

Il borgo del miracolo (economico)

di FABIO SAVELLI

Viola, 28 anni, a fine agosto ha persino lasciato New York (e un'agenzia di pubbliche relazioni) per fare la vendemmia e ora si occupa di etichette. Prossimo obiettivo: il Sangiovese. C'è Elisa, qualche anno in più, valtellinese doc. È scesa dalle grandi navi da crociera tra fiordi e Caraibi e ora è la responsabile di sala del ristorante «Il Rosmarino». Vittorio, invece, è ingegnere meccanico e si occupa dell'approvvigionamento energetico di una tenuta da 1.100 ettari. Lavora anche a Ferragosto («per i tedeschi è un giorno come un altro») ed è a Castelfalfi da poco più di un anno. Francesco, marchigiano, ha ereditato la passione della cucina da sua nonna. Dice che la sua specialità sono le tagliatelle alla farina di castagna e ha trovato in questo borgo medievale a metà strada tra Firenze e Pisa la sua dimensione. E poi c'è Chiara, 36 anni, esuberante fiorentina, direttrice marketing, poliglotta ed esperta di *interior design*. Ha scoperto la «*Tuscan transformation*» (*copyright dell'Independent*) mandando un curriculum e ora si tiene stretto questo lavoro — dopo una vita da *freelance* a partita Iva — che le consente di non trascurare suo figlio (e suo marito) a Firenze.

Nell'Italia «sull'orlo del baratro» con un Nord a trascinare a ritroso il Paese di 50 anni (il diritto d'autore appartiene a Confindustria) c'è il borgo di Castelfalfi (località Montaione, provincia di Firenze) che scopre il ritorno alle origini. Che attrae forza lavoro e clientela internazionale, che

scommette sui giovani con accordi di collaborazione con scuole (l'Istituto alberghiero «Enriques» di Castelfiorentino) e università (la Sant'Anna di Pisa, con la sperimentazione di biomasse per la produzione di energia).

A ben vedere è un esempio su piccola scala del modello duale tedesco (alternanza scuola-lavoro) e — non a caso — i registi dell'operazione sono proprio loro: i tedeschi.

Tui, acronimo che sta per Touristik Union International, è la più grande azienda turistica al mondo con i suoi 65 mila dipendenti, circa 290 alberghi di proprietà e oltre 3.600 agenzie di viaggio. Nel 2007 decide che questo borgo abbandonato nell'epoca del boom economico dovesse rivivere rispettando la storia e l'architettura. Pianifica un investimento immobiliare da 250 milioni di euro, mette in cantiere tre alberghi, 40 appartamenti (la gran parte già acquistati) e un campo da golf da 18 buche. Le associazioni ambientaliste fiutano l'aria e si mettono di traverso, preoccupate che dietro l'angolo ci sia l'ennesima speculazione. Ne nasce invece un sorprendente laboratorio di cittadinanza attiva, un dibattito pubblico che coinvolge gli oltre 3 mila abitanti di Montaione che si confrontano in cinque diverse assemblee e su forum e siti internet. L'ok all'investitore straniero arriva poco dopo e anticipa la prima legge regionale sulla partecipazione (anno 2007) firmata proprio dalla Toscana e intesa come metodo per coinvolgere i cittadini negli interventi che impattano sul territorio. Neanche i più ottimisti auspicavano che tutto ciò portasse alla creazione di posti di lavoro e re-inver-

tisse — nel piccolo — la dinamica di giovani all'estero per sfuggire alla «desertificazione industriale». Come Francesco, professione chef, che ha lasciato Tarragona in Spagna per interpretare al meglio (e in Italia) la cucina gourmet. La moglie campana con la figlia appena nata voleva tornare nel Belpaese. Così Castelfalfi è stata una manna dal cielo, anche se appena arrivato era ancora un progetto sulla carta.

Oggi anche i lavori di restauro del Castello longobardo che domina il borgo procedono spediti utilizzando aziende artigiane locali e seguendo un'accurata ricostruzione filologica. E almeno sono servite a mitigare gli effetti della Grande Crisi e l'emorragia occupazionale dell'empolese Valdelsa falciata dalla chiusura delle ultime vetrerie della zona. La nuova frontiera ora è la produzione biologica di prodotti del territorio. Per l'olio — ad esempio — i tedeschi hanno realizzato un frantoio con macine a pietra, stanno procedendo all'eliminazione di prodotti sintetici e recuperando oliveti abbandonati. Per ora serve i piccoli agricoltori della zona e produce in proprio un extravergine con le varietà toscane del Moraiole, Leccino e Pendolino. Allo studio ci sarebbe anche la sinergia con gli istituti agrari per intercettare giovani periti.

Così anche Giorgio e Paola, giovane coppia bergamasca, restano sorpresi perché non immaginavano che quel bilocale comprato a un prezzo stracciato prima dell'arrivo di Tui ora valga almeno il doppio. Multiplo tedesco, gli italiani non ci avevano creduto. Venga messo agli atti. Come il ritorno in Italia di giovani di casa nostra.

 [fabiosavelli](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Storie di chi torna
Così una ristrutturazione
(riuscita) ha invertito
la rotta di cinque 30enni



CARLOS FELDSCHEMANN SESTINI

- 1 Elisa Franzini**, 33 anni, responsabile di sala del ristorante «Il Rosmarino». Originaria della Valtellina, tre anni sulle navi da crociera
- 2 Francesco Ferretti**, 37 anni, professione chef. Di origine marchigiana, ha lavorato diversi anni in Inghilterra e anche in Spagna, a Tarragona
- 3 Chiara Guidi**, 36 anni, direttore marketing di Castelfalfi. Poliglotta ed esperta di interior design. Esperienze nel turismo, studi a Filadelfia
- 4 Vittorio Nocente**, 37 anni, facility manager. Ingegnere meccanico, esperienze nel biotech, deputato alla gestione delle fonti di energia
- 5 Viola Spadolini**, 28 anni, assistente marketing. Fiorentina doc, studi alla Bocconi, per tornare ha lasciato New York e un'agenzia di pr



DISEGNO DI CRISTIANO LISSONI

