

TUTTE LE CIFRE DI UN SETTORE IN ESPANSIONE

LA CAMPAGNA È SEMPRE PIÙ ROSA

Un addetto su quattro del comparto è donna. Le aziende rurali a conduzione femminile hanno superato la crisi meglio di quelle maschili

di **Alberto Laggia**

La terra ha ripreso ad attrarre. Soprattutto le nuove generazioni. Secondo un recente sondaggio Coldiretti, nel 57% dei casi oggi un giovane preferirebbe gestire un agriturismo piuttosto che lavorare in una multinazionale (18%) o fare l'impiegato in banca (sempre 18%). Fantascienza solo una decina d'anni fa. Nel 2017 le oltre 55 mila imprese agricole italiane condotte da under 35 pongono l'Italia al vertice nell'Unione europea. E non solo: le realtà imprenditoriali giovani possiedono una superficie superiore di oltre il 54% alla media e un fatturato più elevato del 75 per cento. Sono 33 mila i giovani under 40 che tra il 2016 e il 2017 hanno presentato domanda per l'insediamento in agricoltura dei Piani di sviluppo rurale. **I giovani agricoltori usano il Web e la tecnologia;** uno su quattro è laureato e conosce una o più lingue straniere. Il mestiere della terra non è più considerato l'ultima spiaggia di chi non ha istruzione e non trova occupazioni più appetibili.

Siamo andati a Torino al Salone del gusto, il biennale appuntamento di Slow Food appena conclusosi, per incontrare chi ha deciso di scommettere sulla produzione agroalimentare. **Stefano Ferrante**, 33 anni,

e il fratello **Tommaso** vengono da Floridia (Siracusa), dove producono da meno di un anno conserve dolci e salate di alta qualità. «La nostra scelta è quella di puntare su prodotti unici, bio, di alta qualità, che sappiamo di fresco e non di conserva. Forniamo solo botteghe specializzate e ristoranti». I prodotti Ferrante vanno dalle salse di finocchietto e di caponata siciliana a quelle di peperoncino fermentato tipo tabasco, alle confetture delle rinomate albicocche dell'Etna. Stefano è fresco di laurea conseguita in Scienze gastronomiche all'Università internazionale di Pollenzo, come dire l'Harvard del settore, e un'esperienza in cucina con uno chef stellato, mentre il fratello è laureato in Agraria. Il segreto per essere competitivi sul mercato? «Nessun compromesso sulla qualità

e tanto amore per la tradizione gastronomica della nostra terra».

È la stessa ricetta che ha ispirato Ilaria Minichiello, 24 anni, a occuparsi dell'azienda di famiglia che sorge sulle dolci colline di Grotto-taminarda, in Irpinia. Da un anno è titolare, infatti, dell'Azienda agricola Maria Ianniciello che produce tre oli monovarietalici autoctoni, bio, continuando la tradizione familiare di olivicoltori iniziata nel 1700. «Sono nata in questa terra a vocazione agricola che potrebbe risorgere sfruttando il turismo legato all'enogastronomia», dice. «Spero che il mio lavoro sia di esempio per chi non vuole abbandonare questo bellissimo territorio».

Cristina Barberis, 32 anni, di Cortemilia, piccolo borgo nel cuore dell'Alta Langa, ha lasciato dopo dieci anni una solida occupazione come tecnico di gestione aziendale e ha colto l'opportunità di condurre con il fratello l'Azienda agricola Barberis, fondata dal nonno Emilio nel 1930. «L'azienda ha sede nella storica dimora di famiglia, Cascina San Lorenzo, dove coltiviamo e produciamo il Dolcetto, diventato Presidio Slow Food nel 2016». Producono 13 mila bottiglie all'anno, mantenendo e ripristinando gli storici terrazzamenti che rendono caratteristico questo scorcio della Val Bormida. «Il sogno sarebbe quello di vedere tutte queste colline di nuovo terraz- ➔

216.000

Le attività agroalimentari guidate da donne nel 2017 in tutta la Penisola



DONATELLA MANETTI

250 miliardi

Il fatturato in euro del settore

→ zate come un tempo», commenta l'imprenditrice.

Anche **Rocco Siciliano**, 35 anni, ha deciso di non abbandonare la Calabria, nonostante le difficoltà che un giovane imprenditore trova laggiù, e non solo per la presenza della malavita organizzata. **Papà di quattro figli, ha preso in mano l'azienda che produce caciocavallo di qualità**, oggi tra le dieci imprese agricole che fanno parte dell'Associazione produttori Caciocavallo di Ciminà, Presidio Slow Food. «Si lavora anche 15 ore al giorno. Mi spinge la voglia di migliorare l'azienda e il prodotto, sfruttando le qualità di questa terra: il buon pascolo, l'esposizione al sole che fanno il buon latte», spiega Rocco. «È dura perché la concorrenza sleale è enorme: le leggi sembrano fatte per favorire solo l'importazione e chi usa materie prime non tracciabili. Ma resistiamo».

Altro fenomeno portato dal cambio generazionale è l'ascesa delle donne in agricoltura. Il ritorno alla terra si sta tingendo sempre più di rosa: ormai un'azienda su quattro in Italia è gestita da donne. Le imprese "a conduzione femminile" hanno tenuto meglio la crisi economica rispetto a quelle maschili. Chi ha fatto da apripista nelle Marche per il recupero di colture tradizionali e metodi di coltivazione ecosostenibili è **Donatella Manetti**, 61 anni, fiorentina, laurea in Scienze della comunicazione, da anni residente a Offagna, paesino vicino ad Ancona, dove nel 2004, dopo una carriera di product manager nel settore dell'abbigliamento, ha acquistato un podere, ristrutturando un rudere di cascina. «Qui ho iniziato a coltiva-

PRODUTTORI "BIO"



ILARIA MINICHELLO



ROCCO SICILIANO



STEFANO E TOMMASO FERRANTE

re lavanda, con il più basso impatto ambientale possibile, per produrne, poi, cosmetici e altri derivati», dice la titolare dell'azienda Lavanda di Donatella, nonché presidente di Donne in Campo, rete d'imprenditrici associate alla Cia (Confederazione italiana agricoltori).

«Su questi campi si raccolgono le piante ancora a mano, come si usava un tempo», continua. «Ho lasciato il mestiere di manager, ma senza buttare nulla di quell'esperienza. **Ho fatto una precisa scelta di vita, pensando a conciliare affetti familiari e ritmi lenti di lavoro.** La lavanda, poi, mi ha sempre affascinato per il suo grande valore evocativo. Posso esprimere in questo modo anche la mia creatività». In mezzo a un mare viola di fiori. ●

IL FONDATORE DI SLOW FOOD

«MA DALLA POLITICA TANTE PAROLE E POCHI AIUTI»

«Le nuove generazioni di agricoltori hanno chiare le sfide: utilizzano le tecnologie più avanzate, vogliono un'agricoltura ecosostenibile e hanno l'orgoglio di aver salvato prodotti che erano a rischio d'estinzione». Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, sottolinea le novità positive portate dai giovani in agricoltura. Ma i nuovi agricoltori soffrono ancora dei redditi troppo bassi. «Il prezzo riconosciuto agli agricoltori per il grano è lo stesso di 30 anni fa, mentre per le carote vengono pagate sette centesimi al chilo», denuncia Petrini. «In Italia viviamo una contraddizione enorme: se da una parte i politici fanno a gara a osannare la qualità dei prodotti italiani, dall'altra non c'è alcuna attenzione per il comparto: non si fa nulla per la salvaguardia e il contenimento del consumo del suolo, per i quali da quattro anni giace vergognosamente in Parlamento un progetto di legge; né si prevedono forme di aiuto a produttori e allevatori. Dei 65 miliardi di contributi all'agricoltura, solo il 3% è andato ai produttori biologici». Per valorizzare le imprese agricole etiche e aumentare la trasparenza delle filiere, Slow Food propone di indicare in etichetta il prezzo della materia prima all'origine.



CARLO PETRINI

Petrini con alcuni giovani dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo.

