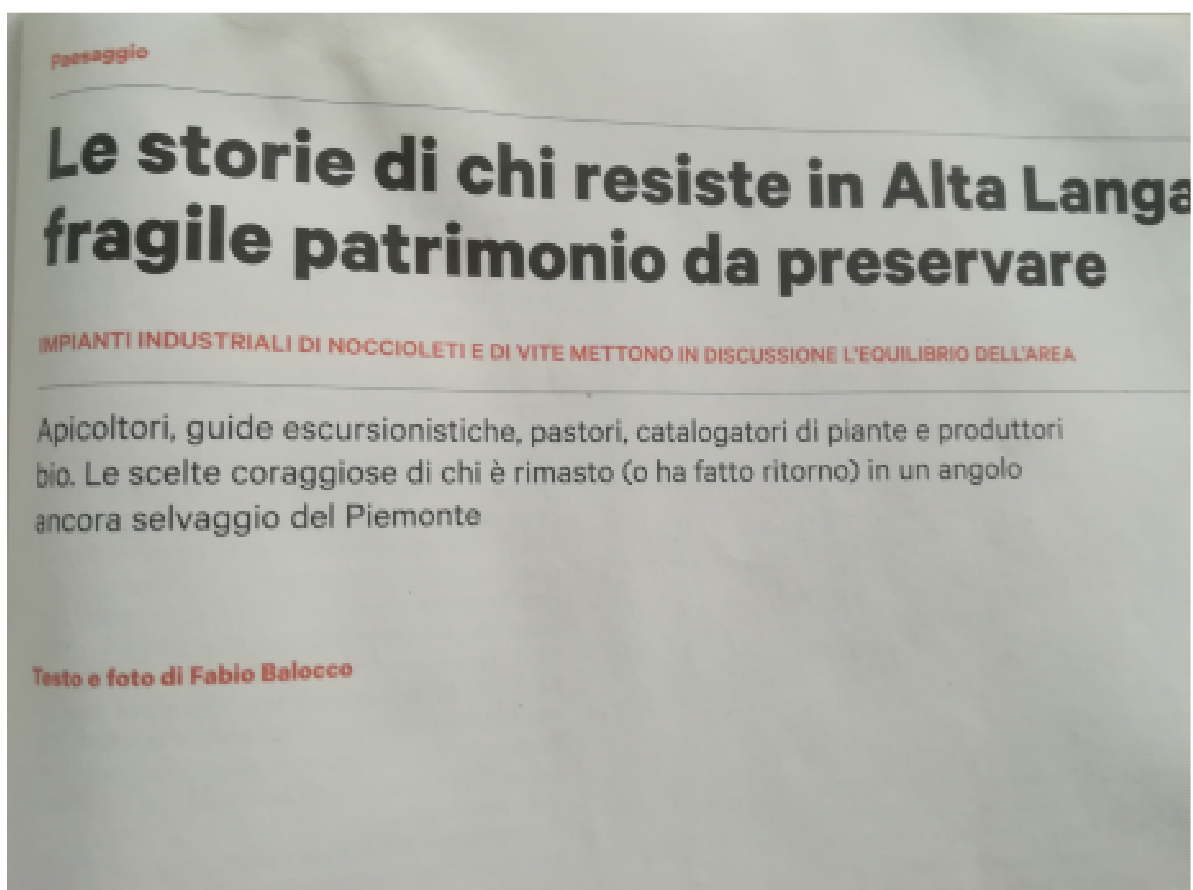


Altraeconomia

Mensile di informazione indipendente, numero 21, luglio/agosto 2019, Fabio Balocco



Primavera 2019. Dalla cascina di Silvio Pistone, a Borgomale (CN), nell'Alta Langa, lo sguardo non fa che ammirare boschi a perdita d'occhio. "Qui sta la peculiarità e la bellezza dell'Alta Langa, che la distingue dalla Bassa: ti sposti di pochi chilometri in linea d'aria e vedrai solo colline pettinate a vite, che poi sono quelle che hanno tirato la volata alle Langhe come patrimonio dell'umanità dell'UNESCO". Silvio produce fra le migliori formaggette di pecora delle Langhe (Tume), ma non è nato pastore. E quando decise di abbandonare il lavoro del padre che faceva il piastrelliere per inseguire il sogno di produrre formaggi tutti gli davano del matto, perché era una produzione che stava ormai scomparendo. Paolo Casalis ne fece uno degli interpreti del suo documentario del 2011 "Storie di eretici nelle Langhe dei capannoni", dove gli eretici erano coloro che avevano fatto una scelta di vita controcorrente rispetto alle logiche di una società volta al profitto purchessia, lontano dall'etica.

Ma Silvio non è l'unico ad avere fatto una scelta coraggiosa pur di vivere in questo angolo ancora selvaggio del Piemonte. A San Benedetto Belbo, cuore della Bassa Langa, Leonardo Marango mi racconta la sua storia. Una avvincente attività di toelettatura per cani a Grinzane Cavour, nella Bassa, ma non era soddisfatto. Ecco allora che dopo tanto gioviogare trova una cascina abbandonata sulle rive del Belbo, e sente che quella è la sua vera casa ("Si può dire che è stata lei a scegliere me"). E si inventa muratore e coltivatore bio, anche se senza certificazione, che non gli importa, e si circonda di animali: cani, gatti, oche, asini. E addirittura poetico il suo modo di descrivere la vita: "Diverso in questa Langa selvatica non faccio altro che celebrare il rito magico della vita. Il legame profondo con animali e piante genera un'armonia dentro di me che mai mi sarei potuto immaginare di trovare".

A due passi da casa sua, Vittorio Delpiano (Toio per gli amici, anzi, per tutti), che un tempo non lontano fa prete-operario. L'amore per la sua terra lo ha rivestito nella tecnica del recupero dei trussetti a secco e nella catalogazione delle piante. Sua è una delle poche silstiche d'Italia, nella quale ha censito e catalogato quasi tutti gli alberi delle Langhe e del Ruero. Attualmente ce ne sono ben 126, raccolti in tache che contengono sezioni dei tronchi, campioni lavorati, semi e fieno. Sono esposti in una stanza della cascina dove lui vive e che ha recuperato con l'aiuto di amici, una stanza che è sempre aperta ai visitatori.

Ma sono tante le belle storie che si potrebbero

in apertura, le Alpi Marittime innestate viste da Prunetto. Alta Langa. Nella pagina accanto, Leonardo Marango e i suoi cani

narrare di personaggi dell'Alta Langa: da Ferruccio Fresia, che in un angolo appartato di questo territorio pianta gli alberi di faggio, a Serafina Terreno, che ha importato dall'Abruzzo la coltivazione dello zafferano; da Alberto Rizza, che ha abbandonato un lavoro retribuito per fare la guida escursionistica e l'apicoltore, a Gianna Serafino e Fiorenzo Germano, che non rimpiangono di avere abbandonato la Bassa Langa per costruire un rapporto più sano e stretto con la natura. Sono proprio loro, però, che anche denunciano il pericolo che sta correndo la loro terra di elezione: la coltura della vite, in particolare quella del bianco secco con le bollicine, che qui si chiama Alta Langa. Uno spumante ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay. "La coltura della vite non era radicata in questa zona. Ma ora, sulla scorta del successo che sta ottenendo il prosecco (vedi a pag. 29 di questo numero, ndr), anche qui molti hanno deciso di impiantare nuovi vigneti al posto di vecchie coltivazioni, perché questa rende di più. Purtroppo siamo testimoni del cambiamento. Se qui nell'Alta Langa succede quello che è successo nella Bassa, guai".

Il paesaggio è trasformato, e vengono versate abbondanti dosi di veleni. Lì, nella Bassa, la campagna è un'industria, ma non puoi applicare alla campagna gli stessi criteri, gli stessi metodi usati nell'industria". Da casa loro, a Cossano, si vede chiaramente una collina "denudata" per fare posto a un nuovo impianto di vite.

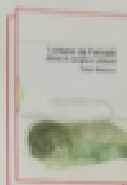
Ma non sono solo le bollicine il pericolo dell'Alta Langa. Di nuovo, Pistone: "Un giorno stavo andando per tartufi e mi sono recato in una zona in cui sapevo che potevano essercene e cosa trovo? Un nuovo impianto di noccioli". L'Alta Langa è la terra della "Tonda gentile di Langhe", una delle più apprezzate nocciole in Italia e all'estero. Quella che, per intenditori, finisce nei cioccolatini Rocher della Ferrero. Ed è proprio la Ferrero, tramite la Ferrero Hazelnut Company - divisione interna nata nel 2014 con il compito di promuovere in agricoltura il settore nocciolo - che ha avviato un progetto per ottenere entro il 2025 20mila tonnellate in più di nocciole italiane. Si consideri che questa è proprio la quantità di nocciole prodotte attualmente nell'intero Piemonte. Ed è anche a causa di questo progetto che nell'Alta Langa si impiantano in questi anni sempre più nocciolieri, trasformando aree prima selvagge. Anche in questo caso però l'operazione non è a costo zero. A parte la modificazione del terreno, nei nocciolieri infatti vengono sparse abbondanti dosi di fertilizzanti e diserbanti per evitare il crescere dei polloni alla base, garantire nocciole

126

gli alberi delle Langhe e del Ruero censiti e catalogati nel tempo da Vittorio Delpiano



più grandi e maggiore produzione: un ettaro di nocciolo coltivato tradizionalmente infatti rende fino a 50 quintali di nocciole, a fronte dei 15-20 quintali che si ottengono tramite coltivazione biologica. In più, sette o otto trattamenti di fitofarmaci all'anno per combattere i parassiti. Una coltivazione che può essere nociva e che quest'anno, ad esempio, ha portato il sindaco di Bolsena (a Viterbo, dove si trova uno dei distretti di maggior produzione di nocciole in Italia), a emettere un'ordinanza per vietare nuovi impianti. Insomma, l'Alta Langa è a un bivio: mantenere le caratteristiche che la rendono unica oppure in qualche modo banalizzarsi, rendersi simile a tante altre realtà. Ha le idee chiare, in proposito, Alessandro Mortarino, cofondatore del Movimento stop al consumo di territorio e coordinatore del gruppo di lavoro tecnico-scientifico multidisciplinare del Forum nazionale Salviamo il Paesaggio (salviamoilpaesaggio.it) che, lo scorso anno, ha elaborato una proposta di legge per l'arresto del consumo di suolo e il riuso dei suoli urbanizzati, ora in discussione al Senato: "L'Alta Langa è riuscita a mantenere un armonico equilibrio tra l'opera degli uomini e le regole della natura, conservando una biodiversità preziosa e oggi riconosciuta: la bellezza dei suoi paesaggi



"Lontano da Farinetti. Storie di Langhe e dintorni", Fabio Balocco, Il Babi Editore, 2019

e i ritmi che la persistente natura sono in grado di offrire, infatti, un'attrazione che negli ultimi anni hanno portato alla crescita di turisti che percorrono a piedi o in bicicletta i suoi sentieri alla ricerca di un 'altro' vivere.

Quasi senza rendersene conto, dopo anni di spopolamento, l'Alta Langa è divenuta un modello di società ospitale che offre nuove opportunità per chi già ci vive e per molti giovani che a questo territorio si sono avvicinati. I nuovi impianti di vite e nocciola rischiano però di confliggere con il modello 'biodiverso' attuale. Per questo occorre istituire un tavolo partecipato per stabilire le dimensioni dei nuovi impianti e i luoghi idonei, attraverso un condiviso 'Piano Regolatore delle coltivazioni' che impedisca uno sviluppo non in sintonia con il modello territoriale ederno e lo condiziona all'utilizzo di pratiche di agricoltura sostenibile. Val la pena ricordare che in Italia gli alimenti biologici sono gli unici prodotti che registrano saldi commerciali in crescita: nel 2018 le vendite di bio hanno superato i 3,5 miliardi di euro, l'8% in più rispetto all'anno precedente". L'Alta Langa può rimanere un esempio virtuoso di convivenza fra uomo e natura. Nella sua cascina circondata da boschi, ogni sera Silvio Pistone mangia le sue pecore. ■