

Farro, amore e imprenditoria

Quando la montagna riscopre tradizioni e l'imprenditoria veste (anche) di rosa: la reintroduzione del farro nell'Alto Mugello, a pochi chilometri dai passi della Futa e della Raticosa

di Patrizia Calzolari



All'inizio erano pochi ettari di terra coltivati a farro e un coraggioso sogno nel cassetto: oggi sono 3600 tonnellate di farro lavorato ogni anno, un'azienda con 17 dipendenti e un indotto di oltre 130 aziende agricole diffuse su tutto l'arco appenninico tosco-emiliano, fino alla Toscana.

Tutto parte da Piero Galeotti, imprenditore e oggi nonno orgoglioso, che alla fine degli anni Novanta riscopre la coltivazione del farro e decide di introdurla nell'Alto Mugello, a pochi chilometri dai passi della Futa e della Raticosa: è lì che inizia a coltivare il più antico fra i cereali, quello che ha dato il nome alla farina, quello

che per secoli ha sfamato eserciti di conquistatori romani e che oggi, dopo essere stato troppo a lungo soppiantato da altri tipi di frumento, è rientrato a buon diritto sulle nostre tavole. Piero quindi, già allevatore biologico di mucche, le bellissime Charolaise, comincia a dedicarsi insieme alla moglie Amabile e al figlio Federico a questo nuovo progetto.

IL PROGETTO DEL FARRIO BIO

Ma nel frattempo un altrettanto importante progetto nasce fra le mura domestiche: Federico conosce Milena e non ci mette molto a capire che si tratta della donna della sua vita: in meno di un anno

già si parla di matrimonio. Lei però abita in Emilia, a 100 km di distanza, è sempre vissuta in città ed è abituata a ritmi e stimoli molto diversi da quanto può offrire la montagna e il lavoro che le si prospetta. Ecco perché quando Milena, allora venticinquenne, un impiego sicuro, un impegno nel volontariato, tanti amici e una grande famiglia cui è legatissima, annuncia la sua decisione di trasferirsi in montagna a fare la contadina, tutti rimangono sbigottiti. Ma il tempo le ha dato ragione. Da allora sono trascorsi 20 anni, sono arrivati tre figli e l'impresa a cui dal primo giorno si è dedicata anima e cuore ora è un importante riferimento per la comunità

montana del Mugello. Lavoro duro, che non conosce pause e sempre da conciliare con il suo altrettanto impegnativo ruolo di madre, Milena Finetti oggi è amministratrice del Poggio del Farro srl, un'azienda forte di numerose certificazioni di qualità e provenienza del suo farro bio, coltivato e prodotto nel rispetto della stagionalità e dei rigidi protocolli del settore agroalimentare biologico.

LA "FESTA DELLA BATTITURA"

Coltivare farro in Appennino, a 850 metri slm presenta non poche difficoltà, soprattutto legate agli aspetti climatici e logistici, ma il grande impegno non spaventa né Milena né tantomeno Federico, titolare dell'azienda, che anzi, in segno di gratitudine per la generosa terra toscana e la sua storia, da qualche anno a questa parte le dedica una grande festa.

Ogni estate infatti a Covigliaio, sede dell'azienda, nel mese di luglio, alla fine del raccolto, con l'aiuto di tutta la famiglia, nonni e nipoti compresi, Federico e Milena organizzano, la "Festa della Battitura", un emozionante momento di incontro con agricoltori, paesani, amici, clienti, fornitori e Istituzioni localpensato per far conoscere come nasce e come si è evoluta nel tempo la tradizione della coltivazione del farro in Alto Mugello e per ringraziare tutti i soggetti coinvolti dopoun anno di lavoro, duro ma foriero di soddisfazioni per tutti.

Milena, ci racconti questa grande festa?

«La festa della battitura nasce come rievocazione "storica" di quanto normalmente accadeva non più tardi di una cinquantina di anni fa nelle aie di tutte le aziende agricole locali. Al termine della battitura "a fermo", che rievochiamo proprio con i macchinari dell'epoca, si faceva una bella merenda nell'aia per ringraziare tutti coloro che si erano impegnati per la buona riuscita del raccolto. Anche noi quindi ci sediamo a tavola assieme a tutte le persone che, dalla semina al raccolto, ci hanno aiutati nel portare avanti quel sogno di

Tutto parte da Piero Galeotti, che alla fine degli anni Novanta riscopre il farro e decide di introdurlo nell'Alto Mugello



In apertura, la Festa della Battitura dello scorso anno

A sinistra, Milena Finetti, amministratrice del Poggio del Farro srl



allora che oggi è diventato un'impresa che dà lavoro a tante persone e che consente di mantenere attive queste aree agricole marginali che sarebbero altrimenti destinate all'abbandono».

È un impegno notevole, com'è nata l'idea della festa e come è stata accolta dai vostri compaesani?

«L'idea è nata da Federico, che ricordava con grande affetto e nostalgia le feste nell'aia di quando era un bambino. Da tutti l'iniziativa è stata accolta con entusiasmo e grande spirito di collaborazione, anche perché rappresenta un momento di festa per tutta la comunità, in cui tutti possono ritrovarsi come parte della stessa storia».

Ripercorrere la storia e l'evoluzione di queste tradizioni può essere uno stimolo per le generazioni future?

«Certamente sì, e particolarmente per le nuove generazioni che credo abbiano bisogno di staccarsi un po' dalla realtà "virtuale" nella quale sono nati e cresciuti, per poter vivere e apprezzare momenti come questi, di concretezza dei piccoli gesti della vita vera, che ancora oggi regalano empatia ed emozione e permettono di diffondere la conoscenza del prodotto, dal seme alla tavola, il suo sapore, la sua semplicità e l'assoluta salubrità».

Quali sono le difficoltà di fare impresa in montagna?

«Certamente la prima difficoltà è quella logistica, ma la nostra scelta è stata quella di rimanere sul territorio non solo per essere vicini al luogo di produzione della materia prima ma anche, e soprattutto, per creare opportunità di lavoro in aree come

la nostra che, anno dopo anno, si stanno sempre più spopolando».

E i lati positivi?

«Vivere e lavorare in un luogo incantevole e incontaminato, in mezzo alla natura. Una vita certamente impegnativa e faticosa ma in un luogo dove ancora ci si conosce tutti, ci si rispetta e ci si aiuta, e dove tutti siamo accomunati dal grande amore per la natura che ci circonda».

Tu, tuo marito e la tua famiglia avete creato un'impresa che costituisce oggi un valore importante per la comunità in cui vivete: cosa si dovrebbe fare per promuovere maggiormente l'imprenditoria di montagna?

«Credo che la cosa più importante sarebbe quella di essere alleggeriti da una burocrazia opprimente e molto spesso incomprensibile».

Eri molto giovane quando hai lasciato il certo per l'incerto, lanciandoti in un'avventura senza garanzie. Dubbi? Ripensamenti?

«Inizialmente mi sono trovata spaesata ma le cose da fare erano talmente tante che è stato sufficiente tirarsi su le maniche e "lasciare che la vita scorresse libera", senza farsi abbattere da situazioni avverse, che lì per lì sembravano insuperabili. Ricordo tante lacrime, tanto sconforto, tante rinunce ma nessun passo indietro. Sempre in avanti, con passo da montagna».

La festa della battitura si terrà anche quest'anno, a luglio: Milena, Federico, Piero, Amabile e tutta la famiglia vi aspettano a Covigliaio di Firenzuola, al termine del raccolto. ▲