

MILANO / Col Folletto abbiatense La terra (e i vini) per “resistere” 3 giorni al Leoncavallo

Ci sono molti modi di “resistere”. Per tre giorni al Leoncavallo (in via Watteau) ne potrete incontrare oltre cento, tanti quanti sono i viticoltori e gli agricoltori che arriveranno a Milano da tutta Italia (compreso il nostro territorio). Gente convinta che al giorno d'oggi ci siano poche cose più rivoluzionarie di coltivare la terra - la qualità e la sostenibilità delle piccole produzioni - e creare un rapporto diretto con il consumatore.

L'abbiatense Folletto25603 è riuscito ancora una volta nell'impresa di chiamare a raccolta «vini e vignaioli autentici, agricolture periurbane, cibi e poesia dalla terra». Si partirà oggi, venerdì 4 alle 19, e si andrà avanti fino a domenica sera inoltrata.

L'aspetto edonistico della faccenda si concretizza nel calice che ti danno all'ingresso (pagando solo 8 euro) e che ti consente di assaggiare la moltitudine di vini presentati al Leoncavallo.

Quello sociale (e politico ed economico) sta nella possibilità di ascoltare le storie e le esperienze dei produttori, creando rapporti che vanno ben al di là della tre giorni milanese.

Ma ci saranno anche diversi incontri-testimonianze su come si può fare resistenza al giorno d'oggi. I terremotati abruzzesi che scommettono sull'auto-ricostruzione (oggi alle 19), il pescatore che prima si è laureato e poi è tornato a lavorare a Portopalo (sabato alle 17, con degustazione di pesce), i Campi Aperti di Bologna (domenica alle 18), il vino dalla Palestina (domenica alle 19). Il



programma è fitto, quindi vi consigliamo di andarlo a consultare sul sito www.laterratrema.org.

Tra le degustazioni guidate, segnaliamo quella dedicata alle farine di polenta con la Cascina Caremma di Besate, la Cirenaica e La Basia, sabato alle 18; e un'ora dopo, l'immane appuntamento con Gigi Brozzoni, del Seminario permanente Luigi Veronelli (se non se ne intende lui che è redattore della Guida Oro!). Ogni giorno ci sarà la “cena a filiera zero” alle 19, e ogni serata finirà con la musica: i Dresda live oggi, Ronin sabato, Tommi Djset domenica.

Quanto al nostro territorio, oltre alla Caremma e alla Cirenaica di Robecchetto, saranno presenti con i loro prodotti anche le cascine Selva e Scanna, Massimo Meregghetti di Ossona e lo Strawberry Fields di Corbetta. **F.T.**

Piccoli produttori, non commercianti

ABBIATEGRASSO - Qui non ci sono sponsor privati o sovvenzioni pubbliche. Chi organizza “La Terra Trema” si preoccupa anche di montare gli stand e di creare un contesto culturale (battagliero) appropriato. Quelli del Folletto25603, che a casa loro, ad Abbiategrasso, faticano a vedersi riconosciuto un ruolo, a Milano organizzano un appuntamento enogastronomico in grado di attirare migliaia di persone. Una manifestazione che va ben al di là degli slogan alla moda sul prodotto tipico e il sapore genuino.



Spiegano i Folletti: «Siamo sempre stati molto polemici con lo Slow Food, la green economy e altre cose del genere, che in realtà non arricchiscono chi sta alla base della filiera produttiva. In Slow Food più che altro c'è il brand, la gestione dell'immagine, una macchina grossa e complessa. Non c'è quell'economia di scambio diretto tra produttore e consumatore che interessa a noi».

Gli agricoltori sono sensibili alla questione? «Il problema è proprio questo: la terra nel nostro territorio non viene più lavorata dai contadini. Nella migliore delle ipotesi si tratta di agricoltori che gestiscono un'azienda. Vogliono continuare a produrre alberghi per l'Expo, a fare i commercianti, o tornare davvero alla terra? La campagna è diventata una questione di marketing, di turismo agricolo. Non viene mai fatto un discorso sui modi di produzione».

Che cos'è il “terroir resistance”, tema di questa edizione? «Abbiamo preso un termine tipico della viticoltura francese, che sta ad indicare un particolare territorio, con le sue caratteristiche, e lo abbiamo allargato a una concezione non solo geografica, che comprende le persone, la storia locale, il “genius loci”, ma anche le competenze tecniche maturate negli anni in quei luoghi. In Italia abbiamo un enorme patrimonio da questo punto di vista».

Cosa distingue questo discorso da quello che ad esempio fa la Lega? «La nostra non è una questione identitaria. Riguarda me, te e tutti quanti sono oggi, adesso, in questo luogo, comprese le inevitabili contaminazioni. L'idea è che non abbiamo il diritto di fare e disfare ciò che vogliamo (mentre i leghisiti non si fanno scrupoli a buttare nuove colate di cemento). Non è un concetto chiuso, ma aperto agli altri territori. Noi siamo per il sincretismo culinario, per il mescolamento di sapori, culture, persone».

“La Terra Trema” è utopia? «Qual è la parte sana dell'Italia? Da una parte le associazioni, il terzo settore, i centri sociali, dall'altra quella che produce cose concrete. E' il paese che non ha bisogno di mediazioni istituzionali e neppure economiche. Ed è proprio quello che si dà appuntamento a “La Terra Trema”». **Fabrizio Tassi**