

Ci mettiamo il cuore

Cinque giovani coppie hanno scommesso tutto sul valore del territorio. Sfidando i rischi hanno realizzato il loro sogno: creare alta qualità, con passione

testo e foto di Giulia Ubaldi Cossutta



DOLCE COME IL MIELE

Carmen Menzo e Michele Barbano hanno fondato l'Officina AgroCulturale Cafeci a Enna, in Sicilia. Producono miele, zafferano, mandorle, ortaggi e offrono ospitalità.

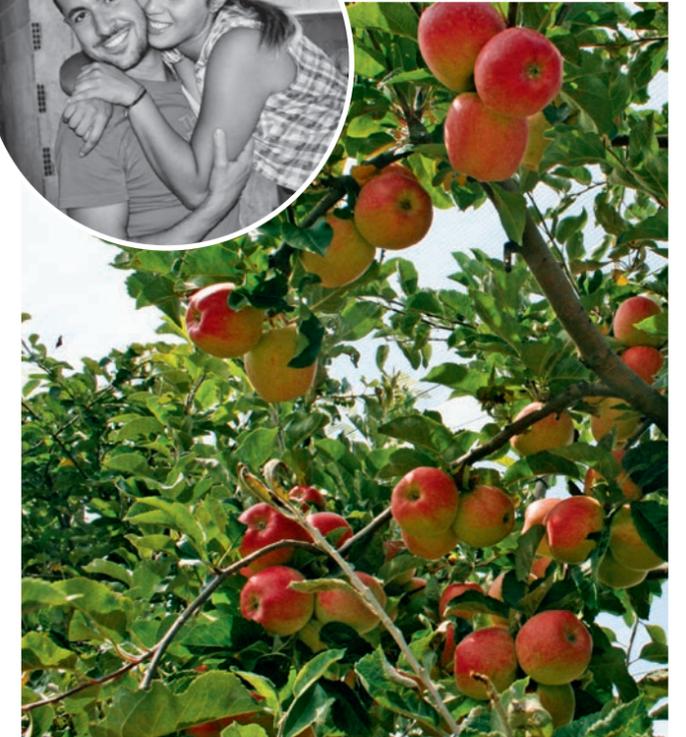


In amore non sempre vince chi fugge. Al contrario, alcune volte il segreto del successo è rimanere e scommettere su realtà e progetti difficili. È stata questa la scelta di cinque coppie che, da Nord a Sud, hanno creduto fortemente nel valore del territorio: cinque storie d'amore i cui protagonisti si sono rimboccati le maniche e hanno dato vita a eccellenze made in Italy.

Sono i primi anni Ottanta quando Erminia Nodari e Tullio Plebani si incontrano: è amore a prima vista. Appassionati di musica e di caffè, di cinema e di cibo – siamo nel periodo di Andrea Pazienza, del Dams, di Madonna, del walkman – decidono di condividere un progetto di lavoro e di vita. Partono subito con Frigider, il loro primo bar nella Bassa Bergamasca e poi, per evitare l'omologazione, puntano tutto sulla qualità. Nasce così la torrefazione Art Caffè, che si fa presto strada nel giro delle eccellenze, e nel 2008 diventa anche locale e ristorante in piazza Pontida 35, a Bergamo.

A parlare un linguaggio simile sono anche Andrea Paganeli e Alice Turci, ma questa volta siamo in Romagna. Lui nasce in Sudafrica, dove vive fino all'età di 10 anni. Poi torna in Italia, nella provincia di Forlì, e a 20 anni già non ha dubbi: vuole avviare un'azienda agricola. Per tre anni si dedica alla ristrutturazione di un antico casolare dell'Ottocento, e nel 2000 apre l'Agriturismo Acero Rosso a Civitella di Romagna. Se non avesse avuto tutta questa determinazione, non avrebbe conosciuto qualche anno dopo Alice, figlia delle stesse terre, quelle romagnole d'origine e quelle africane d'appartenenza: anche Alice ha viaggiato molto in Sudafrica, eppure non si erano mai incontrati prima. Da quel giorno nasce un percorso di condivisione profondo, un progetto di vita sulle colline romagnole che ruota attorno ai concetti di ospitalità, con agriturismo, ristorante e spa; di agricoltura con produzione di marmellate, vini e altri prodotti; e di famiglia, con organizzazione di picnic sani per bambini, tra cui i loro, Lorenzo e Riccardo.

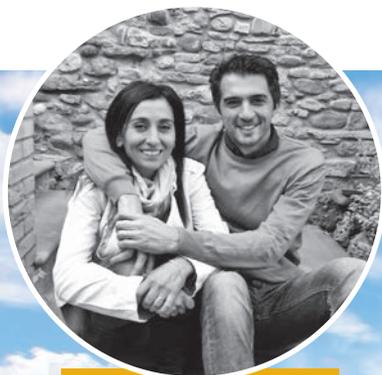
Mai grano diede raccolto più ricco dell'incontro tra Chiara Maracci e Antonio Greco: si conoscono a un corso di riconoscimento di erbe officinali e poi si rivedono al Palio del Grano di Caselle in Pittari, paese originario di lui. Laurea in Tecniche erboristiche a Urbino lei, lo stesso percorso ma a Pisa lui, non c'è attestato migliore della creazione di un'azienda di prodotti vegetali biologici di qualità, quale è divenuta HerbArtem, a Macerata. Sono oggi tra i migliori produttori marchigiani di soluzioni idroalcoliche, gomodervati, oleoliti, estratti glicerici, sciroppi e liquori. La



IL TEMPO DELLE MELE

Rosita Mastrota con il compagno Fabio Stamato. Portano avanti l'azienda Carlomagno, nel Parco del Pollino, in Calabria, dove si producono marmellate squisite. Sotto, Chiara Maracci e Antonio Greco di HerbArtem, a Macerata, un laboratorio artigianale per la preparazione di estratti di piante.





BENVENUTI

Andrea Paganelli e Alice Turci, fondatori dell'agriturismo Acero Rosso a Civitella di Romagna (Fc) dove si producono, tra gli altri, anche vini e marmellate.



raccolta spontanea, che avviene rigorosamente a mano nel centro del paesaggio collinare del Maceratese tra i comuni di Apiro, Matelica e San Severino. Ora stanno lavorando su una linea di integratori alimentari e cosmetici biologici. Andando verso Sud, è tempo delle mele. Non ci sono discoteche e baci, ma alberi, cinguettii e marmellate. Siamo in Calabria, nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, e Rosita Mastrotta è la protagonista. Non ha mai avuto dubbi nel portare avanti l'Azienda Agricola di famiglia Carlomagno: grano antico Carosella e orzo, infiniti tipi di ortaggi e varietà autotone di mele e frutti di bosco. Nel tempo non si risparmia in creatività e fantasia, e da giovane entusiasta intraprende studi in Agraria e va avanti a produrre. Grazie al suo estro, nascono nuovi prodotti e abbinamenti, dove al gusto semplice e delicato della mela associa aromi quali peperoncino, liquirizia, cannella, mandorla, lavanda o zenzero. Ma l'amore è espansione: «Mentre vendevo marmellate a una delle mie prime fiere, mi sono innamorata perdutamente di quello che oggi è il mio compagno di vita e di raccolta». E da quel giorno sono in due, devoti come pochi al loro lavoro: «Fabio è fisioterapista, ma ogni volta che il suo lavoro glielo permette, è accanto a me, emotivamente e fisicamente. È lui a darmi forza e a farmi amare ancora di più quello che faccio».

Lasciamo la terraferma e attraversiamo lo Stretto di Messina: Carmen Menzo e Michele Barbano, oggi trentenni, si

vite, i mazzi si intrecciano sul tavolo e inizia la partita: siamo nel 2014 quando con infinito timore tornano definitivamente in Sicilia, riprendono una casa di famiglia e danno vita all'Officina AgroCulturale Cafeci. Mentre i lavori incalzavano, loro già la immaginavano così com'è oggi: una piccola oasi di serenità e lentezza, con produzione di miele e zafferano, mandorle e olio, frutta e verdura, con laboratori, fattorie didattiche, percorsi del gusto, esibizioni artistiche e, perché no, asini. Le difficoltà non sono mancate, ma sono state affrontate e tra poco in famiglia saranno in tre, perché uno più uno in questi racconti non fa mai due. **VI**



CHE TAZZINA!

Erminia Nodari e Tullio Plebani: il loro Art Caffè, a Bergamo, è entrato nella Guida dell'eccellenza delle torrefazioni italiane 2016.



conoscevano fin dalle elementari. Originari di Enna, di quella Sicilia destinata a rimanere sempre più silenziosa e dietro le quinte. Lei si laurea a Siena in Economia ambiente e sviluppo, con esperienze nel turismo responsabile, nel commercio solidale e nei mercati a chilometro zero; lui si laurea in Archeologia del Vicino Oriente e guarda sempre in profondità, prima sotto terra con gli scavi, poi sott'acqua come subacqueo e sommozzatore alle isole Eolie. Eppure il naufragar gli è più dolce in questo nuovo mare, quando si incontrano dopo anni e iniziano ad amarsi tra Lipari e Siena. La sorte rimescola le carte delle loro