



Nella foto: Giovanni Roletto

## Cascina La Turna

Incontro con Giovanni e Elio

Questi due ragazzi hanno creato un mondo – pensavo, uscendo dalla Cascina La Turna per ritornare lungo le stradine che costeggiano i campi a ridosso del Mulino Peila sulla SS 460 – Sì, dicevo a me stesso, qui la presa che il biologico sta realizzando sul nostro stile di vita registra una testimonianza indiscutibile. Di più: qui la cultura bio ha trovato un centro propulsore di creatività fascinosa.

I due ragazzi di cui sto parlando sono cugini. Elio Biasibetti, 47 anni, fisico asciutto, addome invidiabile, lo sguardo pensoso e accogliente è il primo che ho incontrato. L'altro è Giovanni Roletto, 45 anni, altrettanto asciutto, abbronzato, capelli da artista, una barba di un paio di giorni, e l'eloquio sciolto e accattivante. Hanno iniziato la loro avventura dopo un gravissimo lutto. Un tragico incidente ha portato via in un colpo solo i loro quattro genitori.

Sto girovagando in Canavese alla ricerca di segnali del futuro al di fuori delle strade più battute. Ma, soprattutto, alla ricerca di persone che abbiano deciso di vivere facendo quello che amavano, liberi dalle pressioni della cultura più diffusa e impegnati in un'impresa che racconti una storia autentica. Alla Cascina La Turna di Valperga ho incontrato qualcosa di veramente significativo in tal senso.



Nella foto: Elio Biasibetti

Elio lo trovo intento a raccogliere dei dati, previa una serie di misurazioni, per la compilazione di moduli. “Burocrazia!” mi dice, allargando la faccia in un sorriso. E mi porta a fare un giro tra le serre. La bellezza del rigoglio biologico, uscito dalla cura di gente motivata è incomparabile. Esplode nella siepe di zucche, nelle serre dei pomodori, delle melanzane, e in quella suggestiva dell’aloe che percorro da cima a fondo. Attira la mia attenzione una lunga striscia di terreno interamente coperta dal nailon rimboccato, per così dire, ad ogni lato. Elio mi spiega che si tratta della solarizzazione, un metodo per eliminare le erbacce che possono nascere da semi presenti nel terreno senza usare diserbanti chimici. Si prepara il terreno come per la semina, lo si bagna incoraggiando i semi a germogliare, e lo si copre di nailon. In questa stagione il riscaldamento solare può raggiungere là sotto una temperatura di 50/60 gradi, sufficiente a eliminare qualsiasi germoglio. All’arrivo di Giovanni, si va a sedere a un tavolo spazioso sistemato sotto un gazebo nel cortile sud dell’abitazione. Una brezza leggera rende più piacevole la nostra conversazione.

Qui Elio lascia la parola a Giovanni come per tacita intesa.

“Dopo la morte dei nostri genitori ci siamo trovati a doverci occupare di due piccoli orti che loro, come tanti altri, tenevano per una produzione destinata alla famiglia. Abitavamo a un centinaio di metri l’uno dall’altro. Era l’88. Elio aveva 27 anni, era geometra e si era appena sposato. Io ne avevo 24 e lavoravo in fabbrica. C’erano delle piante da frutto, degli ortaggi, un po’ di vigna, che i nostri trattavano, come fanno tutti qui intorno, con i soliti prodotti chimici per diserbare e per difendere l’orto dai parassiti.

Ci siamo guardati in faccia e ci siamo detti che tanto valeva andare a comprare le cose al supermercato se le producevamo con gli stessi metodi della grande distribuzione.



Qui produciamo per consumare noi. Se produciamo per noi dobbiamo produrre biologico. Ecco, riassumendo, qual è stato il pensiero che ha innescato il processo. Ci siamo trovati allineati e solidali su questo principio e ci siamo dati da fare per imparare. Il che vuol dire leggere e trovare le persone che avrebbero potuto guidarci in questa impresa. Perché, più dei libri, gli insegnamenti diretti hanno un'efficacia impareggiabile. Fai il primo passo e le cose succedono. Elio aveva un pezzo di terreno, all'incirca una giornata, 4.000 metri e decidiamo di farci un meletto. Veniamo a conoscere un appassionato di natura, Sergio Ghiglia, all'epoca consulente del consorzio agrario della nostra zona, che ci dà i primi consigli e intanto ci parla di un agricoltore esperto in biologico che vive a Moncalieri. Andiamo a conoscerlo e ci imbattiamo così in un maestro eccezionale. Poco più che trentenne, Eraldo Dione ci ha guidato nei primi passi in maniera esemplare. Oggi vive e coltiva a Torresina, nell'Alta Langa. Uno che dovresti conoscere. È stato un periodo bellissimo di apprendimento. Nel corso di un paio d'anni decidiamo di acquistare i terreni che ora costituiscono la nostra azienda e di dedicarci alla produzione biologica in funzione di un'alimentazione naturale, con prodotti integrali, trattati il meno possibile, meno lavorati insomma. Ci impegniamo parallelamente in una ricerca attiva nel campo dell'alimentazione naturale perché il richiamo del biologico tende del tutto naturalmente ad estendersi ad altri settori connessi. Il primo passo è stato

l'alimentazione naturale. Poi ci è venuto incontro l'orizzonte della medicina naturale. Anche qui da nuovi contatti, nuovi stimoli. Per esempio Daniela della Cascina Amaltea.



L'impresa aveva preso l'abbrivio. E anche la fortuna ha fatto la sua parte. A Caluso era allora presente uno dei primi enti certificatori. Era stato creato da Mario Intindoli, un altro personaggio interessante. Se vai su Internet ci trovi pagine e pagine che lo citano nel campo della agricoltura biologica, della bioetica e altri temi connessi. È così che nel 1993 siamo arrivati alla certificazione bio dei nostri prodotti.

Veder crescere le piante, svilupparsi le colture, in questo contesto, è come riscoprire la natura, la forza guaritrice che la vita possiede nel suo grembo. Un'emozione intensa e forse incomprensibile a chi non l'ha vissuta. A fronte di questa crescita vigorosa si fa strada un nuovo problema: come smerciare tutto questo ben di Dio? All'inizio prendemmo accordi con un paio di negozi a Torino, che assorbivano la nostra produzione. C'era la scomodità del tempo necessario per i trasporti. E un fattore di incertezza elevato perché la vendita

dipendeva dalla conduzione di negozi gestiti da altri. E di fatto uno dei negozi fallì procurandoci delle perdite considerevoli. Provammo anche la formula dei mercatini, ma qui il dispendio di energie era ancora più grande.

C'era l'alternativa dei mercati generali. Ma ci rendevamo conto che per ottenere dei risultati in quello spazio avremmo dovuto specializzarci in uno o due prodotti per arrivare a delle proposte veramente competitive. Noi eravamo nati come produttori per la famiglia e la gamma dei nostri prodotti tendeva a ricoprire un ampio spettro delle necessità alimentari di una famiglia: tendeva, cioè, ad allargarsi piuttosto che a rinchiudersi in una specializzazione. La monocultura andava contro la nostra natura originaria. La varietà era nel nostro DNA.

E così abbiamo incominciato a immaginare uno sbocco di vendita diretta alle famiglie e ci organizzammo in maniera coerente. Vendemmo le nostre abitazioni e cominciammo a costruire qui, sul terreno dell'azienda attuale. Creammo uno spaccio dove la gente incominciava ad arrivare. E ci affidammo alla pubblicità più naturale e convincente che esista: il passa parola. Direi che il tempo ha premiato i nostri sforzi.

Incoraggiati da come andavano le cose, abbiamo avviato una sorta di processo di crescita esplorando altri settori. Il pane per esempio. Farci il pane da soli, seminare il grano e lavorarlo. In un primo tempo, addirittura servendoci di una vecchia trebbiatrice. E oggi riusciamo a produrre il nostro pane.

Così pure ci siamo messi per la strada della riscoperta di vecchie qualità di mais, come il Pignoletto – qui chiamato dente di cane – e l'isola. Abbiamo ampliato la gamma degli ortaggi, cercando sementi di vecchie qualità. Abbiamo studiato il modo di ottimizzare l'uso dell'acqua per evitare sprechi, e ci siamo impegnati nella produzione autonoma di compost, resa più facile dalla presenza di bestiame nella nostra azienda - il nostro compost è di qualità invidiabile.

Abbiamo creato noi stessi un gruppo d'acquisto per i prodotti che non siamo in grado di produrre qui (olio, parmigiano, detersivi ecc.), raggruppando un buon numero di famiglie e sviluppando accordi con produttori biologici. In questo contesto abbiamo avviato un importante discorso sui detersivi.

Abbiamo conosciuto dei ragazzi di Rimini che lavorano molto coscienziosamente in questo settore e con i quali abbiamo organizzato anche una serata di sensibilizzazione al Castello Malgrà. Spesso organizziamo delle serate sui temi dell'alimentazione naturale, delle problematiche dell'acqua e via discorrendo. Abbiamo sentito il bisogno di farci promotori della cultura legata al biologico, all'ecologia, alle acque, alla cura del pianeta”.

Elio, mentre Giovanni si deve assentare un momento, mi fa sapere che anche nella costruzione delle abitazioni, dei magazzini, degli edifici, si sono ispirati alla bioedilizia, usando materiali col minor impatto ambientale possibile. Niente derivati dai petroli, niente cemento armato, ma mattoni naturali la cui argilla viene impastata con segatura di legno anziché

polistirolo, intonaci con colori naturali, solai in legno, mobili in legno, vernici naturali. “Qui ci siamo avvalsi di nuove consulenze incontrate lungo il nostro cammino: il titolare de La Casa di Terra di Chatillion.

Non solo. Abbiamo anche voluto scegliere molto oculatamente il posizionamento della casa. Allora non si era ancora diffuso il Feng Shui da queste parti. Noi abbiamo chiesto l'aiuto di un raddomante per essere sicuri di non posizionare una stanza proprio in concomitanza di una falda ed abbiamo effettuato alcuni controlli. Volevamo essere tutelati, conoscere per esempio i valori di radon presenti naturalmente nel nostro terreno, un gas che si infiltra e accumula spesso nelle abitazioni a partire dalle fondamenta e che è una delle cause dei tumori polmonari.

Insomma il nostro orto biologico iniziale è diventato uno stile di vita, una filosofia, direi per successivi balzi espansivi”.

Giovanni, rientrato nella conversazione aggiunge: “La coltivazione dei prodotti biologici ci ha condotto a produrre anche una cultura coerente. Al centro di questa cultura c'è il pensare al naturale. Che si nutre soprattutto dell'ascolto di se stessi. E qui si fanno i conti con i pregiudizi e gli schemi di comportamento che abbiamo assorbito in maniera acritica e che ci impediscono il contatto con la nostra natura più profonda. Pensare naturale vuol dire riapprendere ad usare la propria testa, ma ancora di più il proprio cuore, lasciando cadere pregiudizi che ci condizionano in maniera automatica ma che non sono veramente nostri. Pensare naturale vuol dire sentire con la terra, fare con passione quello che si fa perché è la passione che ci ha portato a farlo. Sapere che hai dato il tuo contributo alla vita con quello che hai fatto”.

Voglio sapere la storia dell'aloë, di cui ho sentito parlare.

“L'aloë barbadensis detta aloë vera, ma ancora di più l'aloë arborescens è entrata nella nostra ricerca relativa alla medicina naturale. È stato il libro di padre Romano Zago ad aprirci a questo interesse. Padre Zago scopre che in Brasile gli indigeni usano l'aloë per curare il cancro. Si sono avviati degli studi sulle proprietà di questa pianta che oggi è largamente utilizzata. Sulla scorta di queste conoscenze noi prepariamo un mix di aloë, miele e grappa e lo proponiamo gratuitamente ai malati di cancro. Si è creato attorno a questo prodotto una cerchia di affezionati. Senza indulgere a miracolismi sensazionali, constatiamo che esso aiuta in qualche modo. Inoltre abbiamo riscontrato anche altri benefici effetti per altri disturbi, come psoriasi, disfunzioni del metabolismo, dolori articolari...”

L'interesse per le tecniche naturali di guarigione è cresciuto nella nostra impresa. Studiamo con curiosità certe proposte originali, come la terapia del ridere. Ma siamo convinti, soprattutto, che alla base dello star bene ci sia uno stile di vita naturale, ancorato su scelte consapevoli che riguardano il lavoro, il modo in cui uno impiega le proprie energie. Potrei sintetizzare tutto questo dicendo che se uno decide di vivere facendo quello che ama e nel modo in

cui ama farlo mette una buona base alla sua salute e alla gioia di essere al mondo”.

Questi due ragazzi hanno creato un mondo – penso mentre redigo questo articolo che li racconta – Un mondo abitato da energie positive, dalla fiducia, dalla speranza. Un bel modo per andare incontro al futuro.

