

Non siamo soli

Le storie della settimana

Un borgo nel Chianti
trasformato in hotel

I vecchi insegnano
a giovani e disabili
i segreti della terra

Le tradizioni salvate,
la collaborazione

con uno chef stellato
E ora il progetto

che ha unito enti
e associazioni

può essere esportato

L'inizio

L'esperienza è partita sei anni fa all'interno dell'azienda agricola San Felice, tra le colline del Chianti, con un borgo rinato come «albergo diffuso» e la proposta agli anziani del luogo di farsi «maestri della terra» per giovani e disabili: così è partito l'Orto Felice, seguito poco più tardi dall'Aia Felice, sotto la guida di Sonia Belluardo

Protagonisti

Il progetto, finanziato da Fondazione Allianz Umana Mente, ha subito coinvolto la cooperativa sociale Naturalmente che segue ragazzi con difficoltà cognitive, poi l'associazione Terza età locale, quindi il Comune di Castelnuovo Berardenga (Si) con scuole e case di cura. La Regione lo ha inserito tra i progetti di agricoltura sociale

di **LUCIANO FERRARO**

È come in un libro della catalana Tina Vallès, *La memoria dell'albero* (Solferino). Il nonno è davanti a un platano della Ronda: a due bambini racconta «con la faccia da cantastorie» che «da piccolo aveva un albero che lo proteggeva dal sole di mezzogiorno e gli faceva da capanna, nascondiglio e confidente».

Il vecchio orologiaio del paese insegna ai piccoli a toccare, ad accarezzare, ad abbracciare gli alberi. Quello che sta accadendo in Toscana. in



I nonni dell'Orto Felice

L'agricoltura spiegata ai ragazzi E il paese si riscopre comunità

un fazzoletto di terra nel comune di Castelnuovo Berardenga (tra le colline della provincia di Siena), è un romanzo reale che parla di memoria, identità, tempo e trasmissione della conoscenza, ovvero del rapporto speciale che esiste tra un nonno e un nipote. Così unico che ci si può sentire nonni e nipoti anche senza esserlo in deroga all'albero genealogico.

«Un'idea semplice»

Tutto è iniziato sei anni fa nel Chiantishire. All'interno dell'azienda agricola San Felice, proprietà del gruppo Allianz, colosso assicurativo di Monaco di Baviera che in Italia ha 5.500 dipendenti. Nella tenuta in cui nascono, tra gli altri, due Chianti Classico pluripremiati come Il Grigio e il Poggio Rosso, c'è un antico villaggio toscano. Il borgo è stato a lungo restaurato e ora è un albergo diffuso con 60 stanze, l'unico della catena Relais & Châteaux su queste colline. «La nostra - racconta Mario Cuccia, il presidente di San Felice - è stata una idea semplice: abbiamo gi-

In tavola

La semina viene decisa con lo chef del borgo sotto la supervisione di Enrico Bartolini, sei stelle Michelin assegnate ai suoi cinque ristoranti tra cui quello del Museo delle Culture di Milano

rato i bar di Castelnuovo e abbiamo chiesto agli anziani del paese se avessero voglia di diventare maestri della terra, di insegnare ai ragazzi come si zappa, come si innaffia, come si coltivano le erbe aromatiche, l'insalata e le altre verdure». Un piccolo gruppo di nonni ha iniziato così a conoscere i nuovi nipoti acquisiti, un altrettanto piccolo gruppo di ragazzi con difficoltà cognitive (autismo e sindrome di Down), con l'aiuto della Cooperativa Sociale Naturalmente.

La Fondazione Allianz Umana Mente ha aperto il portafogli, come ha fatto negli ultimi 18 anni con 52 mila persone che hanno ricevuto 35 milioni di euro per le loro iniziative. Così è stato finanziato il progetto Or-

to Felice, a cui si è aggiunto poi il capitolo Aia Felice: gli anziani insegnano ai ragazzi anche come prendersi cura delle galline di un pollaio. Cuccia lo chiama un piano di «agricoltura sociale, un esempio di welfare comunitario territoriale».

L'Orto felice ha messo in moto istituzioni e associazioni. Il Comune di Castelnuovo Berardenga ha coinvolto scuole e case di cura, con laboratori e giornate di festa. La Regione

La mamma di Simone: «Partecipa all'Orto da anni e durante la vendemmia dorme nel borgo, la paura di stare lontano è sparita»

10

Le migliaia di euro incassate ogni anno, e reinvestite per creare altro lavoro, con la vendita di marmellate

Toscana lo ha inserito nei progetti meritevoli all'interno del bando di agricoltura sociale. L'associazione Terza età della zona ha coinvolto gli anziani. «La semina viene decisa con lo chef del ristorante del borgo - spiega Cuccia - perché poi quello che cresce nell'orto grazie agli anziani e ai loro insegnamenti ai ragazzi, finisce a tavola».

I ristoranti sono due: il Poggio Rosso, una stella Michelin dal 2017, e l'Osteria del Grigio. La supervisione è affidata a Enrico Bartolini, 40 anni e 6 stelle Michelin assegnate ai suoi 5 ristoranti tra cui il Mudec, all'interno del Museo delle Culture di Milano. Nella tenuta il nuovo executive chef è il colombiano Juan Camilo Quintero, 30 anni, che ha fatto espe-

(ri)Visto
di **PAOLO BALDINI**

Pugilato sociale **pre Rocky** con zoom epico su avidità e corruzione. **Il colosso di argilla** (1956), dal romanzo di **Budd Schulberg**, è un robusto b/n di Mark Robson. Il reporter senza scrupoli assiste al lancio di un **gigante del ring** senza talento per farne

una **macchina da soldi**: il modello è l'italiano Primo Carnera. **La scalata è truccata**. Ma la mammoletta si riscatta con **l'ultimo incontro**. Humphrey Bogart e Rod Steiger stellari. Bogey accusò sul set i sintomi del male che **lo avrebbe ucciso** un anno dopo.



di **SIMONE TEMPIA**

Il mio maggiordomo immaginario

«Ho la testa su troppe cose, Lloyd».
«L'importante è che abbia i piedi sull'unica cosa che conta, sir».
«Sulla terra?».
«Sulla giusta strada, sir».
«Forse dovrei guardare di più dove sto andando, Lloyd».
«Basta alzare di tanto in tanto la testa, sir».
«Grazie, Lloyd».
«Prego, sir».



rienza anche nella cucina di Massimo Bottura, anima e mente dell'Osteria Francese di Modena, per due volte votato come miglior ristorante del mondo. «Con questo trasferimento di sapere legato alle tradizioni contadine di un luogo unico nel suo genere - argomenta Nicola Corti, segretario di Umana Mente - abbiamo creato un concreto scambio intergenerazionale. Generando non solo ottimi prodotti, ma anche migliorando la vita di tutte le persone coinvolte».

Conserve e marmellate

Sonia Belluardo, responsabile dell'Orto e dell'Aia Felice, spiega che la scelta di far partecipare gli anziani differenzia il progetto da molti altri che puntano a far partecipare i ragazzi con difficoltà a qualche fase della vita aziendale. «I nonni hanno il ruolo di mentori e di formatori professionali, per tramandare tecniche di coltivazione e di produzione, un patrimonio di esperienza e tradizione autentico e sostenibile». Nonni e ragazzi lavorano tutta la settimana. Non si occupano solo dell'orto e del pollaio con una quarantina di galline ovaiole, di razze Padovana, Livornese e Moroseta. Preparano anche conserve e marmellate che vendono ai mercatini locali. Riescono a incassare fino a diecimila euro

l'anno («Questo denaro servirà alla Fondazione non per coprire le spese, ma per creare altre occasioni di aiuto», spiegano). Quando piove e non possono lavorare la terra per i pomodori, il sedano, le zucche e i legumi, i ragazzi intrecciano vimini ricavando cesti.

Sonia Belluardo: gli anziani tramandano un patrimonio E nonna Santina aggiunge: «Vengo qui perché i giovani mi fanno sentire bene»

«L'Orto Felice - illustra Cuccia, manager esperto di finanza che ha scoperto nel Chianti «quanto sia appagante aiutare gli altri» - negli anni è cresciuto. Ora occupa 2.500 metri quadrati, c'è una nuova serra adibita a semenzaio, sono arrivate anche le capre, impiegate per la *pet therapy* e per il diserbo naturale della zona vicina all'orto».

Uno dei ragazzi (hanno tutti dai 18 ai 25 anni) ha suggerito per un capretto il nome Miguel, lo stesso del protagonista del film di animazione *Coco*, storia del viaggio di un giovanissimo aspirante musicista sulle tracce dei racconti dei suoi antenati. «Simone partecipa all'Orto felice da anni - dice la madre - e qui sta crescendo, diventando adulto. Perché



si impegna seriamente in mansioni semplici e condivise. Durante la vendemmia e la raccolta delle olive dorme nel borgo, assieme agli altri ragazzi e ai dipendenti dell'azienda agricola. L'angoscia di stare lontano da noi è sparita». E assieme ai nonni ci sono le nonne, come la signora Santina. Che ha le idee chiare sui benefici dell'Orto: «Vengo qui perché mi fa bene, stare in compagnia dei ragazzi mi rigenera», dice.

Ora questo progetto è pronto a essere esportato, annuncia Cuccia, uscendo dall'ombrello dei 210 ettari dei vigneti del gruppo (San Felice, Campogiovanni a Montalcino e Perolla nella Maremma toscana). «Vogliamo che l'Orto Felice cresca. Importanti famiglie di vignaioli, non solo in Toscana, stanno pensando di replicare questa esperienza - sostiene - facendo uscire dalle case e dai bar gli anziani dei paesini». Alla ricerca di quei giorni speciali in cui i nonni «con la faccia da cantastorie» descritta nel libro della catalana Tina Vallès spiegano ai ragazzi come ci si prende cura delle piante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

allianz.it/umanamente
La Fondazione Allianz Umana Mente è nata per dare risposte efficaci ai bisogni di chi si trova in situazione di disagio