

10 OTT 2016 / 15:10

◀ 315

## Storie di ritorno alla terra. Dal teatro alla campagna, la storia di Tularù

□ (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025651-storie-di-ritorno-alla-terra-dal-teatro-alla-campagna-la-storia-di-tularu#>)



*Si occupavano di musica e teatro in Italia, poi dopo un passaggio in Spagna sono tornati con l'idea che si può fare cultura a partire dalla terra. E si può creare una comunità a partire dal lavoro agricolo e dal sapere condiviso.*

a cura di Antonella De Santis (<http://www.gamberorosso.it/it/antonella-de-santis>)

*“Siamo tornati dalla Spagna, dove avevo continuato per un po' con il teatro: alcuni progetti internazionali e un lavoro con una compagnia per la distribuzione in Sud America e in Spagna” spiega Miguel Acebes dell'azienda Tularù, ennesimo caso di ritorno felice alla terra. “Stavamo a Milano, dove mia moglie **Alessandra** era stata chiamata nella gestione del Carroponte”. Ma con una bambina, che all'epoca aveva due anni, e un lavoro che occupava gran parte delle serate, iniziano a pensare che forse devono fare altro. “È arrivato il momento di cambiare, ci siamo detti”.*

Così iniziano a guardare con occhi diversi la fattoria della nonna, a Ponzano di Cittaducale in provincia di Rieti, tra i fiumi Velino e Salto (che fortunatamente non ha subito danni dal sisma del 24 di agosto). *“Una zona ancora poco conosciuta, preservata dal sovrasfruttamento”* dice, aggiungendo *“l'agricoltura qui è ancora molto sostenibile”*. □

Così l'idea prende forma; partecipano al bando RestartApp della Fondazione Garrone di Genova per valorizzare l'Appennino, in cui si offrivano 3 mesi di formazione per costruire un business plan. *“Siamo rientrati tra i 15 che hanno avuto un sostegno nello sviluppare il business plan e poi, una volta presentato, siamo arrivati terzi. Il secondo voleva fare lumache e zafferano ma non aveva terreno, quindi gli abbiamo proposto di unire le forze. E così è stato; poi dopo poco lui ha aperto la sua azienda”*. Ma all'inizio i lavori nei campi si facevano insieme, prima uno poi l'altro, nel frattempo portano avanti il loro progetto: *“abbiamo messo su il laboratorio di trasformazione secondo le regole Asl”* racconta; la cosa più impegnativa, finora, costata 40mila euro. Il primo anno è fatto di lavoro e formazione: studiano molto (le teorie di Masanobu Fukuoka, Rudolf Steiner e la scuola della permacultura), fanno tirocini, per esempio a Valli Unite (*“una cooperativa agricola molto interessante”*); e poi c'è il confronto con altri che preso la stessa strada e con chi, questo lavoro, lo fa da sempre; e intanto *“ci impegnavamo per mettere su una rete”*. □

## Il progetto agricolo e comunitario

E con la burocrazia e le difficoltà nel passare dall'idea alla sua messa in pratica? *“L'esperienza nell'organizzazione culturale è servita”*. Anche perché alla base c'è un progetto, stavolta agricolo. *“Volevamo creare un'economia qualitativa e di comunità, e recuperare quel valore sociale e culturale che fonda le comunità agricole e che nei processi produttivi c'è sempre stato, almeno fino all'industrializzazione”*. Valorizzare, nel lavoro agricolo, la capacità di costruire una socialità, la sua capacità aggregativa *“che è un po' quello che fa il teatro”*. Così nasce festa della mietitura: tre giorni in cui i vecchi insegnano ai giovani la mietitura a mano, *“e poi la sera si va avanti con concerti, spettacoli, film e dibattiti su pratiche sostenibili che è uno degli aspetti che ci interessa di più”*. Non a caso, prima di aprire l'agriturismo, era già attiva l'associazione culturale.

## Dal grano alla farina e dalla farina al pane

In poco più di un anno le cose prendono forma. *“Coltiviamo grani antichi e produciamo farine, il loro sapore è incredibile. Solo adesso abbiamo capito il senso del pane sciapo, che fa sentire il sapore della farina”*. E via a selezionare i grani teneri più adatti a questo clima, a recuperare le varietà locali, *“abbiamo rieti, verna e*

*frassineto, quest'anno metteremo anche una parcella terminillo e abbiamo anche la biancola, parente laziale della solina abruzzese” racconta, aggiungendo che si tratta di grani poveri di glutine, che richiedono lavorazioni più attente con la pasta madre, “il risultato però si vede, pani che durano una settimana, come raccontano le nonne”. Un forno a legna di fine ottocento per fare un pane contadino, casareccio: “Abbiamo imparato quest'anno” dice “Alessandra ha fatto un corso di panificazione, poi altri con Fabrizio Fiorentini sulla pasta madre. In un anno abbiamo raggiunto un buon risultato”.*

□ (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025651-storie-di-ritorno-alla-terra-dal-teatro-alla-campagna-la-storia-di-tularu#>)



*I grani*

## **Il progetto di filiera**

Ma coltivare grani non basta: vogliono mettere in moto una filiera che include altri produttori di pianura e di collina con cui c'è uno scambio di semi, per produrre farine del territorio, e coinvolgere gli artigiani che le trasformano in pane e pasta: Fabrizio Fiorentini per il pane e il laboratorio Chitarra Antica di Paola Simeoni di Rieti per la pasta. Il loro obiettivo è mettere in relazione materie prime di base – farine, pane, ortaggi, carne – per creare una sinergia tra i produttori della provincia. Progetti di filiera sul territorio, eredità di quell'idea di rete che, in teatro, è fondamentale per portare a termine le cose e per dargli significato: *“non ha senso fare le cose senza gli altri”* dice.

## L'allevamento



12 vacche, la metà ereditate, oggi allevate secondo il pascolo razionale rigenerativo *“che incrementa la qualità e quantità dei terreni”*. Il lavoro è portato avanti con la Ong Deafal, che nasce da un progetto di cooperazione internazionale nord – sud del mondo e ora si occupa anche di divulgare in Europa alcune metodologie di agricoltura e pascolo che arricchiscono il terreno e ne riattivano il ciclo vitale. *“Abbiamo organizzato un corso su questa tecnica, sono venute anche delle persone di Ecor per conoscerlo (ndr. Marchio di prodotti biologici e biodinamici). Ora vogliamo costruire una rete a livello nazionale di allevamenti che fanno questo tipo pascolo un po' più selvatico, che dà carni saporite, oltre che sane. È una scelta che pone fuori dai circuiti legati al mercato e a certe dinamiche di prezzo, mangimi, pesticidi”*. Le loro carni sono allevate solo al pascolo, alimentate a erba e senza farine. *“Abbiamo visto che in un anno di questa tecnica con rotazione veloce degli animali, l'erba ricresce molto”*. Le carni piacciono: ci sono molte prenotazioni e altrettante difficoltà, dato che, burocraticamente, non c'è differenza tra chi lavora 300 capi e chi, come loro, non supera i 2-3 l'anno, allevati bene e svezzati naturalmente: *“vogliamo tenerci sulla linea dei 20 mesi, 16-18 mesi con pascolo insieme alla mandria”*. Anche il macello è frutto di una scelta precisa: *“un piccolo laboratorio di Borbona che macella solo un giorno a settimana, in modo attento e rispettoso dell'animale”*.



 (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025651-storie-di-ritorno-alla-terra-dal-teatro-alla-campagna-la-storia-di-tularu#>)



*L'allevamento delle vacche*

## **L'orto e il frutteto**

*“Abbiamo un grande orto per la nostra cucina” e un terreno di 65 ettari con rosa canina, more, un frutteto con mele antiche, ciliegie, fichi. “Siamo a posto con la Cia per trasformare la frutta in confetture, siamo in regola per la vendita”. L'approccio è sempre sperimentale, tra agricoltura organica rigenerativa e orto sinergico, accompagnati dal supporto tecnico di Matteo Mancini di Deafal. Mentre lo spirito comunitario è sempre in prima linea, per esempio nel chiamare ad aiutare nei momenti di maggior raccolto della frutta, in cambio di confetture e altri prodotti. Ovviamente anche qui, a corollario delle attività agricole, ci sono i corsi, come quello sui prodotti probiotici fermentati.*

## **Il casale e la bioedilizia**

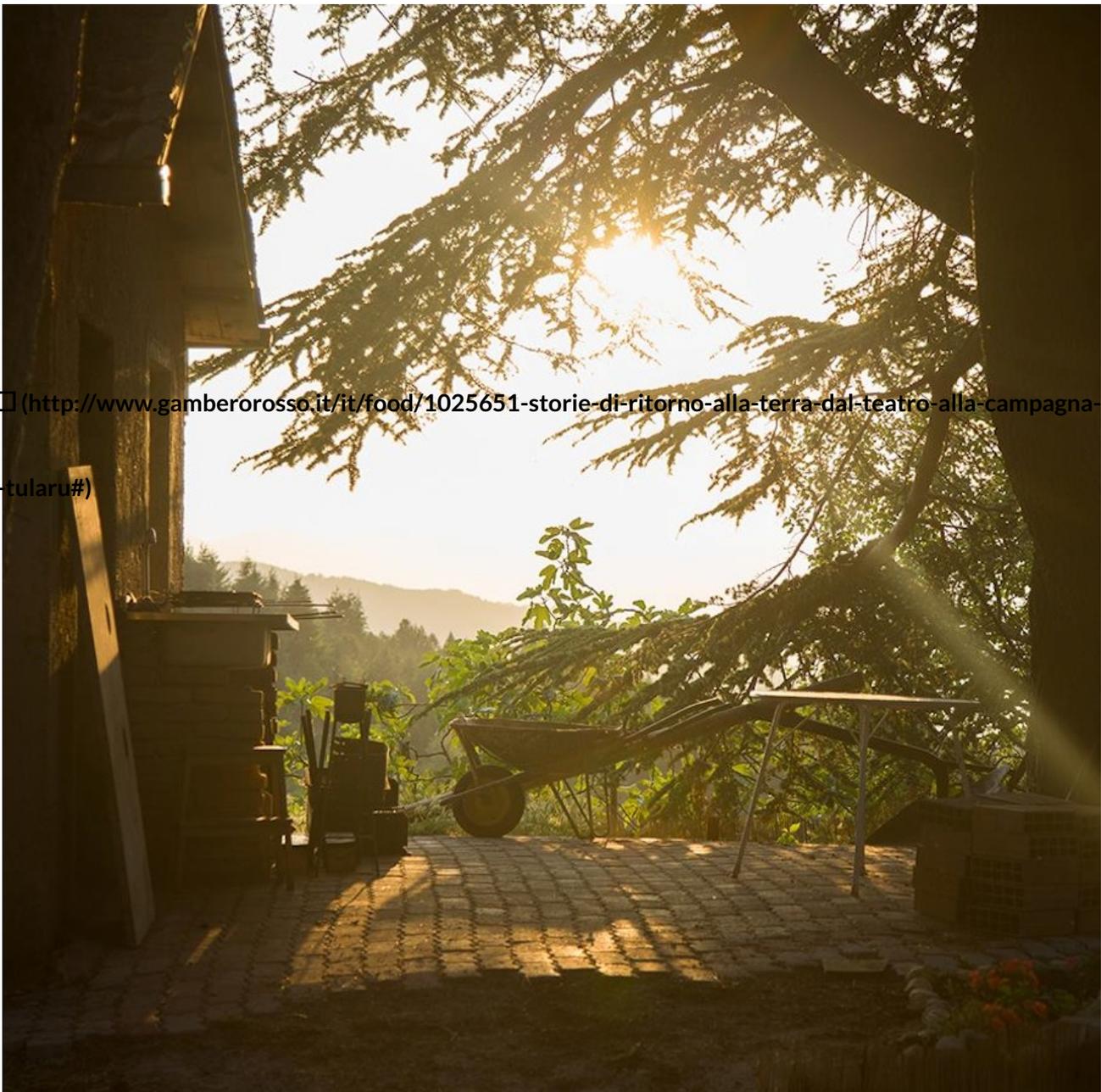
Tre stanze e un ostello con i letti a castello sono il cuore dell'attività ricettiva, con un buon target potenziale perché in zona ci sono le falesie di Grotti, di grande richiamo per esperti di arrampicata. Nella struttura ci sono anche le vecchie stalle, ora laboratorio di trasformazione e cucina, e un altro locale in cui c'è ancora la vecchia mangiatoia, oggi sala polivalente. Mentre altri spazi e capannoni agricoli sono ancora da ristrutturare, con tecniche di bioedilizia e architettura sostenibile. E destinare, almeno in parte, ad attività culturali e artistiche: *“ci piacerebbe che insieme a tutti questi eventi legati all'agricoltura, ci fossero anche residenze artistiche e spettacoli: si può tornare al teatro partendo dalla terra uscendo dalla logica dei finanziamenti statali (ndr. Quelli del Fus, per esempio:*

*il Fondo Unico per lo Spettacolo). Coprendo così le spese”.* *“Stiamo cercando di riconvertire il casale secondo criteri di sostenibilità energetica”* racconta ancora, spiegando che i lavori sono stati fatti, in gran parte, in modo collettivo, per esempio durante un laboratorio sul termocompost *“un cumulo di cippato, la ramaglia di bosco, che fermenta per un anno e più, sviluppa calore che scalda l'acqua calda. Lo abbiamo usato per le docce esterne per le persone che sono venute in campeggio durante la festa della mietitura”*. O in quello sulla costruzione di una vasca di fitodepurazione dell'acqua, tenuto da Stefano Mattei dell'accademia di permacultura: nella quota del corso c'era sia la parte didattica e teorica che quella pratica, con la realizzazione della vasca. *“Così i costi sono stati molto più ridotti per tutti. È stata costruita una prima vasca per sei persone, stabili anche di inverno, poi un laghetto a flusso libero per 12 persone, dove metteremo ninfee, fiori di loto, narcisi: fiori belli anche da vedere, oltre che funzionali alla depurazione. Da lì, infatti, l'acqua esce pulita e pronta per il frutteto e l'orto. Controlli periodici ne monitorano la qualità”*. Ci sono poi il corso per la costruzione di una stufa pirolitica e molti altre cose in cantiere.





□ (<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025651-storie-di-ritorno-alla-terra-dal-teatro-alla-campagna-la-storia-di-tularu#>)



*Il casale*

## **Corsi, eventi e altri progetti**

Tutto, dunque, si svolge sotto il grande ombrello della collaborazione: come per l'educazione ambientale e le attività per i più piccoli, che hanno coinvolto Postribù, una Onlus reatina che si occupa di valorizzazione dell'ambiente naturale, sociale e culturale. E poi c'è l'aspetto artistico: a oggi ci sono stati diversi eventi, sperimentando le potenzialità offerte dall'ambiente circostante, per esempio con alcuni concerti in acustico nel bosco. *“Credo che abbia a che fare con questo valore sociale e culturale che può avere l'agricoltura: si può fare cultura a partire dall'agricoltura. Perché quello che vedi e quello che mangi ha un legame con il bene comune. Quello che unisce le persone sotto una comune idea di condivisione, che mette insieme storie e generazioni diverse. Tularù era il*

richiamo con cui mia nonna ci chiamava a pranzo. Dai campi sapevamo che era arrivato il momento della condivisione a tavola. Intanto, da quando si sono spostati dalla Spagna a Milano e da Milano al Reatino, è nata un'altra figlia.



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025651-storie-di-ritorno-alla-terra-dal-teatro-alla-campagna-la-storia-di-tularu#>



Talarù | Ponzano Cittaducale (RI) | via case sparse snc | tel. 347 1077789; 328 6666038 | [www.tularu.it](http://www.tularu.it) (<http://www.tularu.it/>)

**a cura di Antonella de Santis**

**foto: Louise Verdier**

**Abbiamo parlato di:**

**Tularù, Sostenibilità, Agricoltura**

**Potrebbe interessarti anche**

Raccomandato da

(<http://www.outbrain.com/what-is/default/it>)