

# M

## Addio Sonny Fortune flautista e sassofonista al fianco di Davis e di McCoy Tyner

È morto a 79 anni Sonny Fortune, celebre flautista e sassofonista jazz, noto per le collaborazioni con Miles Davis culminate negli album «Big fun», «Agartha», «Pangaea» e «Get up with it», registrati tra 1974 e 1975. Nel suo curriculum anche i nomi di McCoy Tyner, Dizzy Gillespie, Elvin Jones, Oliver Nelson, George Benson, Nat Adderley



## Dopo il Tenco la Incudine vince anche il premio Bianca D'Aponte

Dopo la Targa Tenco per l'album in dialetto, Francesca Incudine ha vinto anche, con il brano «Quantu stiddi», la quattordicesima edizione del Premio Bianca D'Aponte, il festival della canzone d'autore al femminile che si è appena concluso al teatro Cimarosa di Aversa, con la direzione artistica di Ferruccio Spinetti



## MACRO

ilmattino.it  
macro@ilmattino.it

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro  
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

**LA STORIA** Le difficoltà di trovare lavoro e una laurea in Agraria presa con passione: così due giovani napoletani, seguendo una tendenza europea sempre più in crescita, hanno lasciato la città assecondando il fenomeno della nuova «agricoltura di ritorno»



CONTADINO  
MA AL PASSO  
CON I TEMPI:  
ALLAVORO  
CON LA FELPA  
IN STILE  
LIBERATO



**SAN MARTINO VALLE CAUDINA**  
Giulia Antonuccio e Davide Adamo con la loro figlia Alice. In alto, Davide nelle serre e, a sinistra, Giulia mentre innaffia i campi di fagioli

Paola de Ciuceis

**V**ado a vivere in campagna. Ma ci vuole coraggio per mollare tutto e cambiare vita, ci vuole l'occasione giusta, il giusto stimolo, la giusta congiuntura. E anche una certa propensione green. Insomma, non è da tutti non è roba da tutti i giorni. Ma il desiderio della vita in campagna, quella dove si respira pulito, si ascolta la natura e la giornata ne asseconda il ritmo lento, c'è pure chi lo ha realizzato. E non certo per trascorrere il tempo a fare la siesta tra i prati. Piuttosto avviando attività d'impresa legate alla coltivazione della terra e all'allevamento degli animali, alla salvaguardia dell'ambiente e della vita di chi la abita. E poi il mondo del lavoro «classico» offre sempre meno possibilità ai giovani: le statistiche parlano chiaro, la disoccupazione è un incubo con cui sono cresciuti i ventenni del nuovo millennio che hanno dovuto inventarsi nuove opportunità, lontane dall'idea del posto fisso e fuori dai parametri dei loro genitori. I neo laureati, soprattutto nel Sud di un'Italia che viaggia a due velocità, hanno dovuto spegnere i sogni di carriere universitarie o in studi professionali con accesso sottopagato, e hanno guardato a tendenze che nel centro Europa si

# Ciao Napoli vado a vivere in campagna

fanno sempre più frequenti. E soddisfacenti.

È così che ha preso piede il cosiddetto fenomeno dell'«agricoltura di ritorno». Baluardo di tutto l'universo bio e a km zero, è il sogno di una vita contadina che diventa realtà. Prima di alcuni e poi di molti. Sempre di più. In ogni caso in controtendenza, che sia moda, necessità o riscoperta. Anche sotto lo stimolo dell'allarme per un cibo non sano, che da noi si è scatenato con le contaminazioni della «terra dei fuochi».

A tirarsi fuori dal tran tran urbano, anche una coppia di giovani napoletani: Giulia Antonuccio e Davide Adamo, 34 anni ciascuno, dottore in agraria lei e fotografo lui, dapprima come coppia di fidanzati, poi come marito e moglie che da sei anni si sono trasferiti a San Martino Valle Caudina, dove lavorano sodo a un progetto di agricoltura biologica. «Ho rincorso da sempre l'idea di un'azienda

agricola e della vita in campagna», racconta Giulia con un entusiasmo che non demorde neanche quando il cattivo tempo funesta le colture, «la spinta decisiva è venuta da una piccola masseria che frequentavo d'estate e che abbiamo pensato di rimettere in sesto per farne il centro propulsore di una nostra idea esistenziale e imprenditoriale. E più o meno dall'oggi al domani, siamo partiti per questa avventura cui ci dedichiamo con grande impegno e ora molte soddisfazioni». È nata così Masseria della Contessa, azienda agricola che trova il



proprio marchio di fabbrica e fiore all'occhiello negli «heirloom bean», i fagioli cimelio, quelli che si tramandano dall'antichità mantenendo intatte le proprie caratteristiche. E per queste varietà sono divenuti un punto di riferimento in Campania. «Siamo partiti di qui», continua Giulia «poi, piano è arrivato il resto. Sin da subito abbiamo puntato sulle piccole produzioni e la diversificazione: oltre ai legumi, coltiviamo piante aromatiche e officinali, ortaggi di vario genere che da una parte procurano benefici al terreno e all'ecosistema e dall'altra ci consentono di fare raccolti in tutti i periodi dell'anno. In ogni caso puntiamo a ridare dignità al lavoro dell'agricoltore con prodotti di eccellente qualità». Un modo per soddisfare anche le esigenze di chi vive in città e che, desiderando un'alimentazione sana, ai cibi della grande distribuzione preferisce la più sicura fi-

liera corta, fatta di consegne a mano settimanali di prodotti freschi dell'orto.

«Sul versante legumi, sono 6 le principali varietà che coltiviamo tra fagioli - verdolino, giacobino, occhio di tigre, yin-yang, bonapietra - e i ceci bianchi; via via ne stiamo sperimentando altre tenendo conto delle compatibilità delle specie con il nostro territorio», incalza Davide «e all'idea iniziale dei fagioli abbiamo associato subito il progetto di espandere la produzione anche agli ortaggi rispettandone la crescita a secondo delle stagioni». Poi sono arrivate le erbe officinali, da cui deriva pure una linea di tisane che i nostri agricoltori 2.0 vendono anche in erboristerie e mercati bio. Il tutto puntando ad un impianto terriccio controllato rigorosamente, per il quale hanno ottenuto la certificazione biologica ICEA.

Dunque, si semina e si raccoglie a mano, con metodi tradizionali. Ugualmente si procede per la pulitura dai baccelli e per la selezione, un minuzioso lavoro

manuale affidato al setaccio. Di qui, la consegna settimanale door-to-door di prodotti freschi in città, a Napoli, dove l'utenza può scegliere on-line tra una cassetta di ortaggi a prezzo fisso già scelti anticipatamente dall'azienda secondo la disponibilità del momento, oppure un assortimento personalizzato ordinando quel che si desidera dalla lista dei prodotti raccolti. «Naturalmente proponiamo quello che produciamo in prima persona, anche se a volte includiamo verdure e frutta di altri piccoli produttori amici, che coltivano sempre bio con la nostra stessa passione. Nei nostri tre ettari di appezzamento cerchiamo di fare convivere un po' tutto; e seguiamo tutto personalmente, dalla selezione delle colture (io stessa, dice Giulia) alla guida del trattore (Davide). Le giornate iniziano alle prime luci dell'alba e finiscono al tramonto. Certo, non sempre è semplice, soprattutto all'inizio le difficoltà sono state tante e l'inverno tendevamo a scoraggiarci. Ma oggi viviamo bene, si segue il ritmo della natura in un'atmosfera impagabile, soprattutto con la consapevolezza di uno stile di vita sostenibile per sé e per gli altri», conclude Giulia e Davide, che condividono questa esperienza di vita con la loro prima figlia Alice e in attesa di un secondo bambino.

**UN'AZIENDA AGRICOLA CHE PRODUCE FRUTTI E ORTAGGI A KM ZERO LA RISCOPERTA DEI «FAGIOLI CIMELIO» DI ANTICA TRADIZIONE**

© RIPRODUZIONE RISERVATA