

LA TEN DEN ZA

Fattorie aperte e urban farm per dimenticare lo stress E a Firenze torna Expo Rurale: tre giorni di natura in città

Vado a vivere (per un po') in campagna

MICOL PASSARIELLO

AVETE mai camminato a piedi nudi sull'erba? Vi siete mai stesi a riposare su una montagna di fieno? Mai assaggiato il latte appena munto? Chi vive in campagna sa di cosa stiamo parlando. Altro che telefono, computer e scrivania tutto il giorno. Svegliarsi con il cinguettio degli uccellini, fare colazione con pane fresco e marmellate fatte in casa, trascorrere la giornata all'aria aperta. E quando viene sera, rilassarsi davanti a un bicchiere di vino.

Un tempo appannaggio di eco-fanatici, ora le fattorie sono l'emblema del buon vivere. La dice lunga il proliferare di "urban farm", oasi verdi in piena città, dove trascorrere una giornata a contatto con gli animali, fare una spesa organica e imparare a coltivarsi un orto in casa. O le fattorie in sharing, finanziate da un intero quartiere, che ne cura la coltivazione assicurandosi un raccolto biologico.

Un boom confermato dai numeri: secondo la Confederazione Italiana Agricoltori, sono più di venti milioni gli italiani che vivono in comuni rurali. E undici milioni le famiglie interessate a tematiche verdi, come afferma uno studio di Nielsen e Promogiardinaggio.

Nel nostro territorio si contano circa cinquecento fattorie, con Toscana e Umbria in testa. Ci si va per una vacanza, un weekend o solo per una giornata. Rintracciarle è facile, grazie a network come Wwoof, WillingWorkers on OrganicFarms (wwoof. it), il movimento nato dalla londinese Sue Coppard negli anni '70, che oggi segnala aziende agricole che offrono soggiorni a contadini per hobby e dilettanti del pollice verde.

Per mettersi alla prova con la vita da fattori, intanto, dal 18 al 21 settembre c'è Expo Rurale, l'appuntamento ormai celebre che porta la campagna nel centro di Firenze, trasformando gli spazi del Parco delle Cascine in una maxi-fattoria cittadina: sei ettari di campi coltivati, frutteti, orti e tanti animali.

S'imparano i segreti della floricultura, dalla mungitura delle mucche ai segreti della vendemmia, fino alla cucina tradizionale tramandata dalle nonne, pasta fatta in casa compresa. Ma anche le regole dell'architettura verde, con tutti i consigli per realizzare una casa che piacerebbe anche a Madre natura, ossia pienamente rispettosa dell'ambiente ed eco compatibile. E poi percorsi enogastronomici, picnic sull'erba, merende alla vecchia maniera, laboratori, corsi, mostre e tanti appuntamenti per improvvisarsi contadini per un giorno. Anzi, per tre.

Ma quest'anno l'appuntamento con Expo Rurale si fa doppio, con la prima edizione di Fattorie Aperte, l'iniziativa che (da oggi al 21 settembre) porta a conoscere oltre trenta aziende agricole toscane, in cui agricoltori in erba, amanti del pollice verde o semplici curiosi possono testare il loro spirito rurale. Niente a che vedere con agriturismi di charme e casali country, però.

Qui c'è da rimboccarsi le maniche. Si comincia all'alba tra i campi e si finisce al tramonto con il bestiame, c'è da raccogliere frutta e verdura, seminare e arare. Gli animali vanno nutriti e le mucche munte. C'è chi si occupa del pane e chi prepara composte e sughi.

Con Fattorie Aperte s'impara di tutto un po', dalla raccolta delle olive alla mungitura delle capre, fino all'apicoltura. Coltivare, intrecciare cesti, fare formaggi, accudire gli animali, persino costruire uno spaventapasseri.

E, tra assaggi di prodotti fatti in casa e passeggiate nei boschi in cerca di erbe spontanee da cucinare, si riscopre lentamente tutta la magia di una vita d'altri tempi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA