



Velocità Gli innovatori

Quindici pionieri

Sono stati selezionati per un obiettivo: creare imprese ecosostenibili lungo la dorsale montuosa. Le regioni lungo la dorsale della penisola hanno una superficie boschiva di oltre 5 milioni e mezzo di ettari, ma l'Italia è il primo importatore europeo di legna da ardere

Hanno i Ray-Ban, le Adidas, le Nike, i jeans strappati ad arte. Hanno le facce pulite dei ventenni con tutta la vita ancora da mangiare. Potrebbero essere nel cortile dell'università, o davanti a un locale a bersi una birra. E invece con le sneakers e gli occhiali da sole raccontano i loro sogni verdi nel cuore di un paesino piccolo così, Grondona, sul confine ligure piemontese, vicino a Gavi per intenderci. Sono quindici, questi ragazzi. I prescelti dalla Fondazione Garrone per essere i pionieri di una missione: rilanciare l'Appennino. Il progetto si chiama ReStartApp. Obiettivo: creare impresa sulla dorsale lunga 1500 chilometri che va dalla Liguria alla Sicilia, un territorio di oltre 9 milioni di ettari, che costituisce il 31% dell'estensione della penisola e che, con i circa 10 milioni di abitanti residenti nei comuni montani, rappresenta il 18% del totale della popolazione italiana.

Li Alessandra Puzzo, 31 anni, vorrebbe recuperare la coltivazione della nocciola biologica dall'Orto, varietà tipica dell'Appennino Ligure, ormai in via d'estinzione e segnalata dalla Fondazione Slowfood come patrimonio mondiale da salvaguardare. Li, Mattia Linfante, 23 anni vorrebbe allevare bachi da seta per la produzione del filato e di cosmetici: «ma un mio ulteriore obiettivo — spiega — è il ripopolamento dei gelsi, le cui more saranno utilizzate per la filiera agroalimentare. L'attività non si limiterà alla vendita dei bozzoli e dei prodotti derivati, ma si propone di sviluppare poli di ricerca scientifica per l'ottenimento di filati più resistenti e di maggiore pregio». Li, Eleonora Asia de Angelis, 29 anni, vuole creare un eco villaggio capace di offrire vacanze alternative, totalmente all'insegna dell'ecosostenibilità facendo dormire gli ospiti nelle tende yurta. Li, Giorgio Masio, 27 anni, vuole rendere produttive e redditizie zone rurali attualmente abbandonate nell'entroterra appenninico, attraverso la coltivazione e la lavorazione di luppoli e cereali per la birrificazione.

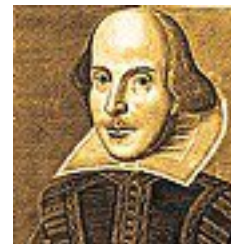
Hanno più o meno tutti un riferimento: i loro nonni. Che all'Appennino hanno strappato frutta, ortaggi, pascolo facendo in passato una fatica immane. E che l'Appennino l'hanno abbandonato negli Anni 50 quando le fabbriche laggiù in città hanno cominciato a garantire uno stipendio sicuro che non temeva né grandine né siccità. Questi ragazzi provano a riconquistare quel territorio. Contando sull'accelerazione che possono garantire oggi la tecnologia e la rete. Ma come gli è stato suggerito da Enrico Petriccioli, vice presidente di Federbim (Federazione nazionale dei consorzi di bacino imbrifero montano), dovranno comportarsi come una squadra di rugby: «correre velocemente in avanti ma dando la palla indietro. Ovvero cercando di imparare tutto il possibile dal passato».

Intanto, per imparare a fare impresa resteranno a Grondona 12 settimane per un Campus didattico che prevede un duro lavoro. L'obiettivo è quello di preparare i partecipanti nell'elaborazione e nell'avvio di attività produttive impegnate nelle filiere tipiche dell'Appennino: agricoltura, allevamento e agroalimentare, turismo e cultura, ambiente e cura del territorio, trattamento del legname e delle risorse boschive, attività venatoria, pesca e prodotti derivati, artigianato e design. Per agevolare la realizzazione dei migliori progetti d'impresa sviluppati nell'ambito del campus, la Fondazione Garrone mette in palio tre premi per un totale di 60.000 euro.

«Il nostro Appennino è una risorsa dal potenziale enorme — spiega Alessandro Garrone, amministratore delegato della Erg e presidente della Fondazione, che con questo progetto porta avanti il sogno di suo papà, Riccardo, scomparso l'anno scorso -. Bisogna correre velocemente per salvarlo. E il momento giusto è questo: i giovani cerca-



“



La lor grande colpa come veleno destinato ad agir molto tempo dopo, morde or gli spiriti loro. Ve ne prego, voi che avete le gambe più veloci, inseguiteli rapidi e cercate d'impedir quello che la loro furia può provocare

William Shakespeare
(1564 - 1616)

Gli operatori alla Borsa di New York nel settembre 2008
(Richard Drew / AP Photo)

FONDAZIONE GARRONE

Correte a salvare l'Appennino dove si lavorava con lentezza

di Maurizio Donelli

no lavoro. E cerca lavoro chi purtroppo lo aveva e lo ha perso a causa della crisi. Ma nelle città lavoro non ce n'è. Ecco perché bisognerebbe porsi come alternativa il ritorno alle attività rurali, sfruttando la tecnologia moderna. La rete soprattutto. La Fondazione ha individuato diverse aree di sviluppo. Il turismo: Se nel 2013 il turismo tradizionale ha riscontrato un calo medio del 4% rispetto all'anno precedente, il turismo rurale verso la montagna, il verde

e la natura ha fatto registrare tassi di crescita in controtendenza, pari a circa il +2,5%, a conferma di un'aumentata passione degli italiani per le tematiche dell'ambiente.

Le risorse boschive: le regioni appenniniche presentano una superficie boschiva di oltre 5 milioni e mezzo di ettari, ma a fronte di un patrimonio così importante, l'Italia è di fatto il primo importatore europeo di legna da ardere. Nel 2012 il consumo nazionale di legna da ardere ad uso termico

I PARTNER



Nel tentativo di creare un indispensabile network nazionale, al progetto della Fondazione Garrone aderisce una rete di partner: Fondazione Symbola, Università della Montagna, Associazione Italiana Alberghi diffusi, UniCredit, Fondazione Cima, Uncecm (Unione nazionale Comuni enti montani) Federforeste, Federbim e Agenzia di Sviluppo Gal genovese. Il progetto è inoltre patrocinato dalla Regione Piemonte, dalla Regione Liguria e dal Comune di Grondona.

ed energetico è stato di circa 20 milioni di tonnellate, oltre 3 milioni delle quali sono state importate ufficialmente dall'Est. La produzione interna è di soli 4 milioni di tonnellate. Il resto? Importazione clandestina dall'estero mentre la nostra legna marcisce nei boschi o, in caso di forti piogge, viene trascinata a valle, nei letti di torrenti e fiumi.

Le eccellenze gastronomiche: in Italia esiste un enorme potenziale di sviluppo riferito a unicità artigianali collegate al territorio, basti pensare che nel nostro Paese le denominazioni DOP producono un fatturato al consumo di circa 13 miliardi di euro, di cui l'84% è concentrato sulle prime 10 denominazioni (prevalentemente formaggi, carni e derivati), mentre le restanti 250 producono i rimanenti 2 miliardi di euro circa, con un valore tra 5-10 milioni di euro per categoria. Estendendo a queste ultime il modello delle prime 10 denominazioni, si genererebbe un'ulteriore e significativa valorizzazione della produzione.

E chissà, magari un giorno con le nocciole di Alessandria e le birre di Giorgio, si potrà dire che il traguardo è stato raggiunto. Ma bisogna correre. Veloci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alessandro Garrone, al centro, col direttore della Fondazione Francesca Campora e i ragazzi del Campus