

# RADICI E FUTURO

di Sara Perro - Fotografie di Chiara Bruno

*Preservatori di ecosistemi.*

*Pionieri dei sogni.*

*Custodi del paesaggio.*

*Si definiscono in molti modi.*

*Agricoltori, come i genitori, va loro stretto.*

*Eppure dimostrano che di terra si può vivere*

Alex e Andrea hanno 26 e 21 anni. Dai loro terreni a Costagrande si vede lontano. Come sanno fare loro. Alberto Bunino, classe 1985, ha più di 30 ettari di terreni che cura e conosce in ogni minimo dettaglio. Stefano Cesano, 34 anni, ha capito che qualità e nicchie di mercato sono il futuro. Suo e non solo. Sono giovani, appassionati e competenti. Sono i ragazzi che hanno ripreso in mano i terreni di famiglia per costruire la propria attività professionale. Terra, semi, piante, frutti, raccolta, scandiscono le loro giornate. Ma non chiamateli agricoltori.

## «NON CHIAMATECI AGRICOLTORI»

«Non ci piace definirci agricoltori. Non ci rispecchiamo. Preferiamo chiamarci "pionieri dei sogni"». Alex e Andrea Dellerba, de "I Frutti della Collina – Dai Dellerba", hanno le idee chiare su come presentarsi. Forti anche

dell'impegno messo in campo, appena due anni fa, per trasformare l'azienda agricola di famiglia nel loro lavoro. «È un'esperienza trentennale – raccontano – ma i campi erano una sorta di hobby. I nostri genitori e nonni facevano altri lavori e la produzione era a uso personale». Nel 2016, con la fine degli studi da elettricista per Andrea, Alex decide di lasciare il sicuro impiego da idraulico nella ditta del papà e di mettersi in società con il fratello, per costruire qualcosa di diverso. «Per noi è stata una sfida. Volevamo dimostrare che di agricoltura si può vivere». Ora ci lavorano entrambi a tempo pieno, con il supporto dei genitori Valter e Ornella, della cognata Elisa, del fratello più grande Luca (che ha anche del bestiame) e persino dei nipotini, valenti aiutanti quando si tratta di raccogliere mirtilli.

Alberto Bunino, studi in agraria e una specializzazione in chimica alimentare, invece,

ha cominciato ad aiutare nell'azienda di famiglia ad appena 13 anni. La realtà agricola esiste fin dagli anni Cinquanta e ci hanno lavorato anche il suo bisnonno, suo nonno e, in parte, suo papà, di mestiere tecnico frutticolo. Nel 2003 l'azienda viene convertita a biologico e Alberto ne diventa titolare: «Avevo appena compiuto 18 anni – ricorda –. Mio nonno mi disse “Ti do una Ferrari da restaurare. Sappila sistemare bene”».

La sua “Terre di Frutta”, a Cavour, è stata convertita al biologico quando ancora se ne parlava e sapeva poco: «È stata una mossa ardua, ma abbiamo interpretato come andava il mercato. Presto però capisci che non fai bio per i soldi. Il nostro ruolo di agricoltori moderni non è solo produrre del cibo, ma salvaguardare un sistema che tutti viviamo.

*S i a -*

mo dei preservatori di ecosistemi. È un mestiere che per troppo tempo è stato sminuito, considerato da sfigati. Invece, non siamo dei semplici agricoltori. Siamo imprenditori agricoli».

Una laurea in scienze biologiche, indirizzo marino. Esperienze di studio alle isole Eolie, a Lampedusa per studiare i cetacei. Poi nel 2010, Stefano Cesano e suo fratello Alessandro (ora impegnato in una sua azienda agricola) compiono una scelta: dare nuova vita ai terreni dei nonni a Pinerolo. Nasce così “Il Sottobosco”. «Abbiamo deciso di torna-

re alle origini. Però siamo una generazione che è arrivata a fare agricoltura con una testa diversa da quella di un tempo. Evitando abitudini storiche, magari non così corrette. Il nostro ruolo è sempre di più quello di custodi del paesaggio. Bisognerebbe ricordarlo».

## UN LAVORO PER TUTTI

Con 53.475 imprese agricole condotte da Under 35, l'Italia è al vertice in Europa per numero di giovani in agricoltura, con un aumento del 9% nel terzo trimestre 2017. Sono i dati emersi da un'analisi di Coldiretti di gennaio 2018 che ha anche evidenziato come i giovani abbiano rivoluzionato il lavoro in campagna: «Il 70 per cento opera in attività che vanno dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agrisilo, ma anche alle attività ricreative, l'agricoltura sociale per l'inserimento di disabili, detenuti e tossicodipendenti, la sistemazione di parchi, giardini, strade, l'agribenessere e la cura del paesaggio o la produzione di energie rinnovabili». Attività che i giovani imprenditori agricoli del Pinerolese conoscono bene.

Stefano Cesano, per esempio, ha collaborato con il Sermig di Cumiana per aiutare alcune persone in difficoltà a crearsi il proprio orto. Ha lavorato con la Diaconia Valdese per ospitare come tirocinanti dei migranti.

Grazie a questo progetto ha conosciuto Lamin: «È un ragazzo originario del Gambia che già nel suo Paese lavorava nel settore agricolo. Per noi è un grande aiuto e finito il percorso con la Diaconia è rimasto con noi. Ora ha il permesso di soggiorno e questa azienda è anche un po' casa sua». Collaborazioni che non sono nate per caso: «Per me tutto questo è importante – spiega -. Avere un'azienda sul territorio significa anche cercare di dare lavoro e aiutare, in base alle proprie possibilità».

Lavorare con persone che hanno bisogno di aiuto e di reinserimento è uno dei sogni anche di Alex e Andrea. «Ho visitato in Spagna la cooperativa agricola “La Fageda”, un esempio di agricoltura sociale in cui sono impiegate persone disabili. ▶



[Alex Dellerba  
sulla collina  
di Costagrande]

*Mi piacerebbe molto realizzare un progetto del genere anche qui, magari collaborando con il CISS. Sarebbe un bel modo per valorizzare i ragazzi». Per ora è solo un'idea, ma i Dellerba sono abbastanza determinati da renderla realtà, presto o tardi. Così come sta succedendo con il laboratorio di trasformazione della frutta (servirà per produrre succhi internamente e non più da terzi), ormai concluso, e con l'agriturismo e B&B i cui lavori saranno portati a termine entro novembre. «Daremo lavoro ad un cuoco, una collaboratrice in sala e una persona in laboratorio. Sogniamo anche di aprire quattro postazioni tra i frutteti e le vigne: stanze in cui dormire e avere la propria spa personale con vista in mezzo alla natura».*

Alberto Bunino si occupa spesso di formazione. Nelle scuole, nelle università e non solo. La sua azienda con 11mila quintali di prodotto annuo tra mele, pere e qualche kiwi, impiega mediamente 20 persone. Lui, il padre Sergio e la moglie Martina, sono fissi. Ci sono 5 operai che aiutano tutto l'anno, una decina di persone coinvolte nella potatura e una trentina di raccoglitori nei periodi di maggior lavoro. «Abbiamo sempre stagisti, dell'istituto agrario, del liceo scientifico. Crediamo sia importante dare modo di vedere come funziona, insegnare. La cosa brutta è che spesso i giovani non hanno voglia di lavorare e di imparare. La mia forza lavoro è composta per lo più da 60enni».

## NON È QUESTIONE DI INNOVAZIONE

I 34 ettari di "Terre di Frutta" di Alberto, con terreni a Cavour e a Scalenghe, dal 2013 sono convertiti al biodinamico. Per il giovane proprietario, un passaggio quasi scontato. «Siamo la curva ultrà del biologico – spiega ridendo -. Ma per un vero bio, passare a questa tecnica è l'evoluzione naturale. Come passare da essere scimmia a homo sapiens». L'approccio biodinamico



segue un calendario preciso, influenzato da luna e pianeti. Niente magia, ma solo il naturale corso della natura. «*Le fasi lunari, banalmente, ti dicono quando è meglio effettuare un trattamento*». Interventi che non somigliano a quelli di agricoltura tradizionale: «*L'inizio è drammatico perché nel processo convenzionale sei abituato ad avviare una concimazione per le foglie brutte, a diserbare se c'è dell'erba infestante. Ad affidarti alla chimica per risolvere i problemi. Invece io ho cambiato mentalità e ragiono su come preservare*

[Stefano Cesano di "Sottobosco"]



la dinamicità del terreno, su come prevenire i problemi e capire come si comporta una pianta e perché». Alberto racconta di un cambio radicale, di momenti seduto nel frutteto a osservare e imparare. Degli insegnamenti di Domenico Nicola, ottantenne di Garzigliana tra i primi ad applicare il metodo biodinamico, già alla fine degli anni Settanta. «*Non posso utilizzare concimi tradizionali, per esempio, ma creare dei **COMPOSTI AD HOC**. Il suolo è come uno stomaco. Più è vitale, ricco di enzimi, batteri, funghi, più le piante stanno bene*». Ora i suoi prodotti vengono acquistati anche in Cina e nel Nord Europa. L'80 per cento raggiunge il mercato esterno, dove il prodotto biodinamico è cercato, apprezzato e capito. Il 20 per cento resta in Italia.

Nel 2018 "I Frutti della Collina" dei fratelli Dellerba ha concluso la transizione a biologico. Vengono coltivati 15 ettari in tutto, tra

terreni di proprietà e affittati dai vicini. I due ragazzi hanno imparato quello che sanno sul campo. «*Un esempio? Abbiamo deciso di realizzare dei terrazzamenti perché ci siamo accorti che quando pioveva qui l'acqua portava via tutto il terreno. Ora possiamo lavorare e raccogliere i mirtili quasi in piano e abbiamo ridotto il rischio idrogeologico*». Il loro sogno è vedere tutta la collina coltivata e cercheranno di realizzarlo, un passo alla volta. Come hanno fatto finora: «*Abbiamo le vigne di Favorita da due anni, la Freisa solo dallo scorso anno e abbiamo piantato un pescheto da poco. Ogni soldo che guadagniamo lo reinvestiamo in azienda. Così ci paghiamo i lavori dell'agriturismo, per esempio*». Alex e Andrea sono consapevoli che senza il loro lavoro molte cose andrebbero perse: «*Qui per esempio ci sarebbe bosco invece che zona coltivata*» ▶

**COMPOSTI AD HOC:** per migliorare la qualità del terreno sono necessari dei "preparati" che si realizzano grazie a sostanze di origine naturale appositamente trattate. Possono essere da spruzzo o da cumulo. Sono nominati con dei numeri. Ne è un esempio il 500 costituito da letame di vacca infilato nel cavo di un corno che viene sotterrato per lasciarlo fermentare durante l'inverno. Il composto viene recuperato quando ormai si è trasformato in humus.

**CORTILIA:** servizio di spesa a domicilio di frutta, verdura di stagione e prodotti agricoli freschi da produttori selezionati.



[Per le giovani imprese agricole l'impegno sociale è un fattore strategico]

A modo suo anche da "Il Sottobosco" il paesaggio muta continuamente. Ogni anno o quasi le serre cambiano posizione, si spostano. Per poter variare colture e terreno. Una buona pratica, richiesta dal bio, ma importante a prescindere per i diversi fabbisogni delle piante. Per disinfettare il terreno poi, si pianta la senape. In piena fioritura si trincia e si sparge sulla terra perché contrasta alcuni patogeni del terreno. Uno dei tanti esempi

di cura e attenzione: «Per noi il concetto di biodiversità è fondamentale e vogliamo creare un ecosistema ricco e diversificato. Per questo seminiamo anche delle file di erbe diverse. Un mix di varietà che servono da polmoni verdi, con insetti utili che vanno così a colonizzare le serre». L'azienda conta in tutto sette ettari tra Pinerolo e Abbadia. Ci lavorano Stefano, Lamin, Soshi e Sekhr, assunti dieci mesi l'anno. Coltiva principal-

# Boscolo Giovanni



Serramenti in Alluminio

Alluminio Legno taglio termico

Tapparelle

Zanzariere

Via nazionale 100 - Pinasca (TO)  
Tel. 0121.809876 - Cell. 338.4635317  
[boscolo@alpimedia.it](mailto:boscolo@alpimedia.it)



mente piccoli frutti come mirtili, lamponi, fragole e pomodori, diventati una delle eccellenze. Per poter lavorare per più mesi, Cesano pianta anche zucchine, zucche, melanzane, peperoni. «Per noi la vendita diretta è molto importante – spiega -. All’inizio gestivamo un nostro servizio di consegna a casa, ma me ne occupavo io direttamente e non era sostenibile. Ora vendiamo tramite il servizio online **CORTILIA**, soprattutto a Milano. Abbiamo anche un punto vendita vicino ai campi, aperto il venerdì pomeriggio e il sabato mattina e valuteremo prossimamente un banco al mercato. È bello che il nostro prodotto sia apprezzato molto a Milano, in Lombardia, in Costa Azzurra e a Montecarlo in alberghi e ristoranti. Significa che è di riconosciuta qualità, ma mi dà fastidio che non avvenga altrettanto nel nostro territorio». «Il Sottobosco» ha anche ideato un marchio “Liberi Frutti”, una linea aziendale: «Abbiamo tante idee e dobbiamo migliorare nel riuscire a realizzarle e a comunicarle tutte. Per noi però è importante fare tutto seriamente perché ci mettiamo la faccia». Tutti credono nell’importanza della collaborazione tra imprenditori agricoli e con il territorio. Tutti

sono attenti allo spreco di risorse: irrigazione a goccia da Cesano, a spruzzo da Bunino, l’intenzione di crearsi il proprio biometano per alimentare i macchinari agricoli per i Dellerba. Tutti hanno a cuore l’ambiente e il territorio, tra approcci integrati, biodinamici, e l’impegno a salvaguardare la biodiversità. Che siano queste scelte la nuova frontiera dell’innovazione agricola? «Creare imprese agricole come le nostre non è facile – riflette Alex -. È pura passione per il territorio. Più che innovativi siamo eroici». ■

Questo articolo riporta il logo del progetto “A.P.P. VER. - Apprendere per produrre verde” di cui “L’EM” e “L’Eco del Chisone” sono media partner: un progetto territoriale con finanziamenti europei che coinvolge gli studenti di numerosi istituti superiori del Pinerolese, imprese green, enti locali e istituzioni con l’obiettivo di valorizzare l’economia sostenibile.



**Interreg**  
**ALCOTRA**



A.P.P. VER. - Apprendere Per Produrre Verde  
A.P.P. VER. - Apprendre Pour Produire Vert

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale