

ELLE

IN
PRIMA
PERSONA
"IO,
BAMBINA
RUBATA"

LIFESTYLE
COUNTRY
CHARME

ELLE

APRILE 2014

ITALIA

TRIBALE

STAMPE
SPORTY

PIUME e
TRAFORI

FANTASIE
TENUI

TRASPARENZE

PANTALONI
OVER

TOCCHI
TROPICAL

RIGHE & POIS

DETTAGLI
DECOR



MIKUS LASMANIS

JOAN SMALLS



Relazioni

*Avere papà
speciali*

Donne

*Tornare
alla terra*

Sesso

*Allenarsi
al piacere*

Ecologia

*Vivere a
energia
solare*

ACCESSORI & COLORE!

divertiti con Elle

Viaggi

*Partire
per la giungla*

Sprint

*Scegliere
i supercibi*

Beauty

*Cambiare col
trucco, il taglio,
il ritocchino*

Elle SPECIALE

Donne green

*Ci sono le **contadine 3.0**, nuove imprenditrici agricole che hanno trovato nella campagna la propria realizzazione personale e professionale. Guidano agriturismi, producono ortaggi macrobiotici e latticini, allevano greggi di pecore. Ma ci sono anche **personaggi dello spettacolo**, esponenti della cultura e manager che, nel rapporto con la terra, hanno scoperto la via per rigenerarsi. È un'autentica **onda verde**, che investe tutta la società e coinvolge in particolare il gentil sesso. In prima fila a mostre per vivaisti e attento alle proposte lifestyle all'insegna dell'ecosofia*

Giardini, orti, spazi verdi esercitano un richiamo irresistibile sulle donne che vivono negli ambienti urbani, e non solo.

Nel rapporto con la terra, trovano momenti di gioia e opportunità di lavoro.

Il 30 per cento delle aziende agricole italiane è guidato da donne sotto i 33 anni.

Riscoprono antiche colture, risparmiano energia, riciclano l'acqua per l'irrigazione. Sono le protagoniste del chilometro zero che sposano l'idea di sostenibilità e di impatto zero, imprenditrici agricole, allevatrici tecno-digitali, nuove contadine 3.0 e all'avanguardia, che fanno del ritorno alla terra una ricetta anti crisi e, insieme, una ricerca di autenticità.

C'è la storia di Simona Giancotta, 35 anni, che ha messo in piedi in Calabria, insieme ad altri giovani, la cooperativa Valle del Marro: produce alimenti biologici di qualità coltivando i terreni confiscati alla 'ndrangheta, nella piana di Gioia Tauro. Lei sa bene che in questo angolo d'Italia la sua è una sfida continua («Non basta lavorare la terra, occorre anche coltivare le coscienze», dice).

E poi c'è Giuseppina Carenzio, cinquantenne imprenditrice del riso nella zona di Pavia, che ha iniziato a produrre gallette di riso a dispetto dello scetticismo del marito che considerava l'idea stravagante e poco redditizia: creatività applicata al business che si è rivelata un successo. Ma c'è anche Nicoletta Merlo, amministratrice delegata della Mauri Formaggi, tornata all'improvviso, quando muore il padre, alla terra d'origine e all'azienda di famiglia: ha 22 anni e si lascia alle spalle, senza rimpianti, la vita mondana e glamour della grande città, la facoltà di Economia a Milano, i viaggi e le serate di aperitivi, per tornare in Valsassina, a Pasturo, alle mucche e alle pecore, e a quelle grotte speciali dove da un secolo avviene il processo di stagionatura naturale dei formaggi Mauri, azienda ancora al cento per cento italiana. Preserva il patrimonio ma lo rinnova, modernizzando impianti e standard di allevamento. «Sono tornata in campagna con gioia. Amo la terra perché mi aiuta a cogliere il senso della vita: aiuta tutti noi a



Donne con i piedi per terra

Crescono le attività agricole a guida femminile. Agriturismi, vendite di prodotti tipici, cosmesi naturale, lavorazione del latte... Per la nuova generazione di contadine 3.0 non sono un ripiego ma una scelta meditata

di FIONA DIWAN

dare significato a questo mondo virtuale dove tutto è evanescente. Ci riporta ai valori che abbiamo smarrito: l'attesa del raccolto, la pazienza, il rispetto delle regole. C'è un ritorno alla realtà rurale e agricola. Anche intorno a me: oggi, la maggior parte di richieste di lavoro le ricevo proprio dalle donne», spiega Nicoletta Merlo.

«La crisi economica ci ha portato a riscoprire il cosiddetto "scheletro contadino", ovvero il ritorno a quella realtà rurale che fa parte del Dna degli italiani», spiega il presidente del Censis, Giuseppe De Rita, commentando un rapporto Cia-Censis presentato di recente sul tema dell'agricoltura italiana. E prosegue: «Non solo ritorno alla terra ma anche a quel mondo di valori che le è proprio, legato alla pazienza, alla cultura della sobrietà e dell'essenziale. Cosa c'è infatti di più essenziale della terra, da cui dipende la nostra vita, il suolo e la zolla che ci danno la possibilità di nutrirci e sopravvivere? Lo "scheletro contadino" si porta dietro valori come il rigore, la qualità del cibo, la misura, la tracciabilità, il commercio equosolidale, i consumi più austeri... Tutte cose che provengono dalla cultura contadina italiana. Aggrapparsi a quel mondo è un modo per noi di sopravvivere alla crisi e all'instabilità, al senso di catastrofe che ci aggredisce quotidianamente. L'agricoltura, col suo ritmo slow, così lontana dallo stile isterico del modello economico-finanziario delle città, ci riporta a un'economia reale e a una dimensione più umana. Altro discorso, invece, è la riscoperta della terra come potenzialità di sviluppo. Chi sono oggi i protagonisti più vitali della società italiana? Sono le donne, i giovani e gli immigrati extracomunitari. Sono i tre gruppi sociali che hanno ancora "fame" e che si giocano il futuro nei settori a loro più aperti, come quello agricolo appunto».

Una nuova generazione di contadini 2.0 o addirittura

tura 3.0 sembra quindi spuntare all'orizzonte, dove la parte più dinamica e vitale è costituita da quel 30 per cento di aziende agricole guidate da donne sotto i 33 anni, secondo i dati diffusi da Agrofarma e da Coldiretti.

Un comparto agricolo in fermento e in piena innovazione se solo pensiamo al boom di matricole alle facoltà di Agraria che, tra il 2008 e il 2013, hanno avuto un incremento del 45 per cento. Un aumento record di aspiranti agronomi registrato fin dalle iscrizioni a istituti professionali e tecnici di tipo agricolo (secondo una ricerca SWG per Coldiretti): per loro, la campagna è tutt'altro che sinonimo di arretratezza; sono ragazzi convinti, al contrario, che il Paese possa ripartire proprio dal settore agrario. Tutti attratti dai tanti lavori che si sono sviluppati intorno all'idea della campagna, dall'agriturismo alla vendita diretta di prodotti tipici, alla trasformazione aziendale del latte in formaggi fino alla cosmetica naturale o alla produzione di gelati bio.

LA RISCOPERTA DELLE VARIETÀ LOCALI

È il caso, per esempio, di Maria Letizia Gardoni, 25 anni, marchigiana, neopresidente della Coldiretti Giovani Impresa che a 19 anni si iscrive ad Agraria e fonda una *smart farm* nelle campagne di Osimo. La sua azienda, nata quattro anni fa, oggi rifornisce di verdure e ortaggi macrobiotici tutti i ristoranti della provincia di Ancona. «Ho rispolverato tecniche agronomiche poco conosciute riscoprendo vecchie varietà locali tipiche delle Marche», dichiara Gardoni. «Per esempio il cavolfiore bianco di Fano, il mais "ottofile di Pollenza" - una varietà antica e rimessa in commercio -, o ancora il fagiolino all'occhio o la mela rosa dell'Appennino centrale. Ho fatto il liceo classico ma ho sempre avuto la passione per la terra. I miei genitori non sono mai stati

agricoltori, erano impiegati pubblici. Sono sempre stata sensibile ai temi dell'ecosostenibilità. Tutti abbiamo diritto ad accedere al "buon nutrimento", cibo sano, prodotto intaccando il meno possibile l'ecosistema». Gardoni progetta di aprire, a breve, un centro legato all'ippoterapia e alla riabilitazione equestre. «La terra oggi non è solo agricoltura ma anche servizi (agrisilo, agri-nido, fattorie didattiche, agri-campeggi...). La terra è faticosissima ma ti dà grandi soddisfazioni. Specie oggi che l'agricoltura è cambiata, e si è passati da un approccio di sussistenza a uno più tecnologico e d'avanguardia: un mio amico si è inventato una App che gli consente di gestire il suo allevamento di suini solo con l'iPad, e di sapere quanto mangime c'è ancora da distribuire e che cosa c'è da fare in porcilaia nella prossima ora».

«È nelle aziende agricole che oggi si vede tutta l'intelligenza femminile al lavoro. Uno dei temi dell'Expo 2015 sarà proprio la *green economy*, con il progetto *WE-Women for Expo - Nutrire il pianeta - Energia per la vita: cibo, agricoltura, nutrizione, nuove energie...*», racconta Linda Gobbi, sociologa, ideatrice dei temi del progetto WE portato avanti insieme al ministero degli Esteri e alla Fondazione Mondadori. Per Giulia Maria Crespi invece, 91 anni, fondatrice e presidente onorario del Fai (Fondo per l'Ambiente Italiano), titolare di aziende agricole biodinamiche, c'è in ballo una presa di coscienza non più differibile. «Siamo circondati da veleni, rifiuti tossici e radioattivi rilasciati nelle discariche abusive, che inquinano le falde acquifere e finiscono nella terra dove si coltivano pomodori e carote che poi giungono sulle nostre tavole. Le donne sono in prima fila per combattere questa battaglia e oggi tornano alle campagne perché, forse, sanno che qualcosa va fatto contro questi cibi avvelenati che ci uccidono. Tornano alla terra anche perché il terziario è in crisi, i laureati non trovano lavoro e l'agricoltura, è vero, ci fa guadagnare poco, ma ci darà sempre cibo, specie se optiamo per la filiera corta, mangiando quel che si produce».

«Non credo che si tratti di un ritorno alla sobrietà o all'essenzialità, come sostiene Giuseppe De Rita», spiega Francesco Morace, sociologo, presidente del Future Concept Lab e autore, insieme a Barbara Santoro, del libro *Italian factor - Moltiplicare il valore di un Paese*, Egea editore. «Quello in atto è un ribaltamento di paradigma, che va nella direzione del nuovo e dell'innovazione non della tradizione. Intorno al tema della campagna e della vita dei campi sta cambiando l'immaginario collettivo, e questo grazie a donne capaci di mettere a punto nuovi modelli di sviluppo legati all'agricoltura. Non si tratta affatto di un modello regressivo o conservatore,



Il nucleo originario di casalinghe rurali che fondarono la Cooperativa Allevatrici Sarde.

È nelle aziende agricole che oggi si vede l'intelligenza femminile al lavoro. Uno dei temi dell'Expo è la green economy, con un progetto per le donne

e i giovani lo sanno. Perciò tornano alla terra armati di tecnologia, di fantasia e di nuovi saperi, con idee e soprattutto valori diversi».

Un ritorno alla terra che per le donne è stato, ed è ancora, in certe zone d'Italia, una conquista, un riscatto rispetto a un retaggio contadino squisitamente maschile. Come è accaduto in Sardegna, quando 50 anni fa nacque la Cooperativa Allevatrici Sarde (Cas), con un primo nucleo di casalinghe rurali che oggi si è evoluto in una vera e propria task force agricola tutta al femminile che gestisce agriturismi, cooperative di consumo e vendite dirette di prodotti. «La realtà delle donne sarde in agricoltura è oggi ricca, forte e variegata», spiegano Maria Brai, presidente del Cas, e Pieranna Calderaio, titolare dell'agriturismo Casa Atza nell'interno della zona di Oristano. «Sono le donne a essersi inventate l'agriturismo in Sardegna negli anni Ottanta, un boom partito dalla riconversione delle fattorie in luoghi di ricezione turistica. E i numeri delle giovani donne nell'imprenditoria agricola in Sardegna sono in continuo aumento: oggi è pari al 40 per cento del totale. Ma attenzione, non nell'allevamento. Le donne sarde non mungono e non fanno pastorizia: noi abbiamo scelto l'ospitalità, i campi e l'abbraccio generoso della terra. È stata una conquista e ce la teniamo stretta».

Fiona Diwan

Il sapore dello zafferano

*Gloria Arbib, 53 anni, ha lasciato Roma, dove viveva, e ha fondato insieme al marito Giorgio Secchi **Palmo di terra**, un agriturismo-fattoria in bassa Maremma che oggi produce vino, olio e frutta. E quell'"oro giallo" che fin dal Medioevo...*

di FIONA DIWAN

Amo la terra perché mi ha guarito. Perché ha curato la mia ferita, quella di non essere riuscita ad avere figli. Così ho piantato alberi di ulivo, un frutteto, filari di vite, bulbi di zafferano, un grande bosco, un mega-orto. E li ho visti crescere. Li ho curati, amati, vezzeggiati, come fossero i figli che il destino non mi aveva voluto dare. La terra ha sciolto il mio mal di vivere.

Venivo da Roma, lavoravo in una multinazionale, nel settore informatico, avevo una vita frenetica e il troppo stress stava minando la mia salute fisica e mentale, ed era forse responsabile del fatto che non riuscissi a rimanere incinta. Così, un giorno, mi sono decisa: ho comprato, insieme a mio marito Giorgio, questo pezzo di terra in Maremma, con una vecchia casa contadina da ristrutturare. Mi sono licenziata e ho investito tutti i miei risparmi in queste colline. I primi anni stavo qui da sola, per mesi e mesi. Il buio della campagna a volte era spaventoso. Non un rumore, non una voce, e per darmi coraggio accendevo la musica. Mio marito e gli amici venivano a trovarmi nei fine settimana. Negli altri giorni lavoravo col contadino, dall'alba al tramonto, a piantare, dissodare, ripulire la terra da decenni di diserbanti chimici e pesticidi, per riportarla alla pulizia originaria. La sera, la mia unica compagnia erano la tv e i miei due pastori tedeschi, Mignolo e Tara.

La terra può sembrare dura e alienante ma non ti tradisce mai, è più vera e sincera (e non c'è nulla di retorico o letterario nel dirlo), ti ripaga con tanti piccoli risultati degli sforzi che fai, senza contare che il rapporto con le piante e con la natura non è mai finto, ti dà un senso di completezza, la consapevolezza che il tuo sforzo serve davvero a qualcosa. Io desideravo questo ritorno all'autenticità. La vita di relazione nelle grandi aziende invece la sentivo profondamente falsa.

Nella cattività della natura, invece, trovo un senso più profondo: il forte mangia il debole; la pianta cresce, ne raccogli il frutto, poi lo cucini e lo gusti. Insomma, c'è un ciclo vitale, una catena ineluttabile dell'esistere che è privo della crudeltà gratuita del mondo urbano o del lavoro. Una grandinata può uccidere un raccolto e vanificare mesi di duro lavoro. Ma non sarà mai brutale come un mobbing quotidiano dei colleghi in ufficio, oppure umiliante come un licenziamento o avvilente



Gloria Arbib, 53 anni, ha lasciato il lavoro in una multinazionale per dedicarsi alla terra.

come il vedersi scippare la creatività dal proprio capo, che se ne prende il merito.

Oggi la mia terra è coltivata con otto ettari di seminativo (tra cui lo zafferano), un ettaro e mezzo di vigneto, 500 piante di ulivo, due ettari di bosco, un ettaro di giardino, 60 alberi da frutto, un orto estivo e invernale, le galline. Inizialmente, ho lavorato sul bosco. Lo zafferano è arrivato dopo. Dovevo pensare al rimboschimento, dovevo ricreare l'habitat per riportare qui uccelli e insetti utili. Ripristinare, insomma, il ciclo naturale e arricchirlo con piante capaci di attrarre specie necessarie per ricreare un sano ecosistema. Il lavoro è oggi compiuto a tal punto che presto partiremo anche con l'apicoltura, visto che le api impollinatrici sono un tassello fondamentale per ripristinare una produzione agricola d'eccellenza.

Allo zafferano ci sono arrivata per caso. Casualmente venni a sapere che, nella zona di San Gimignano, qualcuno aveva ripristinato la vecchia produzione medievale. Così, con altre due donne, una contadina della zona e una mia amica in pensione, abbiamo comprato questi bulbi antichi e iniziato a coltivarli. Non sapevamo se avrebbero attecchito, ma funzionò. Quella dello zafferano è una lavorazione tutta manuale e molto lunga. Inoltre, il tempo del raccolto è breve, bisogna essere veloci. Si piantano i bulbi in estate, ad agosto, e si rac-

coglie da metà ottobre a metà novembre, subito dopo la vendemmia e dopo il raccolto delle olive. Se il raccolto è buono, si lavora non stop per 15 ore al giorno, il tutto dura un mese, tutti i santi giorni, domeniche comprese. Di fatto, il processo è interamente manuale, laborioso, ed è il lavoro certosino che ci sta dietro a renderne così alto il prezzo di vendita al pubblico.

Così io e altre due socie abbiamo creato la Crocus Maremma - Cooperativa di Piccoli Produttori di Zafferano, che oggi raccoglie circa 50 produttori. All'inizio nessuno ci dava credito e la Pro Loco della zona a malapena ci concesse due giorni per inserire una Sagra dello zafferano nel calendario estivo, per farci conoscere. Il successo e l'affluenza furono così massicci che la Pro Loco fu costretta a prolungarla di altri tre giorni e oggi si svolge ogni anno a Ferragosto.

Adesso so che qui è il mio futuro. E poi ho due progetti: voglio aprire un ristorante all'aperto, cucinare piatti con i nostri prodotti e inventarmi svariati menù interamente allo zafferano. Sto già seguendo un corso, ma non credo che parteciperò a *MasterChef!* F.D.

Contadine metropolitane

*Serena Conti, 40 anni, lavora per un'azienda di moda. Giusy Aloe, 38, si occupa di web marketing. Insieme hanno ottenuto in gestione un orto dal Comune di Bologna. E hanno creato una community virtuale, **Gramigna**, che riunisce chi si prende cura di uno spazio verde in città*

di PAOLA CASELLA

È un progetto crowdsourcing in cui ciascuno si geolocalizza descrivendo il proprio orto con un nome, una foto, una breve descrizione, diventando un punto sulla mappa di colore diverso a seconda della categoria di appartenenza: perché orto urbano può essere un davanzale, un balcone, un terrazzo, uno spazio condominiale, un tetto», dice Giusy. «La mappatura serve a registrare quel bisogno nuovo che prima di tutto abbiamo sentito noi: quello di entrare in una comunità di orticoltori. Prima di andare a lavorare, di corsa, raggiungiamo i nostri 30 metri quadrati di terreno in

bicicletta convinte di innaffiare e scappar via, e invece incontriamo altri contadini metropolitani: chi ti dà una zucchina, chi una piantina di fragole, e nascono relazioni intergenerazionali», aggiunge Serena.

«*Gramigna* è un progetto social che si sviluppa sia online, attraverso il nostro sito ma anche Facebook e Twitter, sia offline, con eventi che ci inventiamo per promuovere l'agricoltura urbana: laboratori come *Happy Orto*, in cui mostriamo ai bambini i passaggi dal seme alla piantina, o appuntamenti come *Orto Shot*, in cui allestiamo un banchetto e prepariamo drink a base di ortaggi. I locali che ci chiedono di organizzare questi eventi ci ripagano delle spese, ma noi non vendiamo niente», dice Serena. E Giusy: «Caso mai, regaliamo un'insalata da piantare a casa. È un gadget economico, costa 12-15 centesimi». «Davanti a un'insalata nessuno può dire: non sono capace. Siamo lì anche a incoraggiarli: "Prova, ce la puoi fare"», aggiunge Serena.

«L'orto è un fatto personale, ma è così emotivamente coinvolgente che, chi ce l'ha, sente il bisogno di parlarne», dice Giusy. E Serena: «Per me, che sono una persona ansiosa, l'orto rappresenta il sorriso. Mi capita di correre lì dopo una giornata di lavoro, e andarmene senza più pensieri. L'orto è terapeutico: metti le mani nella terra, prova a farlo senza guanti, sentirai che consistenza... Non parliamo poi di quando vedi crescere la tua pianta: io a momenti mi metto a piangere col primo pomodoro».

Ricorda Giusy: «All'inizio non avevo alcuna esperienza di zappa, ed è stata dura: 30 metri da vangare da zero è un'esperienza scoraggiante. La terra di città sembra cemento, torni dopo qualche giorno e dove credevi di aver pulito è rispuntata la gramigna. Prima di avere l'orto ragionavo in termini di "vado, faccio", ora invece di "ascolto, capisco". Perché la terra ti parla. Il nostro retaggio contadino ce lo ritroviamo dentro. Gramigna Map testimonia questa riappropriazione degli spazi pubblici: se i cittadini trattano gli spazi verdi, a cominciare dalle aiuole, come spot di biodiversità, creano ambienti migliori. L'orto urbano è un atto di amore nei confronti della propria città».

Serena Conti e Giusy Aloe all'opera nel loro orto urbano, a Bologna.



La signora degli agnelli

Cinzia Angiolini, 43 anni, era restauratrice. Ora alleva pecore di razza zerasca. Fare il pastore è un lavoro faticoso, certo. Ma i lupi non fanno più paura ora che ha trovato la sua strada...

di FRANCESCA FREDIANI

Ogni mattina mi alzo all'alba, carico i miei tre cani da pastore sul pick-up e percorro la strada che conduce alle stalle. Lì, ad aspettarmi, trovo quasi 300 bestie tra pecore e agnelli. Hanno quasi tutte un nome: c'è la Sarisa, la Bigiotta, la Tota, le Gemelle diverse. La Vecchia, che ha più di vent'anni e neanche più un dente in bocca, ma capisce tutto e non entra nella stalla se non ci sono io. Se il tempo è bello le porto nei boschi qui intorno, in cerca di ghiande e castagne, o a brucare l'erba nei prati; se è brutto rimangono chiuse nella stalla. Alleva una biodiversità: la razza zerasca, originaria dei monti della Lunigiana, altrimenti destinata all'estinzione. Ha il pelo raso, la lana solo sulla schiena, muso e zampe puliti.

Produce poco latte, ma molto denso, con un punto in più del latte di qualsiasi altra razza ovina. Ma la sua carne è tenera, delicata, particolarmente apprezzata perché priva di quel sentore di "selvatico" che non a tutti piace. La vendiamo in tutta la Toscana, nella ristorazione di alto livello. È il mio paradosso: portare a macellare gli animali per salvarli dall'estinzione. Ne sacrifico una piccola parte per consentire la prosecuzione della specie. I piccoli vengono allattati dalle madri fino a 70-80 giorni, mentre un agnello sardo viene macellato a 15. Ogni anno riesco a salvare 50-60 esemplari, grazie a una politica "di genere": mando al macello i maschi, che finirebbero per ammazzarsi fra loro. Ne tengo giusto uno o due per l'accoppiamento. Guadagno meno e lavoro di più, ma la mia felicità sta nel vedere che le bestie stanno bene. Ogni sera, quando le vedo tranquille nella stalla, o quando le faccio partorire e mi prendo cura delle madri e dei piccoli, o quando le curo dalla febbre, so di avere fatto il mio lavoro con onestà. So di trattare anche gli animali destinati al macello con il rispetto



Cinzia Angiolini, 43 anni, alleva pecore di razza zerasca, sull'Appennino tosco-emiliano.

dovuto a chi fino a questo momento ha lavorato per me. Nel 2001 è nato il Consorzio per la valorizzazione e la tutela dell'agnello di Zeri (che è anche presidio Slow Food), di cui sono presidente: una ventina di associati, quasi tutti donne, con un disciplinare rigoroso per l'alimentazione, il trattamento e la macellazione degli animali. Non solo l'allevamento degli agnelli è fatto in armonia col territorio, è addirittura salutare: le bestie tengono tagliata l'erba, potate le siepi. I prati dove non salgono sono abbandonati nell'incuria. Fare il pastore è un lavoro duro. Comincio la mattina presto e finisco a tarda sera, non conosco domeniche né vacanze, soprattutto da quando queste montagne si sono ripopolate di lupi. Anch'io ho incontrato il mio lupo: un tumore sviluppato a causa dei solventi che utilizzavo quando volevo diventare una restauratrice, una vita fa. Ero allergica e non lo sapevo. Sono sopravvissuta, ma il cancro mi ha costretto a cambiare rotta. Penso di essere stata fortunata. E quando, di notte, scendo per mulattiere in cerca di qualche bestia fuggita, con la luna, i cani e le pecore, mi sento felice.

Per scendere in campo

Un boom agricolo che si registra a tutti i livelli. Così, la "chiamata alle zappe" si diffonde anche nella realtà urbana, con eventi virali come **Fare verde insieme - Verde libera tutti** (parte da Milano, dal 7 al 13 aprile, e farà il giro d'Italia): ideato da Promogiardinaggio, è un invito a prendersi cura di persona, vanga alla mano, del verde urbano - aiuole, parchi, giardinetti. E poi c'è ancora **Donne in campo**, altro evento che a marzo ha riunito le imprenditrici agricole della Campania nell'ex carcere borbonico di Avellino, con proposte legate al tema della terra, della natura e del nuovo stile di vita rurale al femminile, dall'eco-design ai prodotti agricoli dell'Irpinia, dai nuovi semi al compost gratuito per

il gardening. Dall'8 aprile al 10 maggio a Milano **Urban Agriculture Survival Kit**: è un mese di appuntamenti e strumenti per idee da cogliere e cose da raccogliere per costruirsi il proprio kit agricolo di sopravvivenza in città. Presso **Milano Green Point** (via Paolo Frisi 3) saranno allestite mostre d'arte e di design e si incontreranno figure professionali diverse provenienti dal mondo artistico e culturale, agricolo, di formazione, in un dialogo di condivisione interdisciplinare che metta in discussione il confine tra città e campagna.

Le mostre continueranno e si sposteranno a **Orticola** (dal 9 all'11 maggio), la manifestazione milanese dedicata alla cultura del verde.

Ragazze di campagna...



Serena Dandini

scrittrice, conduttrice
e autrice televisiva

Alla sua passione per il giardinaggio ha dedicato un libro **Dai diamanti non nasce niente** (Rizzoli).

«Alzarsi un po' prima la mattina e fare con calma un giro nei propri "possedimenti" verdi, passando in rassegna le truppe vegetali, è il modo

migliore per iniziare la giornata. Lì è nata una fogliolina, là sotto ha attecchito una talea, dopo tre anni di capricciosa astensione il glicine bianco ha finalmente deciso di fiorire. Si esce di casa commossi, con un sentimento di bontà e partecipazione al grande disegno universale che non svanisce alla prima molesta suonata di clacson nel traffico...

«La terra è la vera protagonista di ogni slancio giardiniero. Come si può fare a meno del contatto con la terra, fonte di piacere e di orgoglio per chiunque pratichi questa passionaccia? Chi non ricorda la prima volta che ha immerso le mani in un sacchetto di terriccio universale umido e tiepido? Un ritorno al passato che ci riporta subito alla mente i castelli di sabbia che costruivamo da bambini in riva al mare... Anche se possiedo un'interminabile serie di guanti da lavoro, "professionali-antispine" o "stupidi-floreali", alla fine mi ritrovo sempre a mani nude a rassettare, raspare e pestare la terra intorno a una pianta appena messa a dimora. A costo di giocarvi la french manicure fatta di fresco, la soddisfazione del contatto diretto con il terriccio è senza paragoni...

«Un giorno, a causa di un ingorgo autostradale, ho aspettato con apprensione fino a tarda notte l'arrivo di un portentoso carico di concime stagionato a puntino, prezioso stallatico che mi era stato decantato come elisir di eterna rifioritura da un vivaista esperto. In vita mia non ho mai aspettato con tanta trepidazione nessun fidanzato come ho fatto con quel quintale di merda di mucca...». P.C.

In alto. Serena Dandini. Il suo evento teatrale **Ferite a morte**, sul femminicidio, ha fatto il giro del mondo. A destra. Francesca Archibugi. L'ultimo film è un documentario sul poeta friulano Pierluigi Cappello: **Parole povere**.

*Guidano ruspe, si svegliano con il raglio degli **asini**, sradicano, sarchiano... Per queste donne non c'è **gioia** più grande. Perché la terra ti ripaga di tutto, dona serenità, strappa il dolore...*

di PAOLA CASELLA e MARIANGELA ROSSI

Francesca Archibugi, regista

Ha abitato in campagna per molti anni, quando aveva i bambini piccoli. Il loro papà, musicista, è toscano e la sua famiglia fiorentina aveva un potere nel Chianti. Quando i figli dovevano frequentare il liceo, sono ritornati a Roma e hanno cambiato potere, sempre in provincia di Siena, ma più vicino alla capitale.

«Non è una zona vinicola e la terra va coltivata per la sua vocazione. Abbiamo piantato un frutteto. Poi l'orto, l'oliveta, campi a sovescio, pascolo per le chianine del vicino sul poggio di fronte. Abbiamo un trattore, un Fiat 416 comprato usato. Mi è coetaneo. Chi proviene da una famiglia di latifondisti o di contadini prima o poi alla terra torna. Non può vivere senza, e basta. È saggio non annoiare chi non ti può capire.

«Fa troppo caldo, troppo freddo, non piove, piove troppo. Sradicare, sagomare, stertzare, pacciamare, sarchiare, nutrire e disinfettare. Non la puoi abbandonare, la terra. È imperiosa e dipendente, un'imperatrice neonata, rinasce ogni anno in primavera e tutto deve essere pronto. Ogni tanto guardo fuori dalla finestra e faccio il dito medio alle centocinquanta rose antiche da potare. Arrangiatevi, io leggo. Mangio. Scrivo. Dormo. Poi il giorno dopo piena di sensi di colpa mi butto fra i cespugli e per la fretta ne riusciamo a brandelli, io e i golfini. Kant annovera il giardinaggio fra le arti maggiori, perché è il desiderio di rimettere a posto il mondo. Ma è impossibile, si sa». P.C.





Consuelo Braggion, *manager*

Titolare del Relilax Hotel Terme Miramonti, sui Colli Euganei. Di recente ha aperto Il Casale al Colle, 25 ettari di natura con fattoria didattica e corsi, incluso horse whispering, lezioni di cucina e yoga nel bosco.

«Amo la terra perché vivere a contatto con la natura, tra i miei cani e cavalli, ha il potere di riequilibrarmi. Le sere d'estate, al tramonto, mi porto qualcosa da bere sotto gli alberi vicino a un orto biodinamico creato con tanta cura e dove raccolgo le verdure per i miei piatti vegetariani. Mi occupo degli animali personalmente, controllo il loro stato di salute e vederli vivere in modo libero mi riempie il cuore. Di questo angolo di paradiso, tra le colline ma a soli 5 km dalla mia attività principale, al Relilax, ho deciso di farne la mia dimora: mi sveglio prestissimo, con il taglio degli asini, e mi godo il paesaggio. E poi aver trasformato la "casa" in fattoria didattica ha fatto sì che tutto questa esplosione di natura possa essere condivisa con chi, in futuro, la dovrà rispettare, facendo delle scelte. I bambini di oggi saranno gli adulti di domani». M.R.

Elena Colombani Tremolada, *imprenditrice*

Titolare insieme al marito chirurgo di Image Urban Medi Spa a Milano, possiede una residenza d'epoca a Mornico Losana (Pv), che ha trasformato in spazio per eventi e B&B.

«L'amore per la terra? Una passione trasmessa da mio padre. Ingegnere vecchio stampo che ogni weekend si metteva la sua salopette dilettandosi, esattamente come faccio io oggi, a concimare, potare alberi con le motoseghe, spianare il terreno con la ruspa che ancora oggi uso. Stando in giardino mi sento vicino a lui, è un modo per ringraziarlo. Appena possibile, nei fine settimana, fuggiamo sulle colline dell'Oltrepò, nella stessa dimora che lui amava e che io e mia sorella abbiamo fatto rivivere in una nuova veste, anche aperta al pubblico. Per me è quasi terapeutico staccare nel verde: la soddisfazione di piantare, concimare, curare l'orto al fianco del nostro bravissimo Valentino, ma anche salire sulla ruspa o andare con il decespugliatore nella scarpata, è impagabile. Dopo una giornata così, mi sento profondamente in pace. E un po' invidia Valentino: la domenica si ritorna

nel caos della città mentre lui rimane e vede i frutti del nostro lavoro». M. R.



In alto, a sinistra. Consuelo Braggion con uno dei suoi cani. Sotto. Rossella Pezzino De Geronimo. In basso a sinistra. Elena Colombani Tremolada.

“La soddisfazione di piantare, concimare, curare l'orto ma anche andare col decespugliatore nella scarpata, è impagabile. Dopo una giornata così, mi sento profondamente in pace”



Rossella Pezzino De Geronimo, *imprenditrice*

È a capo di Dusty (azienda nel settore dell'igiene ambientale) e di Igao (ristorazione e catering), fotografa ed ex buyer di moda, ha creato a Catania Le Stanze in fiore di Canalicchio, giardino contemporaneo.

«La passione per la terra è antica e, nel tempo, si è fusa con un'attenzione speciale nei confronti dell'ambiente. Non a caso, oltre 30 anni fa, ho fondato una società che si occupa di gestione integrata dei rifiuti. Le Stanze in fiore è un giardino di sette ettari, con 900 specie di rare piante tropicali, che ho iniziato a creare nel

2000 con l'idea di un percorso sensoriale articolato, dall'effetto naturale e privo di geometrie. Ma non è solo ornamentale, è soprattutto un luogo dell'anima e la fonte primaria della mia rinascita personale: ho iniziato a costruirlo dalle tenebre, il mio stato d'animo di allora, e progettarlo è stata una vera e propria terapia contro la sofferenza. Ho aperto al pubblico il giardino per condividere il mio progetto con gli appassionati del verde e con la segreta speranza di ridare la serenità a chi non è ancora consapevole della grande capacità che può avere la terra. Quella di strappare il dolore dal cuore». M.R.

Stefania Sandrelli, attrice e regista

Da anni produce il Chianti Acino d'Oro con il compagno Giovanni Soldati e l'amico Sandro Bottega.

«È nato tutto nel '93. In una serata d'autunno, davanti al fuoco di un camino, in un rustico nella campagna senese, Sandro Bottega ha presentato a me e a Giovanni il suo prosecco Il Vino dei Poeti. Da lì la scintilla: perché non fare qualcosa insieme? È partita così, l'anno dopo, la nostra avventura del Chianti Acino d'Oro, un classico docg, pluripremiato negli anni, che produciamo nella zona di Gaiole in Chianti.

Considero il vino un vero e proprio dono della natura, "una poesia della terra", come diceva Mario Soldati, che l'uomo ha saputo mettere a frutto. La terra rappresenta le mie radici, le radici di ogni uomo, ed è sorprendente vederne i frutti. Addirittura eccitante. Adoro quelle colline, passeggiare tra i filari, stare in cantina. È vicino a Roma, ci capito spesso, ma non abbastanza. Spero in futuro di poterlo fare di più, più di una volta ho pensato di andarci a vivere definitivamente. Chissà...».

M.R.



Giovanna Zucconi, scrittrice e giornalista

Con il marito Michele Serra ha una casa sull'Appennino piacentino con 40 ettari di terra.

«Trentanove ettari della mia terra sono coltivati a cereali, erba medica, foraggio o bosco, e uno a lavanda, che serve a realizzare i profumi e le candele Serra&Fonseca. Quando sono arrivate le 24mila piantine di lavanda e ho dovuto inginocchiarmi, con strumenti rudimentali, per infilarle nella terra una a una, facendo loro anche una carezzina, la sensazione di vicinanza con la terra è stata forte e un po' inquietante, perché la quantità di cura che va devoluta è grande. Per coltivare la terra devi chinarti ed è importante, in termini simbolici, un bell'esercizio di umiltà: infatti se sei presuntuosa non nasce proprio niente. E devi fare una fatica vera, che ti fa arrivare a sera stanco. Ma mi chiamo Zucconi e non mollo per principio: bisogna tener fede alle proprie radici, anche etimologiche. E coltivare la terra è una psicoterapia a buon prezzo, che magari fa un po' male alla schiena, ma ti cambia il rapporto con il tempo e con gli altri. Tra le molte crisi di mezza età che possono travolgerci, questa la consiglio, perché è la più allegra e divertente».

P. C.



Ilaria Venturini Fendi, stilista

Creatrice della linea di borse eco Carmina Campus, proprietaria della tenuta I Casali del Pino, produttrice di vino a impatto zero a Ponza, in una vigna in cima ad una collina che si raggiunge solo a dorso d'asino.

«Amo la terra perché non posso fare a meno del contatto con la natura, anche quando ti mette a dura prova con le difficoltà che comporta occuparsene. Il rovescio della medaglia è che se riesco ad alzarmi la mattina con il sorriso sulle labbra è proprio perché la terra mi ridà la serenità di cui ho bisogno. È una cosa che mi sono sempre portata dentro, già da piccola in campagna e con la passione per i cavalli. E poi ho fatto una scelta consapevole verso uno stile di vita diverso e più sostenibile, lasciando l'azienda di famiglia per dedicarmi a tempo pieno alla terra, rimasta a lungo il mio unico lavoro. Se poi sono tornata al design, lo devo proprio a questo cambiamento, che mi ha suggerito la strada del riuso di materiali per riprendere a fare moda. Un legame profondo e arcaico con la natura, che si lega a un'idea contemporanea di creatività».

A sinistra. Ilaria Venturini Fendi nell'azienda agricola biologica I Casali del Pino. Sopra. Stefania Sandrelli nel Chianti con un bicchiere del suo vino. In alto. La giornalista e scrittrice Giovanna Zucconi nella sua casa sull'Appennino piacentino.

“La sensazione di vicinanza con la terra è forte e un po' inquietante. Perché la quantità di cura che va devoluta è grande. Devi chinarti ed è un bell'esercizio di umiltà. Se sei presuntuosa, non nasce proprio niente”

Gabriella Golia, conduttrice tv

Ha iniziato a produrre olio nel 2013 in una proprietà intorno alle colline di Camaiole, a Nocchi.

«Ho esordito con la prima raccolta di olive e una piccola produzione di olio extravergine, per la nostra famiglia e per i nostri amici, solo l'anno scorso, ma non escludo un domani di ampliare l'uliveto e di pensare di farlo più professionalmente. La terra ti ripaga di tutto: c'è sempre tanto da fare e non è semplice, ma le soddisfazioni sono molte. Abbiamo acquistato questo rustico che amiamo molto a Camaiole circa tre anni fa e stiamo vedendo crescere la natura, a piccoli passi. Mi piace moltissimo stare al fianco di



chi lavora con la terra da anni, imparando da loro, cercando di capire, studiando le condizioni migliori per tutto, piante e fiori inclusi. Dall'anno scorso, abbiamo dato via anche a un orto, non vedo l'ora di vedere i primi raccolti. Dipendesse da me, ogni fine settimana andrei in Toscana, ma ho un figlio di 17 anni che preferisce restare a Milano». M. R.



Sopra. Fabrizia Lanza, ex storica e direttrice museale. Sotto. Cesara Buonamici: produce olio e una linea di cosmetici bio nell'azienda agricola di famiglia. A sinistra; la conduttrice televisiva Gabriella Golia.

Fabrizia Lanza, storica

Si occupa della scuola di cucina Anna Tasca Lanza e coordina i produttori di Natura in Tasca, rete di piccoli agricoltori siciliani.

«Sono tornata in Sicilia a 45 anni, dopo aver felicemente vissuto una carriera di storica dell'arte. Regaleali era stato un luogo fondamentale della mia infanzia, dove mia madre aveva creato la sua scuola di cucina nell'89. La mia ambizione era che sulla nostra tavola arrivasse tutto ciò che coltivavo nel nostro orto o in quelli dei contadini vicini. Mi sono messa così a cercare semi e a sperimentare con Giovanni, il nostro formidabile ortolano. In cucina si impasta insieme agli ospiti della scuola ma, nell'orto, ho capito come rispettare e conoscere la terra, nutrendola ciclicamente di letame, spostando le colture per non impoverirla, evitando di zapparla sino all'inverosimile. Mia madre mi ha lasciato in eredità anche un giardino ornamentale di rose antiche, oggi il mio rifugio Zen, dove da quando lei non c'è più pratico una sorta di "rose therapy". È lì che la ritrovo, sempre».

M.R.

Paola Casella e Mariangela Rossi 

“Mia madre mi ha lasciato anche un giardino ornamentale di rose antiche, il mio rifugio Zen: lì pratico una specie di rose therapy. E la ritrovo sempre”

Cesara Buonamici, vicedirettore Tg5

Storica conduttrice del Tg delle 20, è produttrice di olio extravergine di oliva biologico igp e di una linea di cosmetici bio nell'azienda agricola di famiglia, sulle colline di Fiesole.

«C'è uno strano rapporto che si crea con la terra. Basta coltivare dei fiori o delle piante in vaso per scoprirlo, se poi hai anche un fazzolettino da coltivare, non importa che siano rose o zucchine, ecco che la magia si fa più grande. Questa fortuna io l'ho avuta, un motivo di fuga dalle corse quotidiane. L'agricoltore di casa è mio fratello Cesare, ma io partecipo a tutte le iniziative messe in campo, tra cui il progetto Oleosalusistem, insieme all'università di Firenze, per ottenere un extravergine che faccia veramente bene. Da bambina ricordo che per ogni cosa mi capitasse, il rimedio era sempre l'olio. La nostra sfida, oggi, è di trasferire in ogni piccola oliva tutto il patrimonio della natura. Gran parte del mio tempo libero lo passo proprio lì, con un'attenzione quasi maniacale a una produzione biologica e sana, dove la tecnologia ha il solo scopo di preservare le piante per quello che sono: olio e vino non solo "prodotti", ma veri frutti della terra». M.R.



elle speciale

A destra, il libro *A rose is a rose is a rose*, Mondadori. Sotto, l'opera *Assorted Garden Assembly II* di Michael Johansson esposta durante l'iniziativa Urban Agriculture Survival Kit.



Dall'alto. Collier in fiore, Bugirl, giardino in miniatura, Another Studio. A destra, abito "botanico", Shirtaporter.



Città giardino

A destra, cartella toile de jouty, Le Grenier de Vivi. A sinistra, piatto da portata, Maisons du Monde, posate decorate, Zara Home.



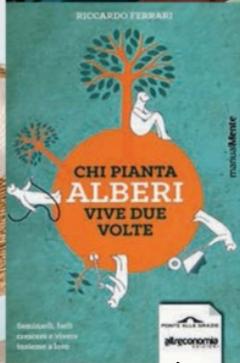
ANTONIO MARRAS

Profumi solidi naturali di Serra&Fonseca, nati dai giornalisti Giovanna Zucconi e Michele Serra, coppia anche nella vita.





CREATURES
OF COMFORT



Dall'alto. Il ristorante con orto Erba Brusca a Milano; cover del libro *Chi pianta alberi vive due volte* di Riccardo Ferrari, Altreconomia Edizioni; pump della collezione *Rendez-Vous* di Roger Vivier; l'anello con ape, Delfina Delettrez.

È ora di "piantarla" (è il caso di dirlo) con città grigie e anonime. Un'onda verde le ha investite, sottoponendo moda e lifestyle a una vera e propria **garden therapy**

di MICAELA R. TENACE

Scriveva Gianni Rodari in una celebre filastrocca: «Conosco una città dove la primavera arriva e se ne va, senza trovare un albero da rinverdire, un ramo da far fiorire di rosa o di lilla». Versi - diciamo - non proprio elogiativi dell'*urbe* in senso stretto. Per questo sarebbe piaciuta di sicuro anche al poeta lombardo la svolta green che ha avvolto - come l'edera - anche i più refrattari alla vita outdoor.

Innanzitutto si sono moltiplicate, all'ombra di grattacieli futuribili, iniziative garden-oriented, molte delle quali andranno in scena durante il Salone del Mobile di Milano. Come Urban Agriculture Survival Kit, un insieme di manifestazioni meneghine - incontri interdisciplinari, mostre d'arte e di design - con lo scopo dichiarato di mettere in discussione il confine ormai labile tra campagna e città. Un mesetto - dall'8 aprile al 10 maggio - da trascorrere tra il Milano Green Point di Patrizia Pozzi, centro per la cultura e la divulgazione dell'architettura del paesaggio, e la galleria d'arte The Flat di Massimo Carasi. Ci saranno le *Api verdi/Bee green*, deliziose Apecar cariche di fiori e fiorellini, una serie di creazioni realizzate per la Design Week, come le serre per balconi *Titti* e la casetta per uccellini *Birdy*, e tanti laboratori interessanti, vedi quelli tenuti dagli esperti della Cascina Boscoincittà. Sempre nello stesso periodo - ma al Fuori Salone - ci sarà per la prima



elle speciale

A destra, cerchietto a fiori di paglia, Benoît Missolin. Sotto, semi per Non ti scordar di me, The Oakroom.



Occhiali in edizione limitata della Mosaico Collection di Dolce & Gabbana.



volta il Green Village, un ecovillaggio con percorso tematico su casa, cibo, bimbi, benessere, mobilità sostenibile, energie alternative e turismo consapevole. Coup de théâtre, la Suite, un'unità abitativa bella e anche super eco. Sempre al Fuori Salone, alla Fabbrica del Vapore e all'interno dell'evento (Green Utopia - Architettura Vegetale) ci sarà l'allestimento *Terapia Orto* curato da Monica Botta, specializzata nella progettazione dei cosiddetti giardini che curano (l'anima e il corpo) già integrati nei percorsi classici di terapia olistica.

Ambiente, realtà sociale e psiche: questa è ecosofia, la disciplina che relaziona uomini, donne e salvaguardia dell'ambiente

DOLCE & GABBANA

Sempre ad aprile - questa volta a Roma - prenderà invece il via la quinta edizione di FloraCult, la mostra mercato per vivaisti "in erba" con più di 150 espositori, organizzata da Ilaria Venturini Fendi e Antonella Fornai. Tema di quest'anno: il giardino profumato. E - per chiudere in bellezza - sarà inaugurata l'11 maggio, allo Spazio MIL di Sesto San Giovanni in provincia di Milano, la mostra fotografica di Raoul Iacometti *Green Attitude*, un pas de deux armonico tra balletto e vivaio.

NATURA (EV)VIVA

Per non arrivare impreparate però inforcate gli occhiali, andate in libreria e leggete un po'. Da Maurizio Spada imparerete cos'è l'"ecosofia", la filosofia che



NINA RICCI



Dall'alto, immagine della mostra Fashion & Gardens a Londra, coltellino, Opinel, annaffiatoio, My Gift Tree, orecchini con coccinella, Anna e Alex.

A destra, bicicletta griffata, Hermès, set da giardinaggio, Burgon & Ball.





MARGARET HOWELL



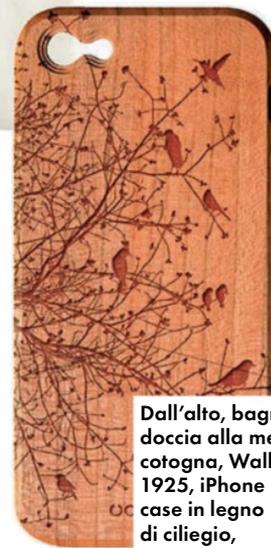
MAX MARA

In alto, cartucciera di matite colorate, Fabiano Atelier. Sotto, tracolla a motivi Flora, Gucci.

È sbocciata la primavera su seta, cotone & Co. La moda oggi ci vuole così, filles en fleur metropolitane



A sinistra, lampade, Anthropologie. Sotto, bustina di semi, Piccolo Veggies for Pots.



Dall'alto, bagno doccia alla mela cotogna, Wally 1925, iPhone case in legno di ciliegio, WoodMi.

relaziona uomo e ambiente (*L'altro architetto*, Giampiero Casagrande Editore); da Riccardo Ferrari, perito agrario e "treeclimber", saprete come riconoscere e prendervi cura di alberelli e arbusti vari (*Chi pianta alberi vive due volte*, Altreconomia Edizioni); mentre grazie alle foto di Luca Bracali ammirerete i fiori "inventati" dalla Famiglia Barni - storica stirpe pistoiese di coltivatori e ibridatori -, specialmente le rose ispirate a icone di stile come Wanda Ferragamo e Rosita Missoni (*A rose is a rose is a rose*, Mondadori).

Sì, perché il "verde" è molto à la page. Al Garden Museum di Londra sarà in mostra fino al 27 aprile l'esposizione *Fashion & Gardens*, un'indagine modaiola sul rapporto tra i due eventi "stagionali" per eccellenza: moda e natura. Mentre dal 4 maggio al 23 settembre al Museo Christian Dior di Granville si potrà sognare visitando *Impressions Dior*, viaggio tra le opere impressioniste - ovviamente en plein air - che hanno ispirato i modelli icona della maison, tra corolle dipinte e corolle di stoffa. E in passerella? Inutile dirlo, è stato

tutto un tripudio di ragazze in fiore, tra stampe botaniche, abiti bouquet, motivi vivaio, oppure - per le puriste del genere country - straw hat da contadina, vestine di cotone e accessori rafia-chic (da portare con trucco nature, ça va sans dire).

Micaela R. Tenace



MARY KATRANTZOU



A sinistra, la mostra mercato di florovivaiamo amatoriale *FloraCult*, ideata da Ilaria Venturini Fendi e Antonella Fornai. Sotto, occhiali da sole con rose, A-Morir.

