di è stato proprio il rifiuto di usare e portare l’orologio al polso, invece di considerarla una conquista della società moderna lo considero piuttosto una specie di post-it che mi ricorda in continuazione di avere poco tempo e un sacco di scadenze, qualcosa che scandisce la mia giornata in maniera artificiale. Non vedo l’ora di vedere Camilla e Giacomino, i miei piccoli amori, quelli che forse hanno guadagnato di più da questa mia scelta di vita. Si ricorderanno l’odore della battitura del grano, le mani appiccicose e profumate dopo la vendemmia, il sapore piccante del primo olio franto a novembre.

Mi sembra di sentire dei passi, sento le foglie che si schiacciano sotto i piedi di qualcuno, “Fabio, dove sei?” eccola, è arrivata Barbara, una donna che oltre a farmi innamorare davvero mi ha seguito in ogni cosa che ho fatto, incoraggiandomi, combattendo contro chi cercava di metterci i bastoni fra le

ruote, rispondendo punto su punto ai disfattisti che cercano ogni giorno di farci capire che i cocomeri si comprano alla Coop e che fare il contadino è ormai una cosa vergognosa, coloro che con la presunzione di aver capito tutto ti dicono distrattamente che quelli che hanno tentato la strada dell'agricoltura hanno fallito miseramente. Barbara in tutto questo ha funzionato da pilastro, da colonna portante, da base di cemento armato su cui appoggiare tutta la nostra teoria della vita, dall'importanza che diamo ai bambini alla priorità assoluta della qualità della vita.

“Avevo proprio una fame da lupi... e i piccini?” “li ho lasciati dai tuoi, Giangi aveva sonno e Camilla è rimasta a fare le lezioni per domani. Che bello qui Fabio, mi piacerebbe fare una casa proprio in questo spiazzo, guarda che panorama, si vede San Miniato.” Anche lei prova le stesse cose, le stesse emozioni che provo io, dopo nove anni di vita insieme certe volte pensiamo in simbiosi e ci immaginiamo gli stessi progetti, “Anch'io Barbara costruirei la casa proprio qui, il problema però rimane lo stesso, i soldi. Chi ci dà i soldi se non vendiamo la nostra casa e porca miseria come facciamo a vendere la nostra casa se non costruiamo quella nuova.” Questo rompicapo ci assilla da più di un mese, da quando ci siamo decisi a intraprendere una nuova attività all'interno dell'azienda agricola, il bed and breakfast. Dopo un anno di prova passato affittando un piccolo monolocale vicino al paese Barbara mi ha detto che quello era il lavoro della sua vita, effettivamente le riesce troppo bene, con gli ospiti Barbara è proprio brava, ci mette tutta se stessa, fa sentire tutti a proprio agio a tal punto che su più di trenta presenze la metà degli ospiti sono diventati nostri amici, ci scrivono e ci inviano gli auguri per Natale, addirittura, Anna e Andrea sono venuti da noi tre volte in un anno.

Il profumino di cipolla di uno dei panini mi riporta bruscamente al presente, tutti e due iniziamo a mangiare, abbiamo lo sguardo perso nel vuoto, libero nella vastità del panorama di Moriolo e tutti e due pensiamo a come potrebbe essere la vita su quel colle, cinque ettari da poter trasformare in vigneto, uliveto, una bella pianura per gli ortaggi ed uno spazio riservato agli animali, due cavalli, due ciuchi, due oche, sette/otto anatroccoli e magari una bella mucca da latte, una Pisana come ci ha consigliato Profumo. Questo buffo nome non è inventato ma è proprio il cognome anagrafico di Alberto Profumo, il nostro veterinario. Grande amico mio e di Enea, quando ci incontriamo oltre al vino volano i Toscani e la grappa e ogni serata si trasforma

in un evento. Profumo ci racconta delle sue disavventure con le mucche. L'ultima volta, una Chianina gigantesca, dopo che Alberto gli aveva messo una mano dove non batte mai il sole, gli ha appiccicato un calcio che gli ha schiacciato una mano e che per poco non lo lasciava secco al suolo. Adesso il mitico Profumo quando deve mettere incinta una mucca la lega fino all'inverosimile, dalle zampe alle corna, dalla coda alla pancia, praticamente una ragnatela. Si penso che una bella Pisana faccia proprio al caso nostro, è una razza autoctona molto robusta, producono tanto latte e non sono molto grandi, da quanto dice Alberto hanno anche un buon carattere. Barbara non è molto convinta della mucca, lei si fermerebbe al massimo a delle caprine nane, gli animali troppo grossi danno un po' troppo lavoro e oltretutto noi non ne abbiamo mai avuti. Comunque poi decideremo, per prima cosa dobbiamo risolvere il problema dell'acquisto del terreno, subito dopo dovremmo farci venire un'idea per un buon piano aziendale che ci permetta di costruire la casa agricola.

Noi coltivatori diretti possiamo costruire una casa vera e propria sul terreno che lavoriamo, è vero che ci sono dei vincoli rigidi e molto lunghi, addirittura decennali, con impegni scritti che ci impongono di mantenere la destinazione rurale del fabbricato ma in compenso possiamo sfruttare il basso costo dei terreni agricoli per costruire le nostre abitazioni.

Il fuoco si sta spegnendo e noi abbiamo finito di mangiare, di pomeriggio, in estate, ci riposiamo al fresco per poi ricominciare a lavorare dalle quattro in poi, a volte non torniamo nei campi prima delle cinque. Oggi è uno di quei giorni talmente caldi che duriamo fatica perfino a raggiungere l'automobile, la nostra mitica uno tuttofare.

Finalmente a casa, mentre i bambini saltano sul letto, Barbara inebria tutta la casa con i profumi della cucina, anche quando ha poco tempo, anche se dice di preparare qualcosa di veloce, va sempre a finire che mette a tavola una specialità, oggi, dal profumo, mi sembra di riconoscere il soffritto dei fagioli all'uccelletta, uno dei miei piatti preferiti.

Ci sediamo tutti insieme, Giacomo fa il matto sul seggiolone, Camilla, come sempre, disegna mentre mangia, sta diventando bravissima, io inizio subito con i fagioli, me li gusto davvero, quando si passa fuori buona parte della giornata si apprezza enormemente il cibo e le papille gustative sembrano essere più sensibili.

Di solito, nei giorni normali, beviamo solo acqua, oggi, in onore dei fagioli, abbiamo stappato un vino che ci ha consigliato il nostro amico Sergio Falaschi: il Maurleo.

Questo rosso equilibrato e generoso, senza impegnarci troppo ci regala un tandem imprevisto con i fagioli, il tutto mi porta a prevedere un gran finale con grappa e sigaro, dopo il caffè, e così faccio. Sulla terrazza amata da nonno Gino mi gusto un Toscano Antica Riserva, un po' dolce per me ma ottimo sulla delicata grappa di Brunello che mi sto godendo, sono preso dal torpore, un tranquillo, positivo, rilassante torpore che mi porta nella fase meno conosciuta del mondo contadino toscano: il sonnellino pomeridiano estivo.

## CHI LASCIA LA STRADA VECCHIA PER LA NUOVA...

*“Pronto? Pronto?? Ma il telefono non squillava!”*

*Fgl 1988*

Un errore maledetto sul volume di bilancio della Banca, uno dei nostri clienti più importanti. Le bozze andavano bene, tutte firmate e corrette ma due dei maledetti grafici di bilancio erano uguali. Che fare? Dirlo subito al cliente o aspettare che se ne accorga? Scegliamo la prima strada: Alberto alza il telefono e dice a Riccardo che la stampa del volume di bilancio avrebbe avuto un ritardo, un ritardo che a noi costerà svariati milioni delle vecchie lire. In giornate come questa, sento che la mia produzione di succhi gastrici aumenta in maniera esponenziale, fino a riempire ogni parte del mio stomaco e tutto il duodeno. Mi rimetto velocemente alla scrivania, accendo il pc e un istante dopo prendo la cornetta e dico “pronto?” Per fortuna nessuno mi vede, è successo di nuovo, ho risposto al telefono anche se non squillava. Quando mi capita questa storia mi preoccupa per la mia incolumità mentale, ho paura che andando avanti di questo passo, oltre che a rispondere all’agenda elettronica quando mi squilla il cellulare, rischio di dimenticarmi, tutto d’un tratto, che in Italia per strada, si tiene la destra con l’automobile, schiantandomi in un gigantesco autotreno. La prima volta che mi sono accorto di non reggere il multitasking (più processi mentali contemporanei) è stato nel 1988. Lavoravo come buyer junior in un’azienda di prodotti chimici, avevo due colleghe in ufficio che mi disintegravano la mente con quattrocentomila parole al minuto che io dovevo in qualche modo capire, per non rischiare com’era già successo, di rispondere di sì a domande tipo sesso fuori dagli schemi, ti depili eccetera eccetera. Quel giorno, alla quarantreesima telefonata successe lo strano evento: per la prima volta, risposi al telefono senza che avesse squillato. Le due ragazze mi guardarono con un mezzo sorriso abbozzato, non sapevano se stessi scherzando oppure se avessi perso il lume della ragione. In qualche modo capirono che si trattava della seconda opzione. Ero scoppiato.

Adesso, davanti a questo pc, capisco che noi uomini non siamo fatti per una vita virtuale, siamo animali da esterno, adatti per correre, fatti per combattere pericoli reali, non per avere paura che un cliente non ti paghi oppure rimanere

per giorni nel timore di aver sbagliato un impianto litografico. Mentre lo schermo mi illumina con il suo pallore alternato, comincia a nascere in me un nuovo desiderio di fuga, la sensazione di non essere ancora al posto giusto, di non essere arrivato a destinazione. Forse, conoscendomi non mi sentirò mai così, non sentirò mai di essere arrivato ma di sicuro capisco che questo non è il mio ambiente. Fra le mille fisime che mi sono prese, quella che mi pesa di più è di sentirmi un venditore di fumo, un pubblicitario non vende niente di concreto, uno slogan non si può toccare, un marchio aziendale non ha un valore certo e oltretutto può piacere e non piacere. Mi sembra di vendere delle frottole, di vivere in un mondo contrario a quello in cui credo. Ho sempre amato disegnare, ho fatto il fumettista, ho dipinto quadri, provando sempre una grande soddisfazione ma questa volta tutto mi sembra più brutto, più frivolo... falso.

Oggi pomeriggio decido di tornare a casa a mangiare, prendo la macchina e senza accorgermene mi ritrovo in fondo di scesa di Balconevisi, si chiama così il posto dove abito. Incontro Break, il mio bel pastore tedesco, come sempre, mi da una leccata tipo lavastoviglie, cerco Barbara per sfogarmi, non è ancora a casa, appena arriva gli dico che non ce la faccio più, che questa volta smetto davvero.

Eccola, mentre sale su per le scale mi chiedo come la prenderà, abbiamo una bambina piccola e l'affitto da pagare, non posso pretendere che approvi la mia decisione. Ci siamo, "Ciao Fabio", mi saluta con aria serena, c'è anche Camilla, la mia principessina, è piccola, con i lineamenti delicati e dolci, le voglio un bene che non si può descrivere. Mi faccio coraggio e parlo con Barbara. "Ho deciso di lasciare l'LFCP, non ce la faccio più, voglio cambiare lavoro, cambiare vita."

Barbara rimane ferma, sta preparando il battuto in cucina, non si volta, continua a lavorare con la mezzaluna ma la testa le è rimasta bloccata in una posizione innaturale, come se le braccia si occupassero di fare il battuto senza l'aiuto del cervello, occupato a pensare ad altro. Rimango in silenzio per un po', Barbara fa la stessa cosa e nel frattempo muove la mezzaluna con un ritmo agitato, quasi violento. Io non ho il coraggio di continuare, mi stendo sul divano e aspetto che Barbara pensi a qualcosa e che parli con me. Dopo cinque minuti la mia dolce metà arriva nella grande sala e si piazza davanti al camino, di fronte a me; ha la voce bassa e il nodo alla gola mentre dice una frase che mi

sono inciso nella corteccia celebrale: “io mi fido di te Fabio e anche se ho paura credo che questa tua scelta sia giusta.” Barbara, in questo modo, mi ha caricato di una responsabilità enorme, non mi ha contraddetto, non mi ha impedito, con qualche ricatto, di scegliere la via del cambiamento, al contrario, ha detto che ha piena fiducia in me. Io ho paura.

Dopo cena, come sempre, esco con il mio breccone per una passeggiata, mi avvio per la strada buia che porta a Buecchio, un borgo minuscolo di pochissime case in pessime condizioni. Le vecchie coloniche del paesino, viste alla luce della luna mi fanno pensare a quando le famiglie contadine che abitavano in queste costruzioni imponenti si riunivano intorno al fuoco per raccontarsi storie tramandate di padre in figlio. Break, come sempre, si ferma sul filare della vigna che arriva alla strada per vedere se c'è l'uva, in estate gli piace mangiarla direttamente sulla vite. Mi fermo a pensare, guardo in cielo e mi perdo fra un numero di stelle impressionante, stasera l'odore della paglia che ribolle per il caldo accumulato durante le ore diurne è intenso e mi porta a pensare alla vita nei campi, al cambiare delle stagioni, alla terra. Tiro fuori dalla tasca dei pantaloni un mezzo toscano, lo porto alla bocca, ne assaporo il gusto piccante, godo del profumo di tabaccaia che mi inebria le mucose nasali, accendo il kentuky arrotolato. Dare fuoco ad un Toscano significa dargli la vita, una vita breve ma intensa. Il fumo che si sprigiona dal tabacco fermentato è denso, non da scampo agli occhi, ti fa lacrimare e ti inebria allo stesso tempo. La bocca avverte il calore del tizzo incandescente. La vita del sigaro toscano à appena cominciata ma da già una prova del suo carattere deciso, diverso da tutti gli altri sigari. Break non capisce perché io mi diverta a portare degli oggetti fumanti vicino al naso e alla bocca. La leggera ebbrezza provocata dal tabacco mi fa osservare la situazione da un punto di vista esterno, distaccato, parallelo. Capisco che la mia situazione è difficile, capisco anche che non riesco più a continuare con la vita di adesso. E' vero che ho una bambina piccola da mantenere ma è anche vero che io non la vedo mai, parto da casa alle sei e trenta del mattino, con il buio, ritorno con lo stesso buio alle otto di sera. Camilla vuole giocare con me ma io sono distrutto, la stanchezza che si accumula in ufficio è una stanchezza negativa, ti appiattisce il cervello, ti toglie la voglia di avere voglia, ti smonta dall'interno. E' il momento della svolta, domattina lo dico a Alberto, Tiziano lo affronterò in un secondo momento. Il sigaro adesso à quasi finito, la sua vita è giunta agli ultimi pei, ma, ironia della

sorte dei sigari, gli ultimi tiri di fumo ti danno delle sensazioni violente, le labbra quasi si ustionano e fanno arrivare all'interno della bocca il sapore intenso degli ultimi tiri. Anch'io voglio una vita da sigaro. Breve ma intensa, mai sottomesso agli eventi, magari turbato e in preda a continui cambiamenti ma dopotutto... vivo!

## ARARE DI NOTTE

*“Il freddo veniva ben contrastato dal vento caldo che arrivava dalla gigantesca ventola del mio Fiat 451 montagna.”*

1997

Sono le sette di sera, fuori è buio e io sono ancora in ufficio, d'inverno il tempo mi sembra più lento, ho deciso di smettere con questo lavoro ma non ho il coraggio di dirlo ai miei soci, Alberto mi ammazza di sicuro, Tiziano, come minimo, non mi parla di più. La situazione adesso è diventata difficile, non ho detto a nessuno che ho due lavori ma la sera devo andare a Moriolo e arare la terra di notte per preparare la piaggia in tempo per la semina di aprile. Io non uso il diserbo, è per questo che devo lavorare la terra in anticipo, per non consentire alle erbacce di crescere e andare a seme.

Adesso devo proprio andare, sono le diciannove e trenta ma tutti sono ancora dietro a questi stramaledetti computer, mi sento in colpa ma saluto tutti ed esco. Di corsa raggiungo la mia auto, parto, in meno di quindici minuti arrivo in fondo di scesa di Balconevisi, entro in casa e mi cambio i vestiti. Sono pronto per andare a Moriolo. Arrivo in auto fino alla casa disabitata di Mauro, alzo la sbarra, parcheggio e corro verso il trattore, la luna piena mi permette di fare tutto senza accendere la torcia elettrica. Il mio povero cingolino sta sotto un telo impermeabile verde, lo libero e lo metto in moto, il rombo del quattro cilindri Fiat a termocandele è inconfondibile, mi rassicura. Parto, lentamente raggiungo la fetta, tengo il cingolo di destra ad una ventina di centimetri dal taglio del terreno e la ruota esterna dell'aratro a traino dentro al solco, aumento i giri e inizio l'aratura, il vento caldo del motore riesce a riscaldarmi la testa e mi fa dimenticare il freddo di questa notte di novembre. Arare di notte la piaggia di Moriolo mi permette di pensare, una fetta dura più di venti minuti, il rombo del cingolato sempre uguale mi fa venire sonno, divento teso solo nei pochi momenti in cui devo correggere la traiettoria poi ripiombo nei miei pensieri, tanti e tutti importanti, come anrò questa nuova avventura dell'azienda agricola, come farò a dirlo a Tiziano e Alberto. E' stato più facile iniziare, è stato più facile parlare con Alberto di come potevamo creare e far crescere la nostra

agenzia pubblicitaria, cercare Tiziano per avere un buon appoggio contabile e amministrativo, contattare Francesco, la Sesa e l'IBM per gli uffici ed i primi lavori, per assurdo, smontare tutto adesso è assai più difficile. I miei pensieri vengono interrotti all'improvviso da una corsa ordinata di cinghiali, che impauriti dal trattore, si spostano verso il bosco, adesso sento freddo e sento una sensazione di angoscia, non sono abituato a lavorare fuori di notte, per fortuna il rumore non mi fa sentire i mille rumori della campagna, che a volte fanno rabbrivire. Sono stanco, il 451 è caldissimo, sento il calore della testata sulle gambe, per fortuna questa macchina, come dice il buon Posarelli, si rompe solo se si mette la sabbia al posto del gasolio, ho fatto un bel pezzo e decido di smettere, metto la quarta e risalgo la collina, lentamente, faccio raffreddare il motore, per evitare che il telo di nylon si rovini. Sono arrivato, qui ancora non ho costruito nessun riparo e utilizzo uno spiazzo davanti ad un vecchio rifugio di guerra scavato in una parete di tufo, fermo il motore, scendo e rimango avvolto dal silenzio, resto immobile per alcuni secondi. Uccelli e animali, passata la paura per il trattore, ricominciano con i loro richiami, la civetta riesce a farmi correre un brivido per la schiena, accendo la mia torcia elettrica e illumino la bocca del rifugio, penso alle famiglia che vi si nascondevano per sfuggire ai bombardamenti durante la guerra, dovevano avere tanta paura, immagino i bambini piccoli alla luce delle candele, gli anziani... mi avvio verso l'auto, ogni tanto mi volto indietro come per vedere se qualcuno mi segue. Sono solo, non c'è proprio nessuno dietro di me, sarà il nostro istinto di conservazione che ci porta a questi comportamenti, un istinto primordiale che risale ai tempi in cui dovevamo sfuggire ai predatori, sono sensazioni che non avevo mai provato. Cambiare lavoro, nel mio caso, significa cambiare vita, cambiare completamente le mie abitudini, ricominciare a sentire gli odori, riconoscere le malattie delle piante, sapere quando seminare il grano, il girasole, il granturco, imparare a vivere in un modo nuovo, più vero e più vicino alla nostra natura di uomini, di mammiferi del pianeta Terra.

## RUCOLA, LOLLO E SOGNI

*“Se mi porti la roba bona  
perché ti devo dire di no?”*

*Reali 1999*

Ho finito i soldi della liquidazione, Barbara lavora duro ma uno stipendio solo non è sufficiente per mandare avanti la famiglia. La rucola non vuol venire come mi aspetto, io la voglio perfetta, perfetta e naturale, dico naturale perché non sono iscritto a nessun organismo di certificazione per i prodotti biologici. E' una mia scelta, dovuta alla scarsa fiducia che ho attualmente nei confronti della miriade di associazioni che possono certificare i nostri prodotti. La maledetta, stramaledetta rucola la prima volta mi è venuta piena di erbacce e non potendo usare i diserbanti ho dovuto rinunciare a raccoglierla. Dovete sapere che la rucola per essere venduta va tagliata e ammazzettata, lavata e disposta in piccole cassette basse di legno. Per poter seguire questo iter non ci devono essere le erbacce fra le foglie della profumata piantina, pena, il rifiuto totale del commerciante. Come fare? Che cavolo inventare per riuscire a vendere la rucola? Non ho esempi da seguire, intorno a me, nelle campagne di San Miniato, nessuno produce ortaggi con metodi biologici, la rucola è addirittura sconosciuta agli agricoltori locali, decido allora di partire, di visitare le campagne vicine a Bologna, dopo aver letto su internet della loro specializzazione in ortofrutticoltura naturale. Il viaggio e le visite alle aziende non mi serve assolutamente a nulla, la rucola prodotta dagli orticoltori che avevo incontrato non rispondeva alle mie aspettative, era sporca, macchiata, rovinata dal sole, bucata dalle altiche (piccoli animaletti che mangiano le foglie della rucola e del tabacco, per me quindi doppiamente nemiche), brutta a vedersi. Durante il ritorno, passando da una coltivazione di insalata in campo aperto, noto la pacciamatura con il nylon nero sotto alle piantine e un leggerissimo tessuto bianco sopra ad alcune file. Rimango folgorato da quella vista, il cervello ormai infuocato sta già forando il telo pacciamante alla misura giusta per le file di rucola, il tessuto non tessuto stà ricoprendo nella mia mente

le delicate piantine. Protegge la tenera ruchetta dagli attacchi delle altiche, dai raggi troppo forti del sole, dagli schizzi di fango della pioggia battente... è un miracolo, ho scoperto come fare la rucola, la rucola di Colle al Sole.

Eccomi a casa, è tardi ma spiego tutto a Barbara, lei ha sonno, ha lavorato tutto il giorno ma per farmi contento mi ascolta, io le spiego tutto per filo e per segno, appena ho finito le chiedo che ne pensa e mi accorgo che dorme come un sasso, le do un bacio e mi addormento con lei, sogno le ultime rifiniture e la mattina dopo, tutto è pronto nella mia mente per produrre la rucola. Il mio stipendio per i prossimi mesi. Perché ho scelto proprio la rucola? Semplice, perché il ciclo di questa coltura, insieme al ravanello, è il più corto che ci sia in orticoltura. In venti giorni si riesce a fare il primo taglio dal momento della semina. Ottimi i tempi di realizzo ma lunghissimi i mesi per mettere a punto il metodo giusto di produzione.

L'indomani, carico di una forza interiore che non avevo mai sentito prima, vado da Corrado, il mitico venditore del Consorzio Agrario di San Miniato, mi accoglie come sempre con mille battute e poi mi chiede che cosa voglio. "Corrado... devi procurarmi il miglior seme di rucola disponibile sul mercato", "Il seme del Consorzio di Parma" mi risponde sicuro. "Portamene quattro chili, prima che puoi!". Corrado mi fa arrivare il seme in due giorni, appena mi avverte monto il ripper sul cingolato Fiat, il 455 di Calenzano e mi preparo una striscia di terreno di novanta metri quadrati, la luna è crescente, la terra è in tempera, semino a spaglio con un piccolo secchio bianco, i semi della rucola sono piccolissimi e mi cadono dalle fessure delle dita, appena finito ricopro tutto con un film di nylon nero che avevo preforato a strisce distanti quindici centimetri e formate da piccoli fori di un paio di centimetri di diametro. In questo modo il seme della rucola nascerà solo in corrispondenza dei fori e mantenendo una distanza costante fra pianta e pianta consentirà all'aria di passare evitando alla rucola malattie di origine fungina. Con la pacciamatura preforata si eviterà, inoltre, la nascita delle erbacce fra le piantine. A questo punto abbiamo la rucola senza le malerbe e ben disposta sulle file, l'unico rischio rimangono le altiche, o pulci di terra, con il loro apparato boccale potentissimo. Per questi antipatici animaletti ho preparato una striscia di quattro metri di tessuto non tessuto bianco: un materiale che lascia passare l'acqua e i raggi del sole ma che blocca l'ingresso di afidi e altiche. Dispongo il telo su tutta la parte di terreno seminata e lo fermo con dei mattoni sui lati.

Tutto è pronto per preparare l'irrigazione, assegno il settore uno alla rucola, dispongo un palo ogni due metri per sorreggere un tubo di polietilene da trentadue millimetri con dei nebulizzatori ogni metro sopra al terreno, il sensore dell'umidità, la foglia elettronica ed il fotometro faranno il resto. L'irrigazione per la rucola e per tutte le insalate è fondamentale, per una fibra croccante, saporita, tenera e dolce è necessario non far mancare mai l'acqua alle giovani piantine. Quando il sensore dell'umidità del terreno si accorgerà del secco, la centralina aspetterà che il sensore della luce sia sul crepuscolo e inizierà ad irrigare per quindici minuti, fino al prossimo ciclo.

I semi, come il miracolo della natura ci ha insegnato, faranno il resto. Nasceranno, in corrispondenza dei fori, le piccole piantine di rucola che piano piano irusciranno ad alzare il tessuto non tessuto, fino a raggiungere l'altezza giusta per il primo taglio.

Ventitre giorni dopo, la prima rucola. Alle tre e mezzo di mattina suona la sveglia, non riesco a capire se sto sognando oppure se davvero devo scendere con il Toyota giù nella nebbia nera della valle dei Cappuccini, non è un sogno, quindi parto. Fa un freddo cane anche se siamo in marzo, giù per la strada sterrata mi arrivano d'improvviso le foglie delle canne sul parabrezza, sono solo e teso, forse per il buio, forse perché per la prima volta ho la possibilità di guadagnare con questo mio nuovo lavoro, di aiutare Barbara, che si sta sacrificando come una matta per me e per Camilla. Sono arrivato, lascio i fari accessi, è notte fonda e il silenzio è rotto solo dal canto poco rassicurante di una civetta, sento un fruscio nel canneto a fianco del mio campo, diventa intenso e vicino, sento un brivido di paura sulla schiena che svanisce insieme a qualche litro di adrenalina quando vedo spuntare dall'oscurità un istrice con tutti gli aculei alzati, con un paio di parolacce chiudo il discorso. Prendo la roncolina regalata da Catè e inizio a tagliare e ammazzettare la rucola, la dispongo nelle cassette e dopo un paio d'ore ho 10 cassetine di rucola pronte per il mercato, nel frattempo avevo acceso l'impianto stereo del mio fuoristrada mettendo a tutto volume un cd di Mozart, un ottimo sistema per non sentire i rumori del bosco.

Lavo la rucola direttamente nelle cassette e parto per il mercato ortofrutticolo di Pontedera. Arrivo alle sei del mattino, mi fermo al piccolo bar a fare colazione, entro all'interno della struttura e domando ad un gruppo di operai chi è il responsabile, loro mi indicano un uomo anziano, mi avvicino e chiedo a

questo signore come devo fare per vendere la mia rucola. Il pover'uomo non ha voce, presumo per un intervento subito alle corde vocali, mi indica una piazzola, facendomi cenno di scaricare la il mio prezioso raccolto. Faccio come mi è stato detto e scarico a terra le dieci cassette, passano dieci minuti e non succede niente, un'ora, un'ora e mezzo, torno dall'uomo e gli chiedo una spiegazione, voglio sapere come devo fare a vendere la rucola, lui con delle raschiate di gola mi fa capire che devo chiedere a dei commercianti presenti lì se sono interessati al prodotto, un po' arrabbiato mi dirigo verso un uomo giovane, cappellino bianco in testa e penna sull'orecchio, gli chiedo se è interessato ad acquistare la mia rucola biologica, lui la guarda e mi dice "bellissima, purtroppo ho un contratto con un commerciante, non posso acquistare altra rucola". Demoralizzato chiedo allo straziente ometto senza voce se mi può indicare qualcun altro, con due ansimate mi manda da un secondo commerciante che mi da una risposta simile. Sono vicino allo sconforto, riparto con dieci cassette di rucola invendute verso Empoli, mi dirigo al mercato ortofrutticolo ma quando arrivo purtroppo lo trovo chiuso. Torno a San Miniato e mentre mi sto preparando il discorso per Barbara per descrivere il mio ennesimo insuccesso passo davanti ad un negozio di frutta e verdura ben fornito, con due ragazzi giovani dietro al banco e con un sacco di prodotti interessanti tutt'intorno. L'insegna dice "Panetteria Luisi e Reali", prendo una cassetta di rucola e un cesto di spinaci ed entro, faccio la fila, parlo con una ragazza bionda molto gentile, le chiedo se sono interessati ad acquistare i miei prodotti, mi risponde una voce potente dall'altra parte del negozio, è Stefano Reali che mi dice: "Se i prodotti che c'hai sono tutti belli come quelli, te li compro tutti!" Stefano non lo sa ma quelle parole, più dei soldi che mi aveva dato, sono state per me il passo più importante della mia nuova vita, mi hanno dato coraggio, mi hanno ripagato di sei mesi di sacrifici, hanno smontato tutto il discorso negativo che avevo preparato per Barbara, mi hanno dato la forza di continuare. Grazie Stefano, per avermi comprato tutta quella rucola, tutta la Lollo Verde, la Lollo Rossa, gli spinaci, i cocomeri, i pomodori e specialmente per avermi fatto contento, per aver accettato i primi prodotti di un pubblicitario che aveva lasciato tutte le sue sicurezze per scommettere su un settore a lui sconosciuto, imparato sui libri e dai pochi consigli dei contadini del posto. Grazie di cuore. Grazie.

Dopo il successo con l'alimentari del Reali ho chiesto a tutti i negozi di San Miniato se erano interessati alla mia rucola ed ai miei spinaci, ho portato le campionature a tutti e tutti hanno acquistato i miei prodotti. Sono entusiasta, Barbara anche oggi ha ricevuto i miei soldi per fare la spesa, adesso contribuisco finalmente a sostenere la mia famiglia, lavoro con più voglia e in meno di un mese sono riuscito a fare quello che non avevo portato a termine in sei mesi. Visto il morale alle stelle ed i successi che si susseguono decido di telefonare a Sergio. Il buon Sergio è in pratica il mio migliore amico, ci siamo conosciuti quando lavoravo in LFCP, era uno dei clienti che seguivo e guarda caso lavorava come agronomo all'interno di un'azienda che produceva fertilizzanti. Durante le mie visite da lui abbiamo parlato più volte di cambiare vita passando all'agricoltura, lui, con cognizione di causa, mi descriveva alla perfezione le fragoline di bosco, i piccoli frutti, le colture ad alto valore aggiunto, io, trasformavo tutti i suoi dati tecnici in informazioni di mercato e nella mente nascevano i prodotti pronti per la distribuzione. Da allora siamo sempre rimasti in contatto fino a stringere un'amicizia vera e profonda, non solo con lui ma anche con Dania, con Martina e con la piccola Cecilia, da me rinominata "sesilia".

Oggi voglio dire a Sergio che le mie fragoline di bosco sono pronte per essere raccolte e visto che lui distribuisce già a dei ristoranti della zona lamponi e more, ho pensato che gli stessi clienti possono essere interessati ai miei piccoli frutti deliziosi. Sergio mi dice subito di raccogliere una bella cassetta di fragoline e di andare da lui. Quando arrivo al Galleno la famigliola è ancora tutta riunita a tavola, mi offrono un caffè e io lo accetto volentieri, Sergio si prepara, prende due cassette di more e insieme andiamo al ristorante "Le Vedute". Un signore distinto ci riceve, prende le more di Sergio e mi chiede, anticipandoci, di chi sono le fragoline di bosco che ho nelle vaschette, "sono mie" gli rispondo fiero, ne prende una, l'assaggia e mi dice che sono squisite, mi chiede quanto costano, "venticinquemila al chilo" rispondo io, lui, senza trattare il prezzo, mi dice subito di portargliene due cassette il martedì e due il venerdì, gli lasciamo in omaggio le fragoline, Sergio consegna le more e ce ne andiamo. Rimbecillisco Sergio dai ringraziamenti, che in genere riesco bene a mischiare con i progetti futuri, parliamo dei frutti di bosco, di come possiamo estendere la coltivazione, dei tunnel per poterli produrre nella stagione fredda, sono davvero contento, anzi, non sono mai stato così contento e soddisfatto.

Siamo arrivati a casa di Sergio, saluto tutti e torno da Barbara, gli do la notizia e insieme brindiamo a questa nuova fiorente attività. Alla faccia del mercato generale di Pontedera, alla faccia di chi mi aveva scoraggiato, adesso sono contento, contento e fiero di me, di Barbara e di tutti gli amici che mi hanno aiutato.

## LA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI: UN AIUTO INDISPENSABILE.

*“L'agricoltore a tempo pieno o per hobby?”*

*Cecilia 1997*

“Ma proprio l'agricoltore a tempo pieno? O per hobby?” “No, no, macché per hobby... io voglio fare il contadino, il contadino come lavoro! Ho letto che ci sono anche dei contributi, come il premio per il primo insediamento.” “E la società per cui lavora? Cosa pensa di fare con quella?” “Sono uscito! Sono già uscito!”

Ecco un estratto delle innumerevoli discussioni che avevo con Cecilia, una delle figure di riferimento alla Cia (Confederazione Italiana Agricoltori, niente a che vedere con l'agenzia americana). Regolarmente, ogni martedì, mi presentavo da lei per sapere a che punto fosse la mia pratica di costituzione dell'Azienda Agricola Colle al Sole e regolarmente Cecilia mi chiedeva se ero proprio sicuro di quella scelta, se ero convinto e se potevo dimostrare l'effettiva uscita dalla società di pubblicità in cui lavoravo.

Un bel martedì mi presentai da lei in ufficio e le dissi senza mezzi termini che se le pratiche non le avesse fatte lei mi sarei rivolto all'ufficio della coldiretti, a poco più di cento metri da lì. Cecilia a quel punto capì che facevo sul serio e iniziò a lavorare alla mia pratica con più convinzione, anche se la prima cosa che mi chiese fu l'atto notarile di cessione delle quote dell'LFCEP la mia agenzia pubblicitaria.

“Ci vogliono più di milleottocento ore di lavoro all'anno per poter fare l'agricoltore a titolo principale”, mi disse Cecilia, “va bene” risposi io, dimmi quanti ortaggi devo fare”, “almeno diecimila metri quadrati”, “bene, ne faccio ventimila!” “Ventimila? Ma sono due ettari, come farai da solo!?” “Automatizzerò tutto! Semplice, no?” Cecilia a quel punto capì che seguendo la creazione della mia azienda agricola poteva fare una nuova esperienza per il suo lavoro, da tempo l'Unione Europea stava cercando, attraverso incentivi di tutti i tipi, di arrestare la lenta estinzione delle imprese agricole nel nostro

vecchio continente, tutti aiuti incentrati al “ricambio generazionale”, per convincere i figli o i nipoti degli agricoltori a prendere in gestione la fattoria dei genitori, il mio caso però era diverso, io venivo da un altro settore e scombinavo a modo mio tutti i piani di Bruxelles.

Cecilia capì che io stavo applicando metodi e regole del marketing tradizionale all'agricoltura e che la ricetta poteva funzionare davvero. Io, per quanto mi riguarda ho seguito davvero le regole classiche del marketing, dalla definizione del target al posizionamento del prodotto, dai canali di distribuzione allo studio della concorrenza. La titubante Cecilia, poco tempo dopo, durante la sua prima visita nella mia azienda, rimane di sasso nel vedere due ettari di ortaggi irrigati e coperti da piccoli tunnel, controllati da centraline elettroniche collegate a sensori di umidità e luminosità. Ho automatizzato tutto, due pompe sommerse portano l'acqua dai pozzi ad una vasca di decantazione da 25 metri cubi, l'acqua viene filtrata per eliminare il ferro e le altre impurità grossolane, poi rimane nella vasca per raggiungere la temperatura ambiente. L'acqua viene pompata nella dorsale principale da una pompa esterna da due cavalli che riesce ad irrorare, attraverso 9 zone distinte, ventimila metri quadrati di ortaggi. Sono davvero fiero di ciò che ho costruito, Cecilia è felice e capisce che, avendomi aiutato, ha aperto una nuova via all'interno delle regole chiuse del mondo dell'agricoltura. Durante la visita nella valle degli ortaggi abbiamo parlato molto dei canali di distribuzione che ho scelto: i ristoranti e alcuni negozi di buon livello, il mercato ortofrutticolo solo per le eccedenze. Questo ha significato molto per me, innanzitutto un guadagno netto del quaranta per cento sul prezzo di rucola e insalate, in secondo luogo un parco clienti legato a doppio filo alla qualità dei miei prodotti e di conseguenza all'Azienda Agricola Colle al Sole. Forse può essere davvero una soluzione far avvicinare al mondo dell'agricoltura figure professionali diverse che arricchiscano con nuova linfa il settore più antico del mondo.

Tornando alla visita di Cecilia, alla fine le ho chiesto come avrei potuto risolvere alcuni problemi tecnici, lei mi ha detto di chiamare Marco Cassia, “un tipo biologico” mi ha detto “che ti piacerà di sicuro”, “un tipo biologico?” le ho chiesto io, “si.. si, come te Fabio, anche te sei un tipo biologico”, “Ok, dammi il numero! Lo chiamo subito”.

L'indomani, di buon ora, mi presento a San Miniato Basso, alla sede della confederazione, trovo una fila colossale e tutte le porte chiuse, dopo mezz'ora

si apre la prima porta ed esce una ragazza, sta ridendo e fra una sghignazzata e uno struffione dice: “chi è il prossimo?” Io, visto che la fila per il Cassia era apocalittica, mi prenoto per lei ed entro, avevo da fare il libretto dell’UMA per il trattore e quella mi sembrava l’occasione giusta. “Io” dissi, “Io sono il prossimo”, “entra” mi risponde lei, dandomi naturalmente del tu, ecco un’altra rigida regola del mondo contadino, tutti ci si dà del tu.

“Dimmi, cosa ti serve?” Mi disse ridendo, “Perché ridi?” Le dissi io, “Non te lo posso dire” mi rispose, “anzi, te lo dico” ed esplose in una risata sonora. “Io mi occupo delle pratiche UMA e delle pensioni, prima di te quella signora che hai visto uscire, mi ha detto che suo marito ha *“un timore alla crostata”* “e non è finita”, disse ridendo e trattenendosi allo stesso tempo, “è venuta a chiedermi quanto le spetta di pensione se lui muore!”. Io la guardai un attimo e poi esplosi in una risata senza pudore con tanto di lacrime agli occhi, smisi di ridere un paio di minuti dopo, Cristina, avendo trovato terreno fertile, iniziò a raccontarmi di tutto: dalla storia del telo peloso alle fotocoppie, dal reddito domenicale al contratto di accomodato. Dopo un quarto d’ora ero disidratato per le lacrime e il ridere. Ma vi immaginate un detto come “stendiamo un velo pietoso” trasformato in “stendiamo un telo peloso” e magari detto in un’occasione seria per protestare riguardo a qualcosa che non funziona!? Vi immaginate Cristina quando le hanno chiesto “se davvero per non pagare le tasse sul reddito domenicale non si doveva lavorare la domenica”, io me lo sono immaginato e per questo, mentre mi sganasciavo dalle risate, le ho chiesto se potevo scriverle tutte nel mio libro con un piccolo capitolo che si occupa soltanto “di tutto quello che ha sentito Cristina della Cia di San Miniato e che non aveva mai osato raccontare”.

Dopo una mezz’ora buona Marco Cassia si libera e io entro nel suo ufficio. Con un forte accento romano si presenta e mi chiede le prime informazioni sull’azienda. Contrariamente al suo aspetto alternativo ed al modo di fare inconsueto Marco mi sembra subito molto preciso e metodico, appunta tutti i dati di Colle al Sole a matita sul suo grande quaderno, scrive con precisione quasi maniacale tutte le particelle che compongono il mio podere con le relative colture. Marco mi chiede subito se voglio diventare biologico, io dico di sì e accetto di riempire insieme a lui i settecentomila fogli e registri per sottoporsi a questo regime.

Alla fine arriviamo ad avere tutti i documenti pronti, Marco mi dice a chi devo inviare le varie copie e mi comunica il costo dell'operazione, io mi risento subito un po', gli chiedo se anche per l'agricoltura tradizionale si deve pagare questa somma annuale e lui mi dice di no, mi innervosisco e non capisco con quale criterio il contadino biologico deve avere una tassa per produrre con un metodo cento volte più difficile dei sistemi tradizionali. E' in quell'occasione che decido di non certificarmi, di produrre senza usare pesticidi o altri veleni, senza concimi chimici ma nemmeno con il marchio Bio, finché non potrò averlo gratis.

Marco in un primo tempo si incazza, aveva scritto e compilato moduli per più di un'ora e adesso doveva buttare via tutto, per un attimo l'atmosfera diventa tesa ma subito dopo capisce la mia azione, ne comprende i motivi, capisce che non si può chiedere addirittura dei soldi solo perché si produce senza inquinare.

Adesso la Regione ci riconosce un contributo sulla somma totale da pagare per essere un produttore biologico certificato, non siamo ancora in linea con quello che noi produttori organici vorremmo ma indubbiamente abbiamo fatto dei notevoli passi in avanti.

## L'ESPERIENZA E LA MEMORIA

“Ecco Barbara sono arrivati Dino e Liliana”, “Ciao, accomodatevi!” “Ciao ragazzi” rispondono loro. Camilla, velocissima dispone gli ospiti esattamente come aveva messo i bigliettini, dei piccoli fogli a quadretti ricavati da un suo vecchio quaderno di scuola. Giacomo, come un gatto, si infila sotto alla tavola, ricoperta da una tovaglia rossa natalizia. Dopo pochi minuti arrivano mia madre e mio padre. Siamo al completo. “Sedetevi tutti” urla Barbara dicendoci che il pranzo è pronto. Porta in tavola un vassoio invitante di polenta con i porri e contemporaneamente ci presenta una casseruola piena di lasagne al ragù, io ho pensato al vino e lasciando perdere tutte le sofisticherie che riservo ai miei amici degustatori ho piazzato al centro della tavola una piccola damigiana da dieci litri di ottimo Chianti. Il vino, in quella forma e in quella quantità, fa brillare gli occhi già lucidi di Dino. Un toscano autentico, con il viso levigato e plasmato dalla tramontana, che spiega a chi lo guarda, tutti gli anni di lavoro passati fra vigne e campi di grano, fra carciofi e patate. Sono già due anni che, contro ogni dato anagrafico, pota la nostra vigna, come dice lui, alla francese, ottenendo dei risultati miracolosi su vecchie viti di Sangiovese che così trattate, riescono a portare a maturazione delle ciocche d'uva bellissime con i chicchi radi e pieni di sapore. Liliana è la moglie degna di un lavoratore come lui, una donna che ha sempre preparato da mangiare per tutti e che non avendo figli, ha fatto da governante a tutti i bambini della grande famiglia contadina a cui apparteneva. Per il battesimo di Giacomo ha preparato delle carrozzine all'uncinetto che ci hanno emozionato, facendoci capire con quale amore e con che arte aveva creato quegli oggetti.

Iniziamo a mangiare, dalla piccola damigiana verso il vino in una caraffa dopo aver cominciato con la polenta ai porri iniziamo a colmare i bicchieri con quel generoso rosso toscano e tutti iniziano a parlare e a raccontare, Dino mi ricorda il lavoro fatto per rimettere a posto il pavimento del piccolo monolocale in cui ci troviamo, “duecentocinquanta carrette di terra, Fabio, ne abbiamo portate fuori duecentocinquanta...” detto da lui sembrano di più e nel

viso riesco a leggere l'orgoglio di un uomo di ottant'anni che era riuscito a portare avanti un lavoro più grande delle sue reali possibilità. Liliana e Barbara parlano della meravigliosa festa organizzata per il battesimo di Giacomo, lei aveva preparato più di cinquanta bomboniere e tutti le avevano fatto i complimenti per quei piccoli capolavori. Annamaria, mia madre, si incanta a guardare Giacomo, il più piccino del gruppo, compirà due anni il prossimo mese di maggio, non dice una parola ma si fa capire alla perfezione, io sono "nanna" che non c'entra assolutamente niente con Fabio, Camilla è "dada" una storpiatura di tata, presumo, Barbara è invece l'unica che viene chiamata giustamente "mamma", per dire che ha fame fa uno strano verso, che assomiglia molto al richiamo del gatto. Questo è tutto il mondo del piccolo Giacomino, da noi rinominato Gangi, oppure Giangibar. Mio padre oggi è il più taciturno, penso che sia preoccupato per la sua schiena, è un uomo che in vita sua non ha mai smesso di lavorare, è un artigiano, un falegname di quelli veri, non ha mai guadagnato molto sui lavori che faceva perché ha sempre cercato di raggiungere la perfezione con un materiale che perfetto non è per natura, il legno. Ha impiegato intere giornate a spiegarci come il cipresso, pur essendo pieno di nodi, è un legno impareggiabile, una finestra in cipresso dura più di colui che la compra e più di chi l'ha costruita. Renato conosce il legno come se stesso, quando lo compra sa quanti anni ha, sa com'è stato trattato, sa come si comporterà una volta trasformato in mobile o finestra. Quando ha cominciato mio nonno gli ha insegnato a costruirsi gli attrezzi per lavorare, non è uno scherzo, un falegname per prima cosa doveva imparare a farsi gli attrezzi, a mescolarsi i colori, a mettere a punto i pialletti, le asce e le seghe. Lui non lo sa ma spesso mi incanto ad ascoltarlo, mi incanto a sentire nelle sue parole l'amore per un lavoro che presto non esisterà più, il falegname è stato battuto dalle leggi del mercato, battuto da un mondo che non ha più tempo per l'uomo. "Fabio, ricordati sempre che il legno respira, che è vivo, non puoi fermare una tavola all'interno di una cornice e pensare che rimanga per sempre della stessa grandezza. Con l'umidità tenderà a crescere, con il secco si ridurrà, tu fai in modo che scorra lungo un incastro, è l'unico modo per non farla schiantare". Chi ci ridarà questa saggezza, come potremo mantenere vivo questo patrimonio di cultura e arte.

L'orologio segna le tre e tutti siamo presi a parlare e a raccontare le storie più diverse, senza accorgersene arriva il turno del dolce, un'ottima torta alla frutta

“di nonna Maria”, come dice Milla. Il vino aveva già fatto la sua parte ma il colpo che è arrivato con il Vinsanto di Renato ha lasciato molti di noi sul tappeto, in un torpore felice tipico dei nostri pranzi di festa.

Come sempre per finire arriva un magico caffè espresso, nascosto da una crema deliziosa. Il fenomeno che lo prepara sono io, addetto ufficiale alla produzione del magico infuso. Adesso mi sono un po' regolato con il consumo di caffè visto che il dottor Lapi, il mio paziente medico, scusate il giro di parole, mi ha convinto che a farmi perdere il lume dagli occhi un paio di settimane fa', mentre guidavo il trattore era stato proprio il caffè. Effettivamente sei sette caffè erano proprio troppi, adesso sto meglio, grazie Renzo.

Appena servito il caffè Dino inizia a raccontarci, aiutato dal vino ben presente in tutte le parti del suo corpo, del suo ritorno a casa dalla guerra combattuta nei Balcani. All'inizio lo abbiamo ascoltato distrattamente ma quando ha nominato i campi di concentramento ci siamo concentrati anche noi sul suo racconto. “I tedeschi ci chiesero se qualcuno di noi conosceva un mestiere e aveva voglia di lavorare, io alzai subito la mano, ero un contadino, sapevo tenere il bestiame e fare un po' tutti i lavori” disse Dino, “i miei amici si rifiutarono e la sera stessa partirono per i campi di concentramento, avevo fatto bene ad alzare la mano, mi ero salvato la vita.” Dino ha continuato a raccontare, a quel punto ci siamo tutti zittiti e ogni sua parola ci faceva venire uno strano groppo alla gola, mio padre si asciugava gli occhi, Dino continuava il racconto. “Dopo due anni passati a badare i cavalli dei tedeschi, un giorno, ai confini della Bulgaria sentimmo i nazisti gridare e parlare fitto fra loro, un ufficiale che parlava italiano si girò verso di noi e ci disse di scappare, io guardai i miei amici e pensai che se i tedeschi scappavano noi avremmo dovuto restare lì, visto che eravamo disarmati. Così facemmo e nel giro di cinque minuti fummo circondati dai russi che ci chiesero di che nazionalità fossimo. Io risposi che eravamo italiani e loro ci dissero di seguirli. Ci portarono ad un campo pieno di prigionieri e la sera stessa ci dissero che ci avrebbero riportati a casa, a casa dopo tre anni di guerra, io cominciai a piangere e rimasi in silenzio, i miei amici urlavano di gioia. Il giorno seguente ci caricarono su un treno per l'Italia e quello che sembrava impossibile si avverò, eravamo in viaggio per Firenze. Arrivammo alla stazione di San Miniato verso le due di notte ed il capostazione ci offrì del caffè caldo e una serie di consigli, disse di non tornare a casa a

quell'ora, avremmo rischiato di beccare una fucilata, ci fece sistemare nella sala d'aspetto e ci svegliò il mattino dopo. Verso le nove eravamo già nel centro del paese, io salutai i miei quattro compagni di viaggio e mi diressi verso il muraccio, verso casa. Mentre camminavo pensavo a come avrei dovuto presentarmi a mia madre, dopo tre anni senza vedersi, senza scriversi avevo paura che gli prendesse un coccolone, pensai di farla avvertire dai nostri vicini, di chiamare prima mio fratello... alla fine decisi di entrare e basta. Arrivato davanti alla porta vidi che tutte le finestre erano chiuse e preso nuovamente dall'apprensione chiamai il Grazzini, che abitava proprio a pochi metri da noi, si affacciò e preso dall'emozione, cominciò a piangere senza dire una parola, venne giù e mi abbracciò forte per dei minuti interminabili." A quel punto Dino ha iniziato a piangere e per noi non c'erano più fazzoletti abbastanza grandi per asciugarsi gli occhi ma non era ancora finita, mancava il fratello, la mamma e il babbo, io mi sono ritrovato dentro al racconto, è come se postessi toccare la polvere delle strade di campagna in agosto, riesco a vedere le finestre da dove si sono affacciati i vicini di casa. Dino riparte, non piange più e con lo sguardo sereno ci dice che era arrivato a casa e che il babbo e la mamma lo hanno abbracciato e baciato per ore. Quelle lacrime sono ancora vive dentro a Dino e lo saranno per sempre e per sempre faranno piangere tutti coloro che ascolteranno il suo racconto. La guerra che oggi Dino ci ha descritto è finita soltanto sessant'anni fa, troppo pochi per dimenticarsela e troppi per ricordarsela bene. Un altro punto di riferimento per la mia nuova esperienza di lavoro è stato Gino, mio nonno. Una figura importante nella mia vita, non so se questo sia dipeso dal suo carattere o dal fatto che io gli assomigli molto. Nonno Gino ha sempre amato la terra, ha sempre fatto il contadino e si intendeva come nessun altro di frutti e di innesti, non si limitava a lavorare la terra ma riusciva anche a trasformare i sottoprodotti del grano, del mais e della vite in vere e proprie opere d'arte. Prima di morire mi ha insegnato a fare le sporte (delle borse intrecciate in fibra vegetale) con le sfoglie di granturco intrecciate, faceva i canestri, i corbelli, incideva il legno e costruiva delle vere e proprie opere d'arte con i capi d'aglio e le cipolle. Mia nonna Virginia si occupava degli animali, specialmente dei conigli, che curava con passione chiamandoli per nome, terribile errore per una contadina, che doveva poi uccidere quelle stesse bestiole che amorevolmente aveva chiamato gegia, ugo e prezzemolina. Gino era un formidabile fumatore di sigarette, le nascondeva

praticamente in tutti i posti, addirittura, alcune volte, ritrovava delle intere stecche delle mitiche Diana in posti impensabili. Nonna Virginia, sua moglie, non voleva che lui fumasse, il dottore, infatti, gli aveva proibito fumo e alcool. Ricordo ancora quando mia madre, sua figlia, ci raccontò della discussione fra nonno e il suo medico, dopo una visita di controllo il dottore disse a Gino che se non avesse smesso di fumare sarebbe morto, la risposta fu semplice e quasi scontata “allora dottore io muoio, perché non ho nessuna intenzione di smettere di fumare a ottant’anni”. Detto fra noi, capisco che un uomo di quell’età preferisca godersi gli ultimi anni della sua vita anziché viverli nella sofferenza e nell’astinenza. Uno dei ricordi più belli che ho di nonno Gino risale a pochi giorni dopo che aveva conosciuto Barbara. Mi chiamò a casa sua e dopo avermi portato in camera mi fece sedere sul letto davanti al suo, proprio dove adesso sto scrivendo, mi mise una mano sulla spalla e mi disse: “Fabio, quella bimba che mi hai fatto conoscere è davvero bella, dimmi... è una cosa seria?” “Sì nonno, è seria, mi piace davvero.” Lui mi guardò, aveva gli occhi lucidi, per la vecchiaia e per l’emozione, mi disse: “Scegli un bellissimo anello, compralo e regalalo a Barbara, i soldi te li do io”. Allora come adesso ho pianto e l’ho abbracciato, non ce l’ha mai fatta a darmi i soldi per regalare l’anello di fidanzamento a Barbara, è morto all’età di ottantatré anni schiantandosi con il viso nel piatto della pastasciutta, in pochi minuti se n’è andato, la chiamano la morte dei giusti e penso che nonno se la meritasse. L’anello, a Barbara, l’ho regalato qualche tempo dopo, tutte le volte che lo vedo mi ricorda nonno e le sue parole, mi ricorda un pezzo di agricoltura che non esiste più, una vita lenta e rispettosa degli equilibri naturali, attenta a non sprecare niente, a recuperare gli scarti degli scarti delle lavorazioni dei campi. Ciao nonno Gino.

## IL LATO MENO POETICO DELL'AGRICOLTURA.

*“Fra il nobile proprietario di un castello con centinaia di ettari di vigna e i contadini dell'america centrale esiste una figura intermedia: l'imprenditore agricolo europeo.*

*dicembre 2000*

Ore tre del mattino, è venerdì, oggi oltre ai negozi e ai ristoranti, devo fare il mercato di Firenze, siamo a dicembre e sotto dei piccoli tunnel di due metri di diametro ho fatto crescere dei fantastici cespi di lollo rossa e canasta.

Qui in camera c'è un bel calduccio, sento le finestre di cucina che si gonfiano e sbattono spinte dalla tramontana, ho una gran voglia di tornare a letto, do un bacio a Barbara, per un attimo ancora sento il calore della sua pelle che si confonde con il tepore della stanza, esco. E' buio fuori, alle quattro di notte non c'è niente di romantico in campagna, la tramontana sembra avercela con me, mi passa attraverso il cappello di lana, riesce a entrare nelle piccole fessure fra un bottone e l'altro del mio giubbotto, mentre scendo giù per la strada dei pozzi vedo le canne quasi appoggiate a terra dalle folate di vento. Passato il canneto, a pochi metri dal ponte sul rio, intravedo nel primo campo una figura chiara in movimento, sento un brivido lungo la schiena, alzo i fari del Toyota e la paura insensata verso qualcosa di sovrannaturale si trasforma in amara realtà: la tramontana ha distrutto i tunnel che coprono l'insalata. In questo momento non posso fare niente per aggiustarli, il vento mi impedisce addirittura di tenere il nylon fermo per poter raccogliere i cespi, cerco di non pensare a quanto dovrò lavorare per ripristinare le piccole serre, mi metto in ginocchio e con il coltello inizio a tagliare la lollo, riempio la prima cassetta, la seconda, in meno di un'ora ho incassettato il raccolto per il mercato. La mano con cui tengo l'insalata mi stà frizzando, come se le screpolature fatte dalla tramontana si fossero aperte, con la luce dei fari non riesco a vedere bene, la mano oltretutto è tutta terrosa. Continuo a raccogliere Lollo, Canasta e Rucola per i negozi e i ristoranti, cerco di incassettare tutto prima delle nove, per evitare che gli ortaggi avvizziscano. Perfetto, le cassette sono tutte pronte, le carico sul pick-up e inizio a risalire verso casa, per lavare l'insalata appena raccolta utilizzo una

vasca in plastica alimentare, la riempio d'acqua e ci immergo l'insalata tenedola per il gambo, la agito bene per far penetrare l'acqua all'interno, fra foglia e foglia, scuoto il cespo e lo metto nella cassetta, ogni cassetta contiene otto cespi e oggi ho preparato in tutto venti cassette di Lollo, dieci di Rucola e dieci di Canasta. Mentre lavo l'insalata inizia ad albeggiare, quando arriva il sole mi sento meno solo, mi passa quella strana angoscia che provo nella valle buia, mi sento come liberato da un peso e tutti i pensieri positivi sembrano risvegliarsi nella mia mente. Quando lavoravo in ufficio non pensavo a queste fasi del lavoro agricolo, mi immaginavo solo i momenti solari, il grano, la vendemmia, la frangitura delle olive in frantoio, momenti pieni di gente, di vita, non ho mai pensato alla solitudine del contadino contro la notte, il gelo e la tramontana, non ho mai pensato alle mani violacee dal freddo mentre lava gli ortaggi per portarli al mercato generale, quelle insalate, quei ravanelli, vengono raccolti al gelo e al buio per essere acquistati in supermercati luminosi e accoglienti, in cui perdono il contatto con la terra, che da quel momento in poi, sembra una cosa sporca e tanto lontana. Finalmente il carico è pronto, parto per Firenze, sento ancora le mani che mi bruciano, con la luce del sole capisco che la tramontana e l'acqua fredda hanno aperto delle screpolature profonde da cui esce del sangue, fermo la macchina e vado in casa, prendo dei cerotti e riparto, mentre guido sulla superstrada Firenze-Livorno mi ricordo del mio lavoro precedente, viaggiavo spesso su questa strada, andavo molto più veloce di adesso, di solito parlavo al telefono, di solito avevo almeno quattro appuntamenti in un giorno... ma dopo il vento di stanotte questi ricordi mi sembrano qualcosa di bello, di caldo e rassicurante, sono turbato, ancora una volta non so se ho fatto bene o se ho sbagliato tutto.

## GENTE DI CAMPAGNA.

*“Mi aiutano a scaricare gli ortaggi, mi invitano a pranzo, pagano sempre in contanti alla consegna, credono nella collaborazione e nell’amicizia, un mondo che sembra fantascientifico per chi, come me, viene dall’ambiente pubblicitario.”*

Sono stupito, meravigliato e contento dei rapporti che ho instaurato con i miei nuovi colleghi agricoltori, non si parla mai di concorrenza ma di solidarietà, un po’ come se fossimo in guerra e ci dovessimo coalizzare per battere il nemico. E’ questo il clima che si respira nel nostro ambiente, ci si sente uniti, ci si ritrova la sera, magari per l’associazione, altre volte per discutere di politica, sempre e comunque per trovare il modo di aiutare chi, fra noi, ha più bisogno. In effetti la solidarietà fra agricoltori ha radici antiche, il nemico da combattere c’è! E’ sopra e sotto di noi in ogni momento, è la natura. La grande madre terra ci da e ci toglie tutto come e quando vuole, quest’anno dopo aver concimato, trinciato, sistemato gli ulivi, una gelata tardiva ad aprile ha bruciato tutte le gemme fiorali, lasciando la pianta senza olive. Per un produttore come me che ha mille piante di ulivo e basa buona parte della sua produzione sull’olio extra vergine un’annata come questa sa di tragico. Per fortuna, grazie agli amici eccezionali che mi ritrovo, sono riuscito a trasformare un evento meteorologico avverso in una nuova occasione di business, Alessandro Donati della cooperativa Orto &co Frutta mi ha detto di aver seminato un ettaro di Piattella Pisana, un fagiolo dalle caratteristiche organolettiche fantastiche, perché anche lui, come me, aveva tutto il raccolto della frutta compromesso. L’idea del fagiolo autoctono si è diffusa nella mia mente, appena arrivato a casa ho iniziato a cercare su Internet tutte le notizie sulla piattella, sulla piattellina, sul fagiolo coll’occhio, sul cece del Valdarno. Mi ero completamente flippato con i legumi. Da quell’esperienza, non solo è nato un nuovo settore di attività per l’azienda agricola Colle al Sole, ma è nata anche l’idea di costituire prima un’associazione e poi un consorzio per produrre, promuovere e tutelare i prodotti tipici della nostra zona.

Questo è solo un piccolo esempio di ciò che può nascere dalla collaborazione e dalla solidarietà. Da sempre i contadini si sono aiutati per risolvere i problemi

reali, concreti, ricordo questa estate, quando per la siccità il pozzo di Serse ha deciso di smettere di buttare acqua. Serse fa l'allevatore, ha quaranta romagnole che bevono circa cinquanta litri di acqua al giorno, vi immaginate tutte queste bestie senz'acqua, il pozzo è l'unica possibilità per Serse, perché come molte altre aziende della nostra zona non ha l'allacciamento all'acquedotto, per questo motivo è subito scattato il piano di aiuti. In poche ore abbiamo organizzato una specie di soccorso contadino, con una cisterna che andava a prelevare l'acqua dalle aziende che ne avevano in esubero per poi portarla alle bestie di Carpareto, l'azienda agricola di Serse e Susanna. Un esempio come questo non è un caso raro, succede sempre, se manca il fieno, se si rompe il trattore, se si raccolgono le olive, quando si vendemmia, in agricoltura ci si aiuta, ci si aiuta sempre.

## L'IMPORTANZA DEL TURISMO PER L'IMPRENDITORE AGRICOLO.

*“Fabio, non ti rendi conto  
dello spettacolo che hai davanti!”*

*Dirk 2002*

Dirk, durante il suo soggiorno alle Camere del Colle, mi ha fatto capire una cosa semplice ma importante: l'incomparabile bellezza del territorio in cui vivo. Io sono nato qui, da piccolo partecipavo alla vendemmia con mio nonno Gino, raccoglievo le olive con i canestri insieme a mio nonno Santi, a mio padre e a un folto gruppo di parenti e amici, ascoltavo divertito e sorpreso gli stornelli toscani scambiati, in cima alle scale di legno, fra i raccoglitori più anziani, nessuno parlava del panorama, dei terrazzamenti, dei cipressi che sembravano i guardiani delle nostre terre, nessuno dei contadini pensava alla bellezza, all'arte con cui erano state modellate le nostre terre, perché, perché un belga, un tedesco, un iraniano si sono accorti subito delle meraviglie che avevamo tutt'intorno e io, Barbara, mio nonno le abbiamo sempre date per scontate? Semplice, perché ci siamo nati, perché un terrazzamento a Colle al Sole è sempre servito a reggere il terreno, i cipressi hanno sempre assolto al loro compito legale di eterni riferimenti per distinguere i confini fra una proprietà e l'altra, perché l'arte dei contadini toscani era un dono di Dio, naturale, scontato. Adesso, dopo trentasette anni, un belga arrivato a Colle al Sole mi ha messo davanti a quello che ho, a tutto ciò che mi trovo intorno, facendomi capire di che cosa si tratta davvero: di un dono, del più grande dono che i nostri avi potevano concepire per i loro pronipoti, la bellezza, bellezza allo stato puro, linee levigate e sinuose interrotte magicamente al punto giusto da olivi e cipressi in un tutt'uno meraviglioso che scalda l'anima al solo guardare.

## IL QUIETO VIVERE

*“Stendersi su un ciglione per gustarsi un bicchiere di vino è meglio che arrabbiarsi al telefono per una stampante che non funziona”*

*Santino 2003*

Io adesso guadagno quanto basta per vivere dignitosamente, non posso certo permettermi una macchina di lusso, ma posso concedermi il lusso di stendermi su un ciglione e godermi il panorama. Per me questa è una sensazione nuova, se si riesce ad uscire da quell'ingranaggio pazzesco del mondo del consumo, dei bisogni artificiali creati dalla pubblicità, ci si accorge che ciò di cui abbiamo bisogno davvero è meno costoso di quanto si pensi. Noi dobbiamo in primo luogo mangiare e bere, fare l'amore, comunicare con gli altri e crescere i nostri figli, punto. Tutto il resto ce lo siamo costruiti per migliorare il livello di benessere senza accorgersi che benessere non significa felicità. Il telefonino ci permette di comunicare meglio e adesso ci sembra indispensabile, ma quanto ci costa? Quelle maledette schede ricaricabili volano via in un battibaleno e i vantaggi del piccolo apparecchio diabolico sfumano in una tassa mensile salata che insieme ai soldi che buttiamo nei distributori di benzina alzano irrimediabilmente il livello del costo della vita di tutti i giorni. Risultato: per raggiungere un livello di benessere più alto dobbiamo lavorare di più, se dedichiamo più tempo al lavoro non possiamo stare con la moglie, con i figli e con gli amici, aumenta lo stress e aumentano le malattie. E il benessere? L'abbiamo perso per la ripida via del mondo dei consumi. Il picco di questo meccanismo l'ho vissuto quando facevo il pubblicitario, ricordo che sfogliavo le riviste senza leggere i testi, mi soffermavo solo sulle pagine pubblicitarie. La stessa cosa mi succedeva con la televisione, facendo zapping al contrario, spot dopo spot mi sono quasi fulminato il cervello, diventando io stesso vittima dei messaggi pubblicitari. Vittima e carnefice insieme. Ho iniziato ad avvertire i bisogni tipici del plagiato dagli spot: l'automobile alla moda, l'impianto home cinema, la telecamera ultracompatto, il telefonino. Una rincorsa pazzesca ai consumi che mi portava ad aumentare a dismisura la velocità del mio vivere. La mattina avevo la prima riunione alle sette e mezzo, poi da Carla di fography per preparare gli impianti litografici, poi dai clienti, poi in tipografia, fino alle otto

di sera con una pausa di un'ora per il pranzo. Vi immaginate come potevo godermi tutti i miei acquisti tecnologici, la Golf, la telecamera. Mai.

Per Fortuna esistono degli anticorpi naturali che in ognuno di noi provocano, ad un certo punto, una svolta obbligata, un corto circuito. Nel mio caso, il cambiamento ha prodotto nella mia mente il concetto del quieto vivere, il concetto della vita lenta, del gustarsi i minuti, i secondi, gli attimi di piacere di questa nostra breve avventura terrena.

## INTERMEZZO STORICO DI DANIELE VERGARI

*“Ne fia ch’io te, di rustiche faccende  
Utile precettor ponga in oblio.  
Se non più i colli, tua mercé scoscende  
L’onda con ruinoso mormorio.  
Ma serpeggiando tacita discende  
Di ciglio in ciglio con dolce pendio  
Finché stretta in canali  
Ai campi lassa il tolto limo  
Gli feconda e passa.”*

*Cosentini 1825*

Sarà pubblicato nel mese di ottobre..... :-)

Seconda parte

LE ESPERIENZE E LE CONOSCENZE  
TRADIZIONALI, I CONTRIBUTI DI 10 AMICI.

*Ma vada la cosa come si vuole, mentre l'esperienza vi faccia conoscere esser meglio attenervi  
ad altro parere diverso dal mio, di buona voglia io ve l'accordo, mentre non altro da voi  
gradisco, se non che vi esercitate nell'agricoltura, nel che, se vi piaccia, potete farvi di me  
maestri con vostro vantaggio ed utile de' vostri popolani.*

*Quando io ottenga questo, son ben contento, che gettiate nel fuoco i miei scritti.*

*Giovan Battista Landeschi.*

L'AGRICOLTURA SECONDO MATTEO  
di Matteo Ansanelli

L'AGRICOLTURA SECONDO GIANLUCA  
di Gianluca Cristoni

L'AGRICOLTURA SECONDO GIACOMO  
di Giacomo Sanavio

IL RUOLO DELLE ORGANIZZAZIONI AGRICOLE  
di Giordano Pascucci

Prima esperienza di successo  
GIOVANNI CANNAS DALLE PECORE ALLA  
MULTIFUNZIONALITA'.

Seconda esperienza di successo  
I VITELLONI DI SERSE E SUSANNA.

Terza esperienza di successo  
LUCA BRUCHI E L'AGRITURISMO VERO.

Quarta esperienza di successo  
GIACOMO GRASSI E LE VIGNE DI DUDDA.

Quinta esperienza di successo  
GAIA MASSAI E L'ASSOCIAZIONE DEI COLLI DI SAN  
MINIATO.

IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA EUROPEA  
di Roberto Scalacci

questi contributi saranno pubblicati nel mese di novembre..... :-)