

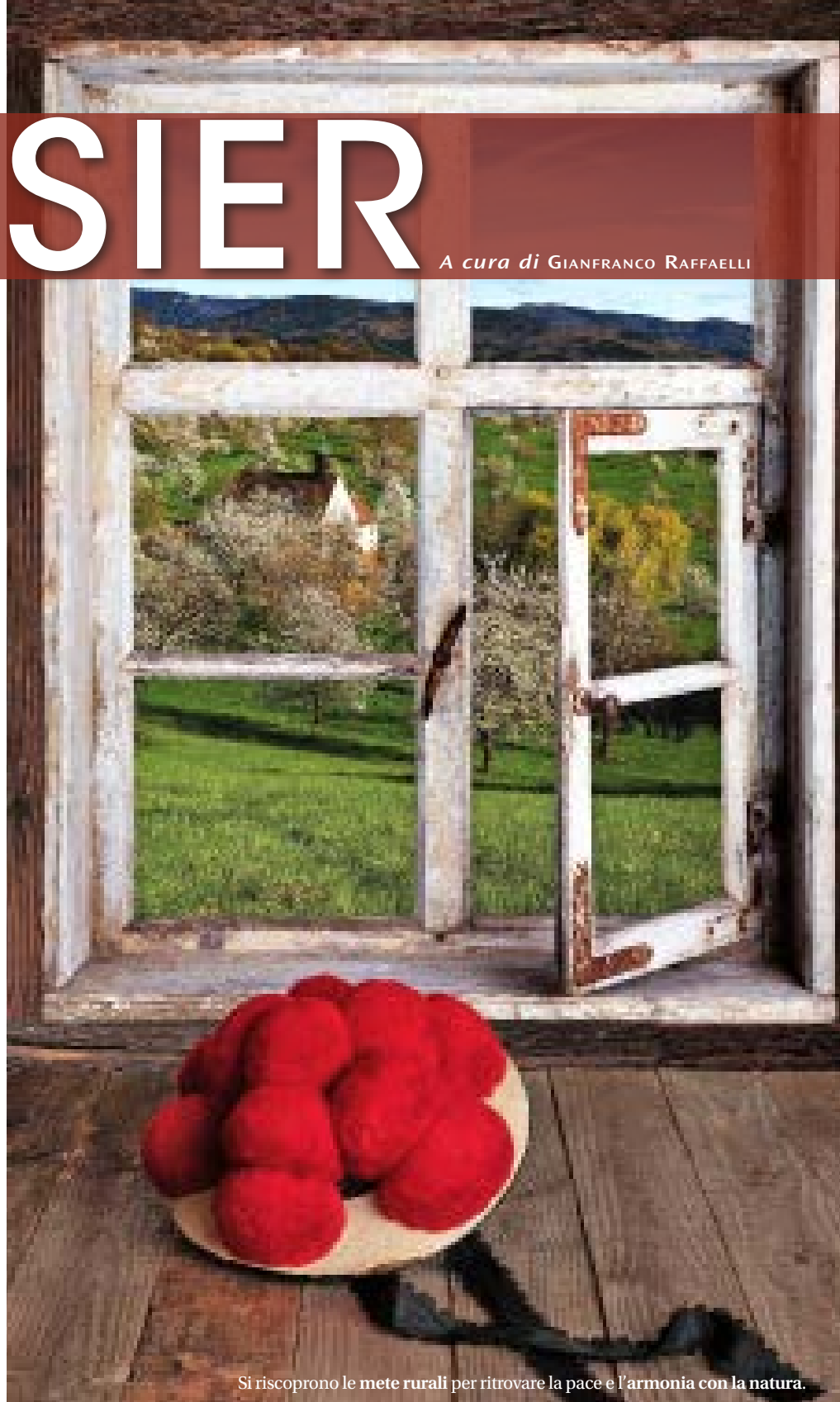
DOSSIER

A cura di GIANFRANCO RAFFAELLI

La celebrano eventi e festival in città. Ci si va per imparare, per fare sport, per l'eco-wellness.

Ritorno in campagna.

Dove oggi si coltivano soprattutto idee



Si riscoprono le mete rurali per ritrovare la pace e l'armonia con la natura.

A TUTTO CAMPO

Il richiamo della (nuova) fattoria

L'ospitalità in campagna risponde con stile a nuovi bisogni.

S

Si è iniziato a capire che qualcosa stava cambiando a fine 2021, quando da un'indagine di **Coldiretti/Notosondaggi** è emerso che il 54 per cento degli italiani

avrebbe voluto trasferirsi in campagna per una migliore qualità della vita. Certo, l'anno della pandemia era appena trascorso, si fuggiva in cerca di distanziamento, ma l'impressione è che l'emergenza abbia smosso qualcosa di più profondo.

Di campagna si torna a discutere e dibattere, in cerca di prospettive e soluzioni, nei giorni della siccità e delle "fioriture impazzite" per il caldo anomalo, che sono però anche i giorni del varo ufficiale del Pac, il piano 2023-2027 per la transizione agricola sostenibile dell'Unione europea. Di "nuovi campi" si è appena parlato a Torino al primo **ColtivaTo, Festival internazionale dell'agricoltura** di fine marzo, tra incontri, visite, teatro e cinema a tema (coltivato.com). "Va raccontata una campagna nuova", si appassiona **Antonio Pascale**, scrittore, blogger, giornalista e ideatore di ColtivaTo. "Basta con la retorica delle buone cose di una volta, del canto delle stagioni, in un mondo in cui le stagioni non ci sono più. L'agricoltura è oggi la prima linea, la trincea delle sfide che ci attendono nel futuro, e cioè la sostenibilità, lo spazio per i nostri prodotti italiani, la scienza e la tecnologia che può aiutare il settore. I giovani che tornano ai campi sono ancora pochi: abbiamo un'età media dei contadini tra le più alte in Europa. Invece bisogna dire ai ragazzi, e ai turisti, che è qui, tra campi e boschi che sta accadendo tutto".

Nei paesi anglofoni si parla di *haycation*, "vacanze del fieno", soggiorni, anche in variante de luxe, nelle campagne più scenografiche del mondo, molte delle quali, dallo stato americano del Kentucky alla Borgogna francese, sono state inserite tra le "52 mete del 2023" del *New York Times*. E alla fine della scorsa estate AirBnb segnalava un aumento del 50 per cento di richieste di "alloggi unici originali", quasi sempre in un ambiente rurale: dammusa, stazzi, masserie, trulli. Nel Chianti, magari, o nel Cotswold inglese, dove è ambientata *Clarkson's Farm*, reality su un famoso giornalista sportivo inglese che ha deciso di acquistare una fattoria: in patria è un cult e Amazon Prime ha appena annunciato la terza stagione. Ultimo segnale: il boom degli agriturismi. Oltre 12 milioni di notti trascorse in questo tipo di strutture nel 2022, secondo Coldiretti: il 4,2 per cento dei pernottamenti turistici italiani (nel 2019 la quota era del 3,2). Agriturismi che crescono - sono 25 mila, oggi, e valgono 1,5 miliardi di euro, più 36 per cento in 15 anni, su un indotto totale agricolo di 12 miliardi - e, intanto, cambiano.

Dalla yoga all'agrichef

Ecco allora le fattorie yoga, il benessere rurale. "La campagna è la risposta a nuovi bisogni - la sicurezza, l'autenticità - e

La campagna risponde ai nuovi bisogni: sicurezza, autenticità, sostenibilità: è ora di tornarci

nuove attenzioni: l'ambiente, la cultura locale", spiega **Carmelo Troccoli**, responsabile della **Fondazione Campagna amica di Coldiretti**. "Se l'Organizzazione mondiale del turismo vede nel 2023 una crescita dell'81 per cento di

viaggi esperienziali, la campagna è la meta perfetta. Si pensi alle vacanze enogastronomiche: non si va più esclusivamente a mangiare fuori porta e riempire il bagagliaio di vino e cibo, ma a conoscere i produttori, a visitare cantine, frantoi, a frequentare corsi e fare esperienze".

Piccoli viaggi. Risposta a domande diffuse: che cosa mangio davvero? Come tutelare la salute, l'ambiente, le comunità con le proprie scelte quotidiane? Tra le tante iniziative in questo senso è nato **Agricook.it**, una piattaforma attraverso la quale due informatici milanesi vogliono riunire produttori, agriturismi, cuochi e consumatori. E crescono gli agrichef, magari stellati: il primo di sempre, **Gianni Tarabini**, de **La Preséf** dell'agriturismo **La Fiorida** (lafiorida.com), a Mantello (So), in Valtellina, è stato appena confermato dalla guida Michelin. Ora ci prova Luca Zecchin, stellato del Guido da Costigliole di Santo Stefano Belbo, che a **La Morra**, nel Cuneese, intende dar vita al "primo agriturismo gourmet langarolo" nell'**agrirelais Brandini** (agricolabrandini.it). "Nel nuovo turismo rurale c'è tutto", conclude Carmelo Troccoli. "Il viaggio di prossimità, via dalle solite mete. La riscoperta di borghi, cammini, parchi. Il viaggio attivo: quest'anno Campagna Amica si allea con associazioni del turismo lento come la Fiab, la federazione dei cicloturisti, Agricamper, che riunisce i camperisti, Fitetrec-Ante (turismo a cavallo) e le sigle del trekking e del nordic walking..."

Tutte idee da scoprire ora. Magari con un libro in valigia per ispirarsi. Come la storia di Filippo Baracchi e Cecilia Irene Massaggia, millennial impegnati nel mondo del cinema e dei video, che in *Maledetta zappa* raccontano come si sono trovati a gestire una fattoria nel difficile hinterland di Portogruaro (Ve), e come orticoltura e allevamento possano essere "produzione culturale" (Altreconomia, 2022). *Cabins fever* (Gestalten), uscito nel 2021 e già ristampato, è invece la Bibbia dell'estetica delle *cabins*, le baite e casette dove gli anglosassoni sognano il loro buen retiro in boschi e campagne. Oppure, ci si segna in agenda un evento per saperne di più sulla vita tra campi e giardini. A partire da **Orticola**, l'11-14 maggio a Milano (orticola.org), o **Cheese**, evento Slowfood di settembre dedicato ai latticini, ma soprattutto ai produttori, allevatori, casari e apicoltori indipendenti, eroi di una campagna tutta nuova. E il prossimo febbraio torna, in località da definire, il **Salon International de l'Agriculture**, "la più grande fattoria di Francia", tra i massimi eventi europei a tema che nel 2023 ha superato ogni record di pubblico (salon-agriculture.com). Anche questo è un segnale. Nelle prossime pagine, tutte le idee per vivere la campagna ora. **D**



La **cabin** da film, la
cena con l'**agrichef**,
un giorno con le **api**,
il benessere da olio
e vino. Esperienze fuori
città, in Italia e all'estero

PROFONDO VERDE

Si torna in campagna. In fuga dallo stress e dalle pressioni metropolitane, ma anche per soddisfare nuovi bisogni profondi. Cercando un rapporto diverso con il tempo, il lavoro, la natura. Uno spazio per ripensarsi, imparare e tornare a casa, in ufficio, in città carichi di energia. Ecco alcune esperienze, in Italia e all'estero, scelte da Dove.

Contadino, pastore o cuoco?

Foraging, ovvero l'andar per campi e boschi alla ricerca di erbe spontanee: era una pratica per iniziati, oggi sta cambiando l'alta cucina. Provarla vita da contadino, affittare una casa con orti e frutteti da curare: per qualcuno è diventata una scelta di vita.

La vacanza come riflessione sull'uso delle risorse naturali, sull'alimentazione, sugli stili di vita è l'idea da cui è partita **Marianne Auzanet**, mente di **Agriexperience**. "A giugno dello scorso anno avevamo otto esperienze attive ed è arrivato il primo ospite. Oggi sul sito siamo arrivati a 40 attività in tutta Italia, in vigna, tra gli ulivi, nei campi e o negli allevamenti". Tra le più amate, portare il gregge al pascolo ai piedi dell'**altopiano del Cansiglio**, in provincia di Treviso, con **Katy Mastorci**, la titolare dell'azienda agricola, e i suoi cani border collie. Ci sono anche vendemmie, gîte con l'asino, degustazioni e picnic.

Incontri ravvicinati con galline, conigli, mucche, cavalli e asini sono la regola all'**agritur Dalaip dei Pape**, in **Val Canali Primiero**, Trentino. Cinque camere (si possono affittare anche tutte insieme) e una fattoria didattica dove studiare i segreti di semina e raccolta.

In Svizzera sono prenotabili fattorie come **Erlebnishof Tüfi**, nel cantone bernese, dove si dorme in letti di fieno nel fienile, con tendine rosse alle finestre. In Francia, si passa dalla "stalla alle stelle" al **Domaine des Etangs**, elegante maniero a Massignac, nella regione della Charente, dove si insegnano i principi della permacultura, un modello di agricoltura sostenibile.

Nella foto Nel **Kystlandet**, regione costiera danese, si fa base in cottage o nelle **cabin** all'**Hosholmely glamping**, e si raccolgono funghi e alghe.



A destra Le cabane di legno del **Covert Cabin**, nel **Périgord Vert**, regione francese dell'**Aquitania**. In bici si raggiunge il vicino paese di **Piégut**.

Pagina accanto Il ristorante interno del complesso di cabin **Eastwind Olivera Valley**, a ovest della **Hudson Valley**, nello stato di **New York**.

Esperienze uniche anche nella regione danese costiera del **Kystlandet**. Si dorme in cottage o nelle *cabin* dell'**Hosholmely glamping**, si seguono corsi per riconoscere i funghi commestibili alla **fattoria biologica Det lille Økori** e si fanno safari per raccogliere le alghe salate, poi usate nella cucina della fattoria di **Nordic Tang**.

Non è vera vacanza agreste se non si cucinano i prodotti che si raccolgono nell'orto e nei campi. **Agriturismo.net** propone una ventina di esperienze gastronomiche in Italia, tra cui il **Monticelli Mansion**, una casa colonica nella campagna napoletana di **Casola**, dove seguire corsi di cucina partenopea e, nel tempo libero, visitare i borghi della costiera amalfitana.

I prodotti bio coltivati dalla **Masseria La Bannata**, a pochi chilometri da **Enna**, sono il segreto di un profumato *gateau* di riso e timballi di maccheroni con le verdure. La masseria fa parte della collezione di proposte di **FarmStays**, pensate proprio per avvicinarsi al mondo dei fornelli.

A vegani e vegetariani ci ha pensato, invece, **Veggie Hotels**, con decine di proposte in tutto il mondo. In Italia c'è il **Casale Hortensiae** di **Orte**, a

mezz'ora da Roma e Orvieto, con una cucina a base di verdure crude ideale per la bella stagione. Poi si può seguire la stella verde che brilla sulla **Lokanda Devetak**, prima a fregiarsi in Friuli Venezia Giulia del marchio per i migliori locali ecosostenibili. Si trova a **Savogna d'Isonzo**, nel Carso. Una vera casa dei sapori dove andare nell'orto, sedersi a tavola e fermarsi a dormire. **agriexperience.it** ("esperienza gregge" da 25 € a persona); **agriturdalaip.it** (140 € per due persone in mezza pensione); **farm.myswitzerland.com** (80 € in due, solo pernottamento), **Domaine des Etangs** (doppia b&b da 711 €); **kystlandet.com** (glamping da 230 €, solo soggiorno); **it.agriturismo.net** (quattro giorni, con corso di cucina, da 1.400 €); **farmstayplanet.com** (doppia da 115 €, corso da 80 €); **veggie-hotels.com** (strutture da 40 €, corsi da 80 €, **Casale Hortensiae** da 120 € in doppia mezza pensione); **devetak.com** (doppia, 130 €).

Tendenza cabin

Era il 1845 quando lo scrittore americano Henry David Thoreau, a 28 anni, lasciò la città natale, Concord, e andò a vivere sulle rive del lago Walden, Massachusetts, in una capanna da lui costruita dove rimase oltre due anni. Ancora oggi il suo *Walden ovvero Vita nei boschi* ispira chi vuol staccare i fili. Per farlo ci sono le *cabin*, le case nei boschi. Si possono prenotare anche dall'Italia. L'**Eastwind Olivera Valley** si trova a ovest della Hudson Valley. New York è a sole tre ore, ma in questi cottage di legno, con tanto di amaca tra gli alberi e un ricco menu di escursioni - da non perdere il **McKenley hallow trail**, celebre sentiero tra i boschi dei monti Catskill - sembra essere lontana mille miglia.

Non occorre, però, attraversare l'oceano per trovare queste abitazioni capaci di offrire in pochi metri quadrati una vacanza confortevole e naturale. Ce ne sono una cinquantina tra **Inghilterra**,

“Sostenibilità, economia: bisogna far capire ai giovani, e ai turisti, che qui, tra campi e boschi, è in gioco il futuro”

*Antonio Pascale, scrittore, ideatore del nuovo **ColtivaTo festival** di Torino*



Scozia e Galles nel portfolio di **Forest Holidays**, le più suggestive nel verde di **Sherwood**, la foresta che fu sfondo alle gesta di Robin Hood nella contea di **Nottingham**. Da prenotare la **Silver Birch**, che prende il nome dalle betulle d'argento, dove ci sveglia guardando cervi e volpi.

Nel **Périgord Vert**, in **Aquitania**, non ci sono solo i castelli medioevali costruiti con la pietra calcarea bionda, ma anche le romantiche *cabane* di legno del **Covert Cabin**, nascoste nel verde, con cucina, terrazzina di legno per osservare gli uccelli e biciclette per andare a comprare croissant, baguette e formaggi nel paesino di **Piégut**. eastwindhotels.com/oliveria-valley (doppia da 250 €); forestholidays.co.uk/cabins (Silver Birch da 200 € per due persone, solo pernottamento); covertcabin.com (da 45 € per due persone, solo pernottamento).

Momenti di miele

Il **20 maggio** si celebra il **World Bee Day**. L'ape è da sempre un prezioso indicatore della salute di un habitat e della biodiversità. Può essere l'occasione per scoprire le **Città del miele**, centri tradizionalmente vocati all'apicoltura sparsi dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Qui si visitano aziende agricole, si degustano mieli, si partecipa a corsi e attività. A **Castel del Giudice**, in Molise, tra le regioni con la più alta biodiversità d'Italia, presso l'**Apiario di Comunità**, guidati dagli apicoltori e vestiti di maschere e guanti, i visitatori praticano questa attività. Un modo per capire come gli insetti collaborino per raccogliere nettare e polline, costruire i favi, proteggere le loro famiglie e l'ape regina, e quanto siano preziosi per la tutela dell'ambiente. In estate è possibile anche cimentarsi nella smielatura, la delicata estrazione del miele dalle arnie.

Le **Città slow** celebrano la biodiversità e le api con il progetto **CittàslowBee**, in cui si possono

A destra Apicoltura nell'albergo diffuso di Borgo Tufi (borgotufi.it) a **Castel del Giudice** (Is), nella rete delle **Città del miele**.

A sinistra Nella **Tenuta de l'Annunziata**, a **Uggiate Trevano**, in provincia di Como, tra arnie e prati.





Nella foto In Salento, il Naturalis Bio Resort & SPA di Martano (Le) offre numerosi trattamenti naturali nella sua Wander Spa.

fare esperienze diverse, dalla visita all'**Osservatorio nazionale del miele di Castel San Pietro Terme**, in provincia di Bologna, al **Sentiero degli impollinatori da Usseglio a Stupinigi**, in provincia di Torino, su un corridoio ecologico creato per gli insetti: ogni 250 metri, su tetti o balconi, aiuole, parchi o giardini ci sono stazioni di polline, cioè vasi di fiori e piante mellifere, produttrici di nettare o altre sostanze care alle api.

Un'altra esperienza da non perdere è quella di pernottare in luoghi dove questo piccolo impollinatore viene protetto. Presso la **Locanda La Raia**, all'interno dell'omonima azienda agricola biodinamica con marchio Demeter (tra le principali certificazioni del bio), sulle colline piemontesi del Gavi, l'artista francese **Adrien Missika**

ha creato la scultura il **Palazzo delle api**. Una piramide rovesciata con oltre 2.300 fori scavati nel blocco di pietra per fornire riparo a diverse specie di imenotteri nomadi. Si dorme in suite con vista sulla campagna, si fa colazione e poi si passeggia nella tenuta dove convivono in armonia piante spontanee, alberi da frutto, viti, campi e arnie, pascoli, boschi e giardini.

Anche nella **Tenuta de l'Annunziata**, a **Uggiate Trevano**, in provincia di Como, oltre a concedersi lunghe passeggiate si organizzano anche picnic con il miele delle undici arnie del bosco bio-energetico. Quest'oasi di 13 ettari, nata da un progetto dell'ecodesigner e bioricercatore Marco Nieri, si articola in un itinerario scandito da vari "ambienti", dove determinate specie arbo-

FATTORE TOSCANA

Venti produttori del **Distretto rurale del Sud della Toscana** uniti per valorizzare le loro eccellenze agroalimentari ed enologiche. Per conoscere, partecipare, degustare e dormire in queste proprietà il progetto *Farmers in Toscana* propone due itinerari. **Tra montagne e mare**, di tre giorni, dal **Monte Amiata** all'**Argentario**, permette di incontrare produttori di formaggio, frutta, verdura e olio extravergine d'oliva (da 1.399 €). **Eccellenze vitivinicole del Sud della Toscana** (stessa durata, da 1.299 €), è un viaggio dalla **Maremma** (a fianco) alla **Valdichiana Senese** per enoappassionati che vogliano conoscere cantine, produttori, visitare vigne e fare degustazioni. Info, farmersintoscana.it



FRANCESCO MOCELLIN

©RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra A La Campana di Montefiore dell'Aso, Marche, si lavora con le piante tintorie.

In basso Al Gallicantu, in Sardegna, si impara l'arte degli acquerelli (ma anche a fare le panadas).

ree aiutano chi vi sosta almeno dieci minuti ad abbassare i livelli di stress e aumentare il benessere complessivo. La tutela della biodiversità è una missione anche per **Borgo Scopeto wine & country relais**, nel cuore del Chianti, dove il tempo trascorre con la proposta *Apicoltori per un giorno* tra campi di lavanda e di elicriso, l'orto, il fragoleto. Si possono anche visitare le vigne e le cantine dell'azienda e degustare i vini, a partire dal Chianti classico docg.

cittadelmiele.it; **cittaslow.it**; **la-raia.it** (doppia b&b da 284 €), **tenutadelannunziata.it** (doppia b&b da 270 €), **borgoscopetorelais.it** (doppia b&b da 276 €).

Belli in fattoria

A piedi nudi nel verde. Si può fare, al **Naturalis Bio Resort & Spa**, borgo contadino del XVIII secolo a Martano (Le), in Puglia, circondato da agrumeto, alberi di fico, ulivi centenari, coltivazioni profumate di lavanda e di aloe vera. Tutta materia prima per la Wander Spa, biologica. Per il viso c'è la vitamina C estratta a freddo dai succosi frutti dell'orangerie, mentre per il corpo ecco le emulsioni con estratti di aloe vera, olio d'oliva, vino e grano.

Al Nord è in **Alto Adige**, in particolare a **Fiè allo Sciliar**, che si sperimenta il bagno di fieno tradizionale. La Spa del **maso-hotel Heubad** li prepara dal 1901 nello stesso modo, usando quello raccolto sui prati delle Dolomiti. Bastano venti minuti avvolti nel caldo umido del fieno per un intenso effetto depurativo e drenante. Il calore

sprigionato dalla fermentazione delle erbe favorisce la circolazione del sangue e il ricambio idrosalino utile all'assorbimento dei principi attivi delle piante.

naturalisbioresort.com (doppia b&b 315 €, massaggio corpo e viso *La magica aloe*, di 60 minuti, da 95 € a persona); **hotelheubad.com** (doppia b&b da 266 €, bagno di fieno di 50 minuti, da 45 € a persona).

La campagna solidale (o creativa)

La vacanza in campagna può anche far emergere il meglio di sé stessi. L'**Associazione Libera**, per esempio, organizza campi nei terreni confiscati alla mafia in tutta Italia. Si partecipa alla ristrutturazione del bene recuperato, si fanno attività di bonifica, incontri di approfondimento e uscite per conoscere i territori.

Chi, invece, vuole liberare il proprio spirito artistico può seguire lo stage per colorare i tessuti in modo naturale all'**agriturismo La Campana di Montefiore dell'Aso**, nella campagna marchigiana. Si coltivano piante tintorie, si estraggono i pigmenti e con essi si tingono i tessuti. Il colore di punta? L'indaco estratto dalle foglie di guado.

In Umbria, alla **Fratta Art House di Marsciano (Pg)** si impara a modellare l'argilla seguendo i corsi di ceramica, anche orientale, Raku, e *Paperplay*, in cui si utilizza la carta per preparare l'impasto.

Imponenti massi di granito, macchia mediterranea e sugheri sono sfondo naturale dei corsi di acquarello di **Simona Tavassi**. La sede è il **Gallicantu**, uno stazzo di pietra recuperato dopo anni di abbandono, a pochi minuti da **Luogosanto**, borgo dell'Alta Gallura. E, a fine giornata, si ascolta jazz sotto gli alberi secolari. **libera.it** (quattro giorni da 115 € a persona); **agriturismolacampana.it** (doppia da 90 €, corso da 80 €); **corsiceramica.it** (doppia da 60 €, corso da 75 €); **gallicantu.it** (due notti, soggiorno minimo, da 380 €, corso da 80 €).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MARIA ANTONIETTA MAZZONE