

La colazione con i migliori prodotti tipici regionali? «Arrivano diversi italiani, ma ci sono anche inglesi, americani, russi e brasiliani - spiega Pascal, 45 anni - L'azienda si chiama Poggio al Corzano ed è situata nel comune di San Casciano Val di Pesa. Di solito decolliamo dai campi della fattoria dei miei vicini, famosa proprio per vini e formaggi, par-

te integrare insieme al prosciutto della colazione - possibile. Possiamo salire da due a cinque passeggeri ed ogni tour non è uguale all'altro perché dipende dal vento. Quindi: San Gimignano, Colle Val d'Elsa, Montepulciano e Siena. Il prezzo? Intorno ai 240 euro per passeggero».

Lumache offesi. La palma dell'originalità va comunque senza dubbio a Claudia Ceggia e Montia Piga, 37enni provenienti dalla facoltà di veterinaria dell'Università di Pisa. Innanzitutto degli animali in genere, hanno pensato di creare a Lastra a Signa uno dei pochissimi allevamenti di lumache esistenti in Italia. «Si tratta di un alimento importante, ma che finiva ormai solo sulle tavole degli anziani - racconta Claudia -, anche perché la raccolta in molte regioni è limitata o addirittura proibita. Così alla fine è diventata un prodotto d'importazione e soprattutto di nicchia. Noi adesso abbiamo a disposizione un terreno di 2.500 metri quadrati ed adesso ci apprestiamo alla prima "raccolta". Il nostro mercato? Ristoranti e gruppi di acquisto solidale (Gas), sia in To-

Vanno alla grande anche i voli

con degustazione: in mongolfiera sul Chianti e supermercati nella vecchia fattoria

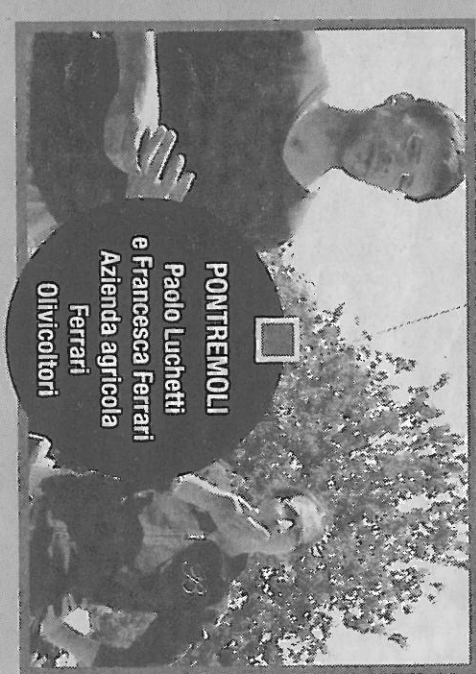
in mano a due giovani: Luca, classe 1982, e Gabriele, nato invece nel 1986. Per loro parla lo zio Giovanni Romiti: «Abbiamo tantissimi clienti anche dall'estero - racconta al Tirreno -, perché la nostra specialità è l'aretopianta, cioè la realizzazione di forme di animali, personaggi ed oggetti vari con piante paricolori. E così ci siamo trovati a co-

ni, cieco, si è avvicinata ed ha iniziato a toccarlo, a "guardarlo" con le mani. Ecco, lì è arrivata la folgorazione per il Progetto Centauro che ho messo a punto l'Istituto Braille di Firenze». Insomma, cavalli che possono essere cavalcati da non vedenti, anche da soli, a Reggello, in provincia di Firenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LASTRA A SIGNA
Azienda Isolamanna
Allevamento di lumache



PONTREMOLI
Paolo Luchetti
e Francesca Ferrari
Azienda agricola
Ferrari
Olivicoltori

Subito coop di specialisti contro l'abbandono dei campi

L'INIZIATIVA

FIRENZE. Nasce in Toscana la Banca della terra, per favorire il ricambio generazionale in agricoltura e impedire l'abbandono dei terreni. L'iniziativa, promossa da Legacoop agrarialmentare Toscana, è stata presentata ieri a Firenze. Secondo uno studio, il 34% degli agricoltori toscani soci di cooperative (pari al 25% della superficie coltivata) ha più di 70 anni e si calcola che entro il 2020 circa 200mila ettari di terreni coltivati potrebbero andare perduti. Due le proposte avanzate col progetto Banca della terra: la prima riguarda la creazione di cooperative di giovani periti agrari e agrotecnici laureati

per le filiere dell'olio, del vino, dei cereali, del florovivismo, della zootecnia, con terreni messi a disposizione dagli enti locali; la seconda prevede la coltivazione di terreni abbandonati da parte delle cooperative di conferimento in forma diretta, con la costruzione di una coop ad hoc, o coordinando eventuali iniziative di affitto o usufrutto del terreno tra i soci. «L'obiettivo che ci siamo dati - ha detto Roberto Negrini, presidente di Legacoop agrarialmentare - è evitare l'abbandono dei campi, e mantenere le strutture produttive toscane con la qualità delle loro produzioni famose nel mondo».

LA SORSA DI FRANCESCA, delegata della Comunità
Laurea alla Cattolica, poi l'olio extravergine

«Con l'agricoltura non si diventa magari ricchi, ma sicuramente è un lavoro che offre la possibilità di una vita dignitosa». Inizia così, con una citazione, la nostra intervista con Francesca Ferrari, 31 anni, lunigianese di Pontremoli, delegata regionale per le giovani imprese della Coldiretti, persona che segue quindi istituzionalmente proprio il mondo delle nuove attività: quando si parla di «vicinanza alla terra» lei diventa un fiume in piena e cita un caso dopo l'altro. Magari di ingegneri, di infermieri, di laureati in economia o diplomati in un istituto tecnico che hanno deciso di rimettersi in gioco, «sempre in base ad una scelta consapevole e convinta».

Se non sbaglio, Francesca, è anche il suo caso: un'ottima laurea a Milano, poi questo approdo a Pontremoli con tutta la famiglia.

«È proprio così. Mi sono laureata in scienze della formazione alla Cattolica, un percorso molto lontano dall'agricoltura, ma che cerco di mantenere anche con attività didattica dedicata ai gruppi di studenti che vengono a trovarci. Mio marito, Paolo, 35 anni, invece faceva il barman. Adesso viviamo qui con la nostra bambina, Caterina, che compie proprio un anno. Insomma, ho coronato il mio sogno, quello di mettermi a lavorare sulla terra dei miei bisnonni, in tutto nove ettari dove praticiamo l'olivicoltura specializzata».

Ma veniamo più in generale ai giovani ed anche ai più anziani che però decidono di dare vita ad attività che sono comunque "giovani". Che cosa hanno in comune?

«Soprattutto la voglia di fare impresa, di creare qualcosa che abbia caratteristiche particolari, che sia fortemente innovativa, che si possa seguire con grande passione. Ma credono anche tutti nel progetto di Coldiretti di una filiera corta e della vendita diretta: non è un caso che molte delle aziende di cui

Crediamo tutti in un progetto

comune: filiera sempre più corta e vendita diretta

stiamo parlando si basano magari sui mercati, su Internet ed anche su qualche cliente che va a fare shopping direttamente nelle loro sedi. Ma si tratta anche di una fuga dallo stress, di ritrovare se stessi scegliendo la campagna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

S.B.