

VareseNews

Dal web all'allevamento, il futuro è veloce quanto una lepre

Pubblicato: Mercoledì 28 Dicembre 2016



Il grande successo di partecipazione a **Glocal** e l'avanguardia prorompente di **Varesenews** hanno confermato l'esigenza continua e incessante di avere cura anche dei dettagli nello sviluppo del nuovo mondo della comunicazione e dell'informazione. In pochi anni ci è stato messo a disposizione un vero continente dalle molteplici realtà inesplorate e si deve imparare a conoscerle, valutarle e viverle in tempi rapidi per non essere scavalcati e diventare dei **Flintstones**.

Nei giorni di festa web abbiamo però avuto la conferma di una situazione in netta controtendenza rispetto alle bellissime e continue fiammate dei partecipanti a Glocal, paradiso delle magie della **Grande Rete**. Un caro amico, **Roberto**, dopo intensa attività e successi proprio nel regno informatico, dove ha operato come tecnico e commerciante per oltre vent'anni, è passato ai silenzi, ai tempi e ai passi tranquilli di un modo di vivere dettato da una **cultura antica**: quella agricola, della sua terra. Basta computer, basta cellulari e smart, basta sofisticati impianti d'allarme e video sorveglianza: è ben più gratificante assecondare il ritmo delle stagioni e piegarsi ai capricci del tempo negli ampi spazi punteggiati da boschi e campi e delimitati dalla vette appenniniche.

Dare l'addio a un negozio e a un centro informatico di notevoli certezze e prospettive, a un riferimento d'avanguardia fondamentale per una vasta zona **dell'Appennino Reggiano**, rappresenta una clamorosa scelta di vita se si pensa che ad attuarla è stato un imprenditore ancora giovane. Roberto lo ha fatto e cambiamento più radicale è difficile immaginare: ora si dedica anima e corpo **all'allevamento di lepri** e parecchio altro insieme alla compagna Roberta che già aveva avviato l'attività. Varesenews se ne era occupata tempo fa appunto per la singolarità dell'iniziativa imprenditoriale.

Dice Roberto: «Non ci sono stati né una crisi di rigetto per motivi contingenti, né pentimento per quanto ho fatto in questi anni perché moltissimo resta dell'innovativo servizio reso alla comunità; mi sono semplicemente accorto di quanto fosse artificiale questo vivere di corsa del nuovo secolo, così ho alzato la testa e ho cominciato a esplorare un mondo, quello agricolo, da tutti considerato vecchio, superato, ma che ha ospitato generazioni e generazioni che di strada ne hanno fatta molta. E' accaduto anche qui, in questa terra, dove la comunità è stata guidata verso traguardi invidiati anche da chi vive altre realtà, inserite addirittura nei circuiti nazionali e internazionali».



Vero, ma la tua potrebbe diventare una rinuncia al futuro.

«Ha un futuro ed è ricco di certezze anche ciò che ho deciso di fare insieme alla mia compagna. Siamo convinti, io e Roberta, di non esserci votati alla trappa, ma di svolgere un servizio al nostro territorio e alla sua gente. Quando ancora io me ne stavo rinchiuso tra le quattro mura del negozio, Roberta già allevava lepri con successo; ora che anch'io partecipo a tempo pieno all'attività dell'azienda RO&RO gli orizzonti si sono allargati. Mi azzardo a dire che abbiamo iniziato un percorso di recupero di valori e sapori che la rivoluzione del commercio, il cambio di gusti imposto dai grandi produttori internazionali di cibo e i nuovi stili di vita basati sulla velocità e il tutto e subito hanno declassato e marginalizzato. Per certi aspetti questo nuovo modo di vivere e di consumare ha disumanizzato riferimenti e rapporti che erano fondati su contatti molto importanti perché cementavano conoscenze, amicizie, reciproco soccorso. Erano rapporti particolari e utili umanamente per le persone anziane e per chi abita in centri

relativamente piccoli e comunque lontani da influenze, diciamo, urbane. Ecco, noi cerchiamo di fare in modo che la nostra azienda sia parte e viva in sintonia con la piccola frazione dove è locata. Stiamo scoprendo giorno dopo giorno che si può produrre in modo innovativo rispettando le tradizioni e prestando orecchio a ciò che ci circonda».

Quindi si è trattato di un mutamento irreversibile, ma con l'occhio bene attento al recupero di valori solidi e ben collaudati: giusto?

«Sì, lei ha fatto centro – interviene Roberta – l'aspetto pratico e accattivante della nostra attività agricola è quello di recuperare qualità e sapori di prodotti dei quali la gente parla da tempo con nostalgia. La grande distribuzione offre ogni giorno dell'anno una vasta gamma di prodotti che arrivano anche da altri continenti; noi, con le nostre galline ovaiole che "raspano" libere, con i nostri conigli alimentati solo a fieno prodotto in azienda senza utilizzare concimi chimici, con le nostre oche e i nostri capponi alimentati in modo naturale e liberi di scorrazzare per la collina, il frumento coltivato come facevano i nonni e infine il nostro orto biologico possiamo offrire solo prodotti stagionali ma di qualità altissima, capaci di far rivivere sensazioni di un tempo. Li vedi sulla tavola o ancora attaccati alla pianta nell'orto e ti vien voglia di assaporarli».

La natura e l'attività dell'uomo e degli animali...in diretta

«È vero – aggiunge Roberto – i nostri clienti possono vedere la gallina che depone l'uovo in mezzo al campo, poi raccoglierlo e berlo ancora caldo; possono osservare i conigli che ti fanno l'occholino mentre divorano erba medica profumata; possono passeggiare nell'orto tra cipolle, insalate, fagiolini, zucchine, melanzane e pomodori e, giorno dopo giorno, osservarne la crescita e la maturazione. La visita in azienda è un momento di creatività incredibile ed è pure istruttiva, specie per i bambini. Ci è capitato di vedere bimbi staccare un pomodorino dalla pianta, metterlo in bocca e meravigliarsi per il sapore. C'è anche un altro aspetto: il recupero della sapienza antica, tramandata oralmente, sul modo di coltivare e pure di cucinare: si tratta di un autentico patrimonio culturale che tendeva a dissolversi nel vivere di corsa del ventunesimo secolo».

La vendita dei prodotti come avviene?

«Per uova e conigli abbiamo già una clientela consolidata che prenota poi viene a ritirare in azienda o facciamo consegne a domicilio. La produzione del grano si è iniziata solo quest'anno: una parte la utilizziamo per l'alimentazione delle galline, l'altra è stata macinata e la stiamo vendendo in sacchetti preconfezionati. La produzione orticola è stagionale. Dalla prossima primavera funzionerà un chiosco per la vendita posizionato all'entrata dell'orto, quindi non nella piazza del paese come è stato per l'anno che va a finire. Questa scelta è dettata dall'esperienza fatta. Abbiamo notato che il cliente, soprattutto se si tratta di famiglie, è attratto dall'orto in produzione, vuole vederlo e addirittura raccogliere le verdure con le proprie mani. Il chiosco all'entrata, raggiungibile comodamente in auto, ci permetterà di assecondare ulteriormente il cliente che potrà scegliere i pomodori e le zucchine o farsi cavare le patate direttamente dalla terra. Più che a km zero sarà una vendita a metro zero».

Nessun trauma dunque per l'addio al passato e per un nuovo cammino iniziato con l'allevamento di lepri del quale VareseNews ebbe a occuparsi per alcuni aspetti divertenti...

«L'allevamento – conclude Roberto – si è consolidato e arrivano qui a Rosano, al centro dell'Appennino Reggiano, compratori da ogni parte d'Italia. Abbiamo attivato anche una interessante collaborazione-sperimentazione con un Istituto universitario. Possiamo affermare con tranquillità che le nostre lepri da riproduzione e ripopolamento sono immuni da malattie, quelle malattie devastanti che in anni passati l'Italia ha importato dall'Est Europa. L'allevamento si sviluppa oggi su di una superficie di circa 50 ettari, prima in gran parte incolti, recintati con reti antilupo e videosorvegliati. Ultima chicca: per tener puliti i recinti dall'erba che non piace alle lepri abbiamo allevato una squadra di asinelli che sono diventati anche un'attrazione, soprattutto per i bambini. Che a nessuno passi per la testa di dar dell'asino a qualcuno: si tratta di animali miti e intelligenti. Invito a venirci ad accarezzare a Rosano».

di Pier Fausto Vedani

