




 € 1168 raccolti ogni mese
 CAMPAGNA 1%

 1110 agenti iscritti
  4164 ore mensili offerte
 □

l'Italia che Cambia
dalla Teoria alla Pratica

Iscriviti oggi!



ITALIA
CHE CAMBIA

Cambia la FINANZA, scegli l'ETICA!
DECIDI TU COSA FINANZIARE CON I TUOI SOLDI



Io faccio così #189 – Tularù, l'azienda agricola che ha ridato vita a una comunità

Scritto il 16 novembre 2017 da **Paolo Cignini** in **Le Storie!**

Tags: **agricoltura**, **aziende agricole**, **comunità**, **grani antichi**

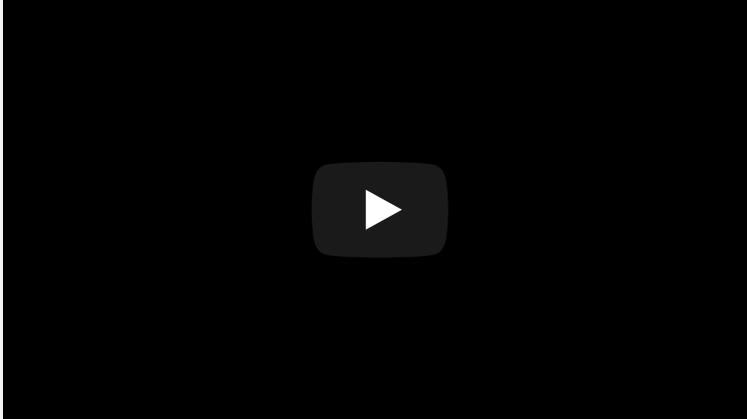
Ricreare la comunità partendo dalla terra e dai suoi prodotti. Questo l'obiettivo degli ideatori di Tularù, azienda agricola in provincia di Rieti basata sull'agricoltura organica rigenerativa, dove si coltivano grani antichi per la produzione di pane e farine da essi ricavati.

 Mi piace 273
  Share 349
  Tweet 3
  Share 1
 
 Pin 3
  Share 377

“La parola **Tularù** era il richiamo che mia nonna usava nella fattoria di campagna. Quando eravamo insieme con i vicini di casa, mentre si facevano i lavori in campagna, giunta l'ora di pranzo la nonna ci chiamava dicendo a gran voce ‘Tularùù!’”. Un momento che mi è rimasto nel cuore, che dà il nome a questo progetto che si sviluppa proprio sullo stesso terreno dove i miei nonni lavoravano la terra e che mira a recuperare quello spirito che avvolge il richiamo della

nonna: ricreare una socialità e una comunità intorno al concetto della condivisione”.

Dalle parole di Miguel Acebes Tosti, ideatore insieme alla moglie Alessandra Maculan del progetto [Tularù](http://mappa.italiachecambia.org/scheda/tularu/) [http://mappa.italiachecambia.org/scheda/tularu/], partiamo alla scoperta di questa nuova storia settimanale che ci porta in provincia di Rieti, precisamente a Ponzano di Cittaducale.



Tularù è un'azienda agricola basata sull'**agricoltura organica rigenerativa**, dove si coltivano grani antichi per la produzione di pane e farine da essi ricavati. L'azienda sorge nel luogo che era la fattoria dei nonni di Miguel, poi abbandonata dopo la loro scomparsa e recuperata ora dalla coppia. Per rendere sostenibile e coerente il progetto con l'idea di partenza, Tularù ha chiuso la filiera con un pastificio e un panificio di Rieti (rispettivamente il pastificio “Chitarra Antica” e il panificio “La Mattera”), a cui vende la propria farina, oltre a produrre internamente il pane per il Gruppo di Acquisto Solidale di Rieti. Trovandosi in terreni grandi ben quarantacinque ettari, adatti al pascolo sostenibile, all'interno di Tularù troviamo anche una mandria di undici vacche e pollame con pollai mobili che contribuiscono anch'essi alla rigenerazione del terreno. Oltre ai prodotti dell'orto e alle conserve ricavate dal selvatico dei boschi circostanti.

Il valore aggiunto del progetto non si manifesta solo in ciò che fa, ma per come lo vuole fare: tramite l'agricoltura “abbiamo preso la decisione di **prenderci cura di questo posto**” spiega Miguel “cercando di utilizzarlo per ri-creare e unire la comunità che vive questi territori, che è quello che ci interessa davvero di questo progetto, senza per questo intaccare la sostenibilità del progetto”.



[\[./ItaliaCheCambia_files/20597173_1949252071987718\]](#)

Ricreare la comunità per un'economia di qualità

Il grano è un elemento importante nella storia di Tularù, non solo per l'affascinante nostalgia romantica dei tempi passati ma per la funzione sociale e culturale che il cibo ha, di cui il grano rappresenta un collante importante. “Lì dove eravamo noi si coltivava grano perché fondamentale per l'alimentazione e l'economia delle persone del luogo. Poi l'avvento dell'industrializzazione ha spopolato questi terreni, che non rendevano a livello di quantità. Tutti i processi di produzione di cibo hanno un forte **valore sociale e culturale**, e le comunità distrutte da questo fenomeno ne hanno pagato il conto. Abbiamo deciso di mettere il grano, specificamente alcune varietà di grani antichi, non per finalità sentimentali o romantiche, ma in realtà ci siamo resi conto che ripartire dal grano significava andare alla riscoperta di questi valori comunitari che sono il fulcro del nostro progetto.

Noi comunque vogliamo anche vivere di ciò che facciamo, dunque era obbligatorio unire le forze con altre realtà del territorio della pianura di Rieti per chiudere la filiera con un pastificio e un panificio cittadino, con il quale ci siamo messi d'accordo sul prezzo della farina finale e ciò ci rende possibile rendere sostenibile economicamente questo progetto. I grani antichi non sono una moda, sono la testimonianza che la qualità permette di chiudere la filiera con altre persone, questo crea un altro tipo di fare **economia: circolare, locale, rispettosa del territorio**. Questo vuol dire prendersi cura del territorio, Rieti in questo ha un territorio vergine che aiuta la costruzione di queste filiere. Siamo felici di essere partiti senza un mutuo, i lavori li stiamo facendo sotto forma di laboratorio che permette di finanziare parte delle spese, stiamo ingranando sempre di più con la farina e il GAS”.

Per sottolineare l'**importanza culturale e sociale del cibo**, ogni estate Tularù organizza una Festa della Mietitura: si tratta di una festa di tre giorni dove le persone anziane del luogo incontrano giovani o meno e insieme si impara e si mette in pratica la mietitura, per poi passare a dibattiti e incontri legati al concetto di sostenibilità. “In generale abbiamo sempre cercato di far incontrare gli anziani del luogo esperti di mietitura a mano, che ce l'hanno insegnato, con più giovani possibili – racconta Manuel – per lavorare tutti insieme ai campi e poi la sera festeggiare insieme, come nella famiglia dei miei nonni raccontata all'inizio. Questo è il collante ed è collegato a quello che ti dicevo prima: occasione di socialità costruite intorno all'agricoltura, che ri-creano comunità. La terra e i suoi prodotti uniscono tutti gli esseri viventi”.



[\[./ItaliaCheCambia_files/19437509_1930080613904864.](#)

L'associazione Social Valley e la struttura interna

Nell'ottica di ricreazione della comunità del luogo e di esaltazione del valore sociale del territorio reatino, Tularù è uno dei motori della creazione dell'Associazione Social Valley che conta come soci alcuni dei maggiori rappresentanti delle associazioni del luogo.

È grazie a questa associazione e alla sinergia scatenatasi al suo interno che Miguel e Alessandra hanno trovato alcune delle risorse importanti per lo sviluppo di Tularù: “All'interno di Social Valley c'è Matteo Mancini di Deafal, una ong che si occupa di diffondere l'agricoltura Organica Rigenerativa che noi mettiamo in pratica, che è il nostro agronomo. Fa parte dell'associazione anche Valeria Galluzzi, architetto specializzata in bioarchitettura insieme alla quale abbiamo ripensato un po' tutta la struttura cercando di renderla **sostenibile energeticamente**: abbiamo realizzato la fognatura con vasca di fitodepurazione, con l'acqua depurata che viene usata per irrigare frutteto e orto. Abbiamo realizzato poi una stufa pirolitica per riscaldare la sala da pranzo, intonacando una parete in terra cruda che assorbe il calore della stufa. Abbiamo creato le compost toilet, fatto il thermocompost per la produzione di

acqua calda. Tutto quello che è scarto qui diviene una risorsa, uno dei principi dell'Agricoltura Organica Rigenerativa che mettiamo in pratica”.

La collaborazione con Deafal: l'allevamento razionale Voisin

Tularù si trova in luoghi adibiti al pascolo, come illustrato in apertura ospita una mandria di undici vacche e del pollame. Anche su questo aspetto la fruttuosa collaborazione con **Deafal**

[\[http://mappa.italiachecambia.org/scheda/deafal/\]](http://mappa.italiachecambia.org/scheda/deafal/)

ha portato alla sperimentazione di un tipo di allevamento sostenibile, il **pascolo razionale Voisin**. “È un tipo di pascolo che raggruppa gli animali in piccoli settori giornalieri, che vengono concimati e puliti per bene fino a che passano al settore successivo. In questo modo quel settore crescerà più vigorosamente, perché la materia organica di quel terreno sta ricrescendo molto di più che in un pascolo brado normale. Riusciamo così ad alimentare integralmente le vacche con erba d'estate e fieno in inverno. Dopo le vacche abbiamo polli e galline con un pollaio mobile, che aiutano ad aprire gli escrementi delle vacche e si nutrono delle larve qui insediate. Il pascolo cresce ancora più vigorosamente grazie all'apporto della pollina, che arricchisce il terreno”.



[\[./ItaliaCheCambia_files/13332770_1740927686153492\]](#)

Alessandra e Miguel: cambiare vita per Tularù

Prima di arrivare a Tularù, Alessandra e Miguel hanno **cambiato la propria vita**, inserendosi in un contesto diverso rispetto a dove erano cresciuti ma che Igi ha dato la spinta per associare il cibo all'aspetto culturale e sociale. La coppia lavorava con diversi ambiti professionali nel mondo della progettazione culturale e nella gestione di eventi. Fu grazie ad un bando, il "ReStartApp" della Fondazione Garrone, e ad alcuni risparmi privati che nel 2014 Miguel e Alessandra poterono iniziare a sviluppare la loro idea e renderla praticabile.

“Abbiamo da subito restaurato e cambiato destinazione d'uso ad una delle **vecchie stalle del casale**, trasformandola in un laboratorio di trasformazione che è un po' il cuore economico dell'azienda dove realizziamo numerosi prodotti. Il cambio è stato bello farlo insieme ai figli, per vederli crescere in aperta natura; questo mi riporta ai miei ricordi di bambino, siamo soprattutto felici di regalargli un'infanzia così ricca di stimoli. Anche a livello personale, nonostante l'oggettiva fatica e le problematiche da affrontare, la soddisfazione la sera è enorme e non è paragonabile allo stress vissuto in passato, siamo molto felici”.