

In Italia

Appennino, vita nuova

Da Senarega (Liguria) a Santo Stefano di Sessanio (Abruzzo): la seconda giovinezza dei mini borghi-gioiello. Cosa ci potete trovare? Case-museo, castelli, agriturismi o moderni alberghi diffusi. E il prezzo è una bella sorpresa

La velocità di una lumaca è di 0,0468 chilometri all'ora. Non le basterebbe una vita per attraversare l'intero Appennino: 1500 chilometri che rappresentano il 30 per cento di tutto il territorio della nostra penisola. Eppure il riscatto della maltrattata spina dorsale italiana potrebbe ripartire proprio da una lumaca. Una di quelle che un ragazzo di 29 anni, Filippo Rasente, bello come un attore, comincerà ad allevare in provincia di Rieti, a Ponzano. Lo farà su terreni in parte ancora incolti e abbandonati. Lo farà auto producendosi l'energia termica sfruttando la biomassa legnosa e materiali di scarto. Lo farà con passione e dalla bava delle lumache, così come dalla coltivazione dell'alga spirulina, ricaverà cosmetici e prodotti curativi. Filippo è laureato in Scienze dell'ambiente e geologia. Ha fatto il ricercatore in Canada. Ma poi è tornato qui, a casa. L'anno scorso ha partecipato al campus RestartApp per aspiranti giovani imprenditori organizzato dalla Fondazione Garrone e il suo è risultato tra i progetti vincenti in parte finanziati dalla Fondazione.

Gli altri premiati? Il primo classificato è Giorgio Masio, 27 anni e il suo sogno chiamato Helix.

Nell'entroterra ligure, a Sassello, produrrà birra. Ma in modo speciale: coltiverà personalmente luppolo, orzo e castagne «perché — spiega — oggi la maggior parte delle birre artigianali, di italiano hanno solo l'acqua. Il resto degli ingredienti viene importato...». A marzo comincerà la semina dell'orzo: «Per il prossimo Natale conto di stappare la prima bottiglia della mia birra».

Poi ci sono Miguel Acerbes Tosti, 33 anni, e la sua giovane compagna Alessandra: daranno vita al sogno chiamato Talarù: una fattoria dove si coltiverà la terra e si allevano animali partendo da quello che già esiste: i vecchi frutteti, gli alberi spontanei e una mandria di sette bovini.

Tre avventure che partono per recuperare un patrimonio storico che sembrava perduto per sempre. E dal quale si registrano invece timidi segnali di speranza. A cominciare dal turismo. Se nel 2013 il turismo tradizionale ha riscontrato un calo medio del 4% rispetto all'anno precedente, quello verso la montagna, il verde e la natura ha fatto registrare tassi di crescita in controtendenza, pari a circa il +2,5%, a conferma di un'augmentata passione degli italiani per le tematiche ambientali. Non solo. Mediamente i prezzi degli alberghi e degli agriturismo nelle zone interne delle regioni appenniniche, sono più bassi. Per non parlare delle case: si possono acquistare vecchie abitazioni in pietra, rustici da ristrutturare, con poche migliaia di euro.

Ma c'è ancora moltissimo da fare su un territorio che ha vissuto un progressivo spopolamento negli ultimi cinquant'anni. «Per esempio sfruttare meglio le risorse boschive e gastronomiche —, spiega Alessandro Garrone, presidente della Fondazione che, insieme con Symbola, Università della Montagna di Edolo, Unicredit e altri partner ha dato vita a RestartApp —. Bisogna lavorare. Anche se noi da vent'anni ci scontriamo con le resistenze della burocrazia. E non siamo certo gli unici. Anzi, mi piacerebbe riunire tutti coloro

che hanno a cuore le sorti dell'appennino, fare network».

È vero, possono essere tanti gli esempi virtuosi di rilancio di aree e paesi che sembravano destinati a scomparire dalla carta geografica. Piccole, piccolissime realtà diventate eccellenza per ricezione turistica, attività agricola o produzione gastronomica. Prendiamo Grondona, ad esempio. È un piccolissimo centro in provincia di Alessandria. Vicino a Arquata Scrivia, in valle Spinti. Proprio Grondona ha fatto da incubatore di impresa per il rilancio dell'economia appenninica. Qui i ragazzi di RestartApp durante un lungo campus hanno potuto toccare con mano realtà produttive locali, essere seguiti da esperti di marketing, agronomi, storici e tecnici faunistici. A un'ora da Grondona, nell'entroterra ligure, nella selvaggia e poco conosciuta Valbrevenna, resiste Senarega: borgo minuscolo dove in una casa-museo vengono conservati gli attrezzi di chi su quei monti lavorava duramente per un pugno di castagne e di grano fino ai primi del Novecento, e nel quale si sta procedendo al restauro del castello della Pietra che poi funzionerà anche come foresteria in simbiosi con la nuovissima trattoria Il Pioppo. Vita dunque.

Vita nuova anche a Portico di Romagna. Un paese medievale diventato albergo diffuso che si chiama Al Vecchio Convento. Dove c'era una stalla ora c'è una camera, nell'ex granaio ottocentesco una grande cucina. E i turisti dal nord Europa prenotano da un anno con l'altro per popolare questo piccolo borgo con appena trecento abitanti che era destinato a morire. Albergo diffuso significa non edificare nulla e sfruttare gli edifici che già esistono. Anche abbandonati da anni. «Ogni albergo diffuso è diverso dall'altro — spiega Giancarlo Dall'Ara, presidente dell'associazione alberghi diffusi — Ed è inevitabile visto che non si costruisce, ma nasce mettendo insieme le case di borghi diversi tra loro. E così un albergo diffuso in Toscana sarà composto da ville medicee, in Puglia da trulli e masserie, altrove da antichi conventi, casali o vecchie ville...».

A Cerreto Alpi, in provincia di Reggio Emilia, il Vecchio Mulino è stato restaurato dall'Ente Parco Nazionale dell'Appennino tosco emiliano che lo ha trasformato in un alloggio rurale gestito da una cooperativa locale. Albergo diffuso di grande successo anche il Sexantio a Santo Stefano di Sessanio in provincia di L'Aquila, in Abruzzo. Struttura alberghiera unica, con 18 stanze dentro enormi grotte recuperate utilizzando unicamente materiale secolare che sembrava perduto: dai pavimenti agli arredi. Anche la biancheria in lino è vintage.

E scendendo più a sud, non si può non citare la perla Pietrapertosa, nelle dolomiti lucane (Potenza), comune con poco più di mille abitanti (che ne difendono tradizioni senza rinunciare all'innovazione) entrato di diritto tra i 200 borghi più belli d'Italia grazie all'albergo diffuso Costellazione: 13 case sparse in questo paese veramente unico che sembra aggrappato alle rocce.

«Forse la difficoltà maggiore per chi vuole creare impresa in Appennino — dice Alessandro Garrone — è proprio riuscire a far convivere tradizione e tecnologia. Ma la tecnologia è assolutamente indispensabile oggi. Regioni e Comuni dovrebbero potenziare le infrastrutture. Invece, in molte zone montane purtroppo non si riesce

ancora a usare il cellulare. Le istituzioni purtroppo da questo punto di vista sono ancora troppo lente».

Più lente delle lumache di Filippo.

Maurizio Donelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

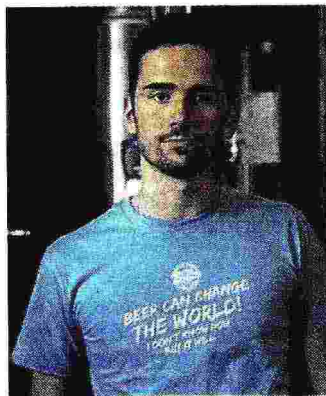
I campus

● La seconda edizione di ReStartApp vedrà la realizzazione di due campus residenziali gratuiti, che si terranno in contemporanea a Grondona (AL) e Portico di Romagna (FC) dal 29 giugno al 19 settembre 2015 — con una pausa nel mese di agosto — e daranno la possibilità a 30 giovani aspiranti imprenditori under 35 di concretizzare le proprie idee. Per info: www.restartapp.it



I tre «pionieri»**La fattoria di Miguel**

Miguel Acebes Tosti, 33 anni. Tularù è un centro di produzione sostenibile per valorizzare oltre 60 ettari di terreno collinare. In pratica una fattoria che genererà vari prodotti partendo da quello che già esiste (vecchi frutteti, alberi spontanei e per ora 7 bovini) utilizzando tecniche agricole che lasciano al terreno più di quanto si sottrae per produrre.

**Giorgio a tutta birra**

Giorgio Masio, 27 anni. Mettere nella birra i sapori di una terra: questa la mission di Altavia, un birrifico agricolo che, attraverso le coltivazioni di orzo, luppoli, castagne e l'allevamento di api per la produzione di miele, produrrà una birra a «km zero» e quindi 100% italiana. Il birrifico, che nascerà in Liguria, produrrà birre annuali ma anche stagionali.

**Le lumache di Filippo**

Filippo Resente, 29 anni. Il business aziendale del suo Centro Helix si regge su tre prodotti principali: le chioccioline (o lumache) del tipo Helix Aspersa Muller, l'alga spirulina (destinata all'uso gastronomico, erboristico, sportivo e cosmetico) e la coltivazione dello zafferano. Tutti prodotti attualmente importati dall'Oriente.