



La felicità sta all'imbocco della Valle.

Incontro con Nicola e Noemi di Orto di carta.

1

Questi due ragazzi mi hanno profondamente colpito. Incredibili! E le cose che lui sa. È riuscito parecchie volte a seminare curiosità nel mio cervellino ignorante, a farmi sbocciare quella voglia di leggere e di informarmi che ti dà le scossette dentro la scatola cranica e ti fa rimpiangere di non poter sapere tutto, di non riuscire ad imparare tutto quello che c'è a disposizione. È lì che senti che la vita è un viaggio nell'inesauribile abbondanza dell'essere.

Giovanni de La Turna diceva: “Devi andare a conoscere Ortodicarta!” Ortodicarta? Che roba è? Avevo pensato a un sistema di pacciamatura con scarti di cartone - tanto oramai ogni giorno in agricoltura ne sento delle nuove. Ma ovviamente il cartone non c'entrava niente. Saprò dopo che il nome del sito glielo hanno dato in un momento in cui lasciavano i terreni di Rondissone per venire qui, a Lessolo, e stavano creando l'Associazione. In quella fase di passaggio l'orto vecchio non esisteva più e quello

nuovo non ancora. L'orto in quel preciso momento consisteva negli appunti contenuti nel loro quaderno. Ecco dunque Orti di carta!



E io ci vado, a Lessolo, sulla strada Marenda, che fila dritta tra i campi verso la borgata Calea, la borgata da cui si può salire per andare a vedere la miniera di Brosso, in cerca di un camper e di una casa di paglia – queste le indicazioni. La giornata è bellissima. La prima giornata di sole dopo la settimana di pioggia ininterrotta. L'imbocco della Valle d'Aosta è la porta spalancata sul Paradiso. Sulla destra, in alto, fa capolino Andrate, quasi villaggio tibetano. E alla fine li vedo, sul prato: un camper coperto da un telo, una casa di paglia, anch'essa riparata da un grandissimo telone, galline che razzolano sul terreno ancora molto umido, un accenno di orto e, dietro, un boschetto di querce, faggi e ontani. La porta del camper si apre e mi viene incontro Nico Savio, 40 anni, barbetta scura e capelli corti, occhiali da studioso e un bel sorriso accogliente. Subito dopo esce anche Noemi Zago, 37 anni, capelli corti e piercing alla narice, in tuta da lavoro. Scatta subito una corrente di empatia e ci abbracciamo. Entro nel camper per un caffè e si comincia. Nico ha voglia di parlare e si rivela molto bravo a mettere a punto i vari passaggi della storia. “Fino a sette anni fa abitavamo in un alloggio di 40 metri quadrati in Via delle Orfane, a Torino. Eravamo noi due e tre enormi cani. Quando ci siamo messi insieme infatti Noemi ne

aveva due e uno era il mio. Cinque animali in quell'alloggio era troppo! Volevamo trovare qualcosa fuori città con più spazio. Ma s'infilava nei nostri discorsi anche l'idea di cambiare stile di vita. Il lavoro che io facevo attraversava una sorta di crisi che prometteva di essere di lunga durata". Cosa facevi? "Ero nel campo della ristorazione. Ho fatto il direttore di sala in diversi ristoranti e alla fine avevo aperto un locale mio, un Cocktail Bar. È lì che ho incontrato Noemi. Era il 2004 quando avvenivano questi smottamenti dentro di noi". Mi immagino Noemi che frequenta il Cocktail Bar e, un po' per volta familiarizza con Nico, percorrendo le prime tappe di una storia, ancora tutta imprevedibile. Le chiedo che studi ha fatto e dove lavorava all'epoca. "Ho fatto il liceo artistico – dice lei - e poi ho frequentato un po' Architettura. Ma non volevo fare l'architetto". "Lei è figlia d'arte – aggiunge Nico – Suo padre fa l'architetto!". "Sì – dice Noemi – facevo lavori nell'area degli architetti, anche da mio padre. Ma l'Architettura aveva perso rapidamente il suo fascino. In realtà io avevo un approccio un po' filosofico all'architettura, pensavo ad un'architettura che calzasse le esigenze e lo stile di vita delle persone, che fosse una rappresentazione fedele della loro personalità, un po' come un vestito, ma ero fuori dalla realtà. La figura dell'architetto, nei fatti, è stata esautorata a tutto vantaggio del geometra e dell'ingegnere finendo per relegarsi nel compito dell'arredatore".



Ovviamente, quando rientrerò a casa andrò a cercare su Internet notizie del padre di Noemi. È questione di un attimo scoprire che si tratta di Giuliano Zago, che si è laureato con una tesi su “Habitomobile” ed ha successivamente ottenuto un incarico nella progettazione di una linea di roulotte in cui ha dato prova di acume e creatività. Curiosa la circostanza che la figlia di un progettista di roulotte oggi viva in un camper in attesa di costruire una casa di paglia da lei stessa architettata! Ma i due ragazzi, è chiaro, non desiderano essere intralciati da intrusioni familiari nella loro autonoma progettazione della vita, abitazione compresa. Voglio comunque sapere qualcosa anche dei familiari di Nico. “Mia madre è una casalinga. Mio padre è un ex dipendente Fiat. Uno di quegli impiegati che furono messi in cassa integrazione nel '94. Originariamente però è un perito agrario. Alla Fiat era entrato nel comparto trattori. E devo aggiungere che nel corso degli anni Ottanta i miei genitori avevano ventilato l'ipotesi di trasferirsi in campagna, lasciano poi morire l'intenzione perché noi tre figli, a quell'età, eravamo per la città e di campagna proprio non ne volevamo sapere. Però, il libri che avevano comprato allora, quelli di John Seymour sull'autosufficienza, e quelli sulla rete neurale li ho ereditati tutti io”. E che studi hai fatto? L'alberghiero? “No, io ho fatto il liceo linguistico. Nella ristorazione ci sono cascato, per così dire. E il fatto di aver imparato le lingue si è rivelato molto utile per quello che ho deciso in seguito”. E cosa volevi fare da grande? “Beh, guarda, io, fin dalla più tenera età, volevo vivere felice, sereno. Direi con i termini di oggi che la qualità della vita era la mia aspirazione primaria e il cosa e il come lo avrei capito strada facendo. Poi, quando ho incominciato a cercare letture che mi aiutassero a pensare, ho incontrato l'opera di un personaggio straordinario in cui ho riconosciuto il mio desiderio. Sto parlando di Tom Hodgkinson, un giornalista inglese veramente incredibile che ha fondato una sua rivista, The Idler (L'Indolente, l'Ozioso) e ha scritto dei libri illuminanti come ‘L'ozio come stile di vita’, ‘La libertà come stile di vita’ e recentemente ‘Oziando s'impara’, in cui efficacemente traduce e sintetizza il pensiero dei teorici del ‘far poco o niente’, come Bertrand Russel (Elogio dell'ozio). Il nocciolo del suo pensiero è che la qualità della vita dipende dall'aver a disposizione il proprio tempo: se puoi oziare, se puoi disporre a piacere del tuo tempo, sei libero! Non è favoloso? Ora, immagina l'impatto di questo pensiero su me che nel 2004 ero assorbito dal mio lavoro 20 ore al giorno. Ne traevo uno stipendio, certo, ma metà di questo stipendio era speso per poter continuare a lavorare. Quando sono diventato consapevole di tale paradosso ho lasciato il lavoro”.

Lo confesso – e del resto il mio lettore lo sa già – che queste conversioni, il coraggio di decisioni così nette e consapevoli, per dare (o trovare) il senso alla propria vita è uno degli archetipi che più mi emozionano negli incontri che vado facendo. Sembrano all'apparenza delle semplici conclusioni di un ragionamento razionale, ma

so che la loro forza, la spinta, la motivazione più vera viene da uno strato più profondo dell'anima, da quella parte segreta in cui risiede la ghianda che ci portiamo dentro e a cui dobbiamo rispondere come a un'urgenza a volte inquietante. Sono convinto che anche la salute, oltre che la gioia, dipenda fundamentalmente da decisioni come questa. Poi, s'innesca una storia, tutta di vivere e da inventare.

“Ovviamente – continua Nicola – avendo abbandonato uno stipendio dovevo provvedere alle mie necessità in altro modo. E mi sono messo a studiare agricoltura e dintorni. Sono sette anni che studio appassionatamente”. M'interessa conoscere il suo metodo di studio. “Da autodidatta, ovviamente. È il miglior modo di studiare, segui la tua curiosità e ti muovi libero da costrizioni. Conoscendo bene l'inglese e il francese ho avuto accesso a testi e autori importanti, che non sono ancora tradotti in italiano. Naturalmente, navigando nel web. Oggi sul web trovi tutto. Uno può strutturare il suo piano di studi in maniera libera, sfruttando le infinite opportunità che la rete ti offre. È un modo di essere glocal: lavori localmente ma spazi nelle dimensioni globali del sapere, delle informazioni, delle ricerche”.



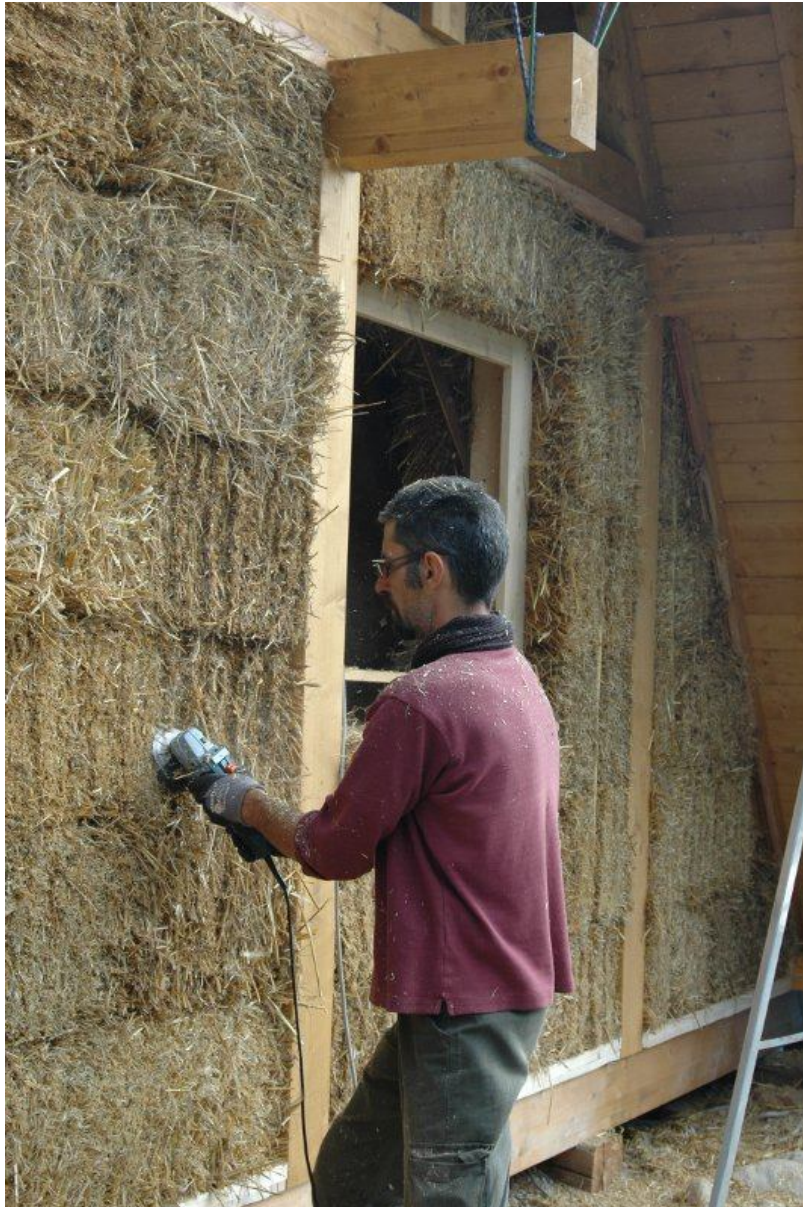


Ed è così che, sotto il cielo cristallino di questa giornata di novembre, all'imbocco della Valle, sulla riva destra della Dora Baltea, Nicola mi conduce in uno stimolante viaggio di formazione, all'incontro di una carrellata di personaggi di primo piano nella cultura del nuovo millennio. “Naturalmente Bill Mollison, che con David Holmgren ha scritto la bibbia della Permacultura. La storia di questo australiano è un romanzo affascinante. E poi Toby Hemenway, il cui Gaia's Garden (Il giardino di Gaia) consulto in continuazione. Al centro della permacultura c'è la costruzione di sistemi naturali di agricoltura, ma la permacultura non si limita a questo. Essa è un sistema di progettazione integrata che vuole tenere presenti, in maniera consapevole, tutti gli aspetti dell'esistenza umana, l'architettura e l'ecologia, ma anche la gestione del denaro, le strategie di accesso alla terra ed i sistemi giuridici per le comunità e le imprese. Il suo obiettivo è quello di emulare i sistemi naturali. Il concetto fondamentale è quello di resilienza, ovvero la capacità di reagire in maniera elastica ed efficace a una sollecitazione”.

È così che si possono affrontare le sfide del futuro? “Il centro dell'attenzione è ormai quello di prepararsi a un mondo in cui dovremo liberarci dalla dipendenza dal petrolio e dai combustibili fossili. È su questo fronte che è nata e si è sviluppata rapidamente in tutto il mondo la Cultura della Transizione, il Movimento della Transizione, la cui espressione più visibile sono le Transition Town. Un esempio qui in Italia è quello di Montevoglio in provincia di Bologna. Si tratta di comunità che mettono in atto progetti di graduale e non traumatica liberazione dalla dipendenza dal petrolio. Ed è anche un nuovo stile di socialità. Il papà della Cultura della Transizione è un altro inglese straordinario, Rob Hopkins, il cui ‘Manuale della Transizione: dalla dipendenza dal petrolio alla resilienza locale’ è diventato rapidamente un best seller. Lo spirito che anima questo movimento è quello che Rob Hopkins chiama engaged optimism, ottimismo dell'impegno. Insomma si deve puntare sulla fiducia e sulla positività e poi provare, sperimentare, con l'intenzione di costruire un'alternativa migliore e non traumatica”.

Ho visto che sul tuo sito citi Odum... “Assolutamente! Howard Thomas Odum è il padre dell'ecologia. È stato il primo a dimostrare che un sistema naturale è in grado di produrre più energia di quella che consuma. In Permacultura questo assunto è centrale, perché la Permacultura è focalizzata sulla questione energetica. E bada bene questo pensiero si pone in alternativa non soltanto al sistema vigente in agricoltura,

dominato dai prodotti chimici, ma anche dell'agricoltura in sé, come si è sviluppata nei millenni". Cosa vuoi dire? Che l'impovertimento del suolo non è solo responsabilità dei fertilizzanti, dei diserbanti, degli antiparassitari sfornati dalle industrie chimiche? "Proprio così. L'agricoltura così come la conosciamo non è sostenibile. È di fatto, anche prima dell'industria chimica, un sistema che impoverisce il suolo. Lo dimostra come sono cresciute le dimensioni degli aratri, lo dimostra il dissesto idrogeologico... A rendersi conto che le cose stanno in questi termini è stato soprattutto un geologo americano degli anni Cinquanta, W. C. Loudermilk che è andato in giro per tutto il mondo ad esaminare lo stato del suolo e ha scritto un rapporto assolutamente inquietante 'La conquista della terra attraverso 7.000 anni'. Lui dimostra che la pratica dell'agricoltura è uno dei principali motivi del consumo del terreno. E più radicale ancora la tesi di Jared Diamond, sociologo e filosofo, autore di un libro il cui titolo è piuttosto esplicito (Collasso), secondo il quale l'agricoltura è stato il più grande errore della storia dell'umanità. I cacciatori e i raccoglitori hanno rappresentato l'epoca in cui l'uomo è riuscito a sopportare meglio i problemi".



E allora? Dovremmo abbandonare l'agricoltura?

“Sarebbe assurdo, ma una soluzione si sta profilando ed è già anche largamente in fase sperimentale e sostenuta da maestri di tutto rispetto. Io faccio riferimento soprattutto a ‘Trees Crops (Culture arboree): A Permanent Agriculture’ di Russel Smith o ai più recenti Dave Jacke e Eric Toensmeier, che hanno scritto un libro basilare in proposito. Si chiama ‘Edible Forest Gardens’ e, come dice il titolo, propone la creazione di un bosco commestibile. Il sistema bosco è un sistema naturale, se cerchiamo di copiare in agricoltura il sistema bosco, sostituendo appropriatamente gli alberi non commestibili con alberi commestibili avremo ottenuto una resa più alta, più variata con un lavoro minore, in termini di energie e di combustibili fossili. Il giardino bosco commestibile è il modello di riferimento. Gli autori spiegano le tecniche per realizzarlo. E se vai su you tube e digiti Edible Forest Gardens troverai un sacco di video che documentano in maniera affascinante i risultati di queste sperimentazioni”.



È ovvio che l'ho fatto appena rientrato e sono rimasto a bocca aperta per quello che ho visto. Penso che tutti coloro che lavorano per il sostenibile in agricoltura troverebbero molto utile confrontarsi con questa proposta. Ma voglio riportare il discorso sulla storia di questi due ragazzi per coglierne meglio i tratti salienti e mi dicono che dopo aver abitato un po' di tempo a Castagneto Po, si sono trasferiti a Rondissone dove per 6 anni hanno fatto esperimenti su terreni avuti in prestito. “Studiavamo e sperimentavamo quello che stavamo studiando”. A un certo punto la fortuna li va a trovare. La fortuna è un'eredità. E questo consente loro di comprare il terreno dove stiamo chiacchierando. Un terreno che ha anche un rudere di casa in pietra. “Siamo venuti qui un anno fa e siamo stabili da questa primavera”. Hanno

fatto un progetto di ristrutturazione della casa in legno e paglia, che è stato approvato. E stanno tirando su questa piccola casa di paglia come abitazione di cantiere, contando di recuperare e riutilizzare nel progetto grande tutto il legname impiegato.



Noemi mi spiega che i valori del progetto grande sono stati riportati anche nel piccolo. “La struttura portante è in legno e tutti i calcoli, antisismica e via discorrendo, sono stati fatti in maniera da adeguarli ai software esistenti relativi al risparmio energetico, consumi, materiali, ecosostenibilità, statica”. Andiamo a vedere la struttura e Noemi mi spiega che “l’inclinazione del tetto a 55 gradi favorisce l’irraggiamento solare in autunno e inverno, orientata in maniera che in queste stagioni il sole ci caschi a perpendicolo. Monteremo dei tubi neri sul tetto in maniera da ricavarne un pannello termico per il riscaldamento dell’acqua che raggiungerà il top proprio d’inverno, quando ce n’è più bisogno. L’interno è un locale di circa 40 metri quadri, dove verrà montato un piccolo soppalco per il letto. Sarà intonacata con calce, che sulla paglia ha buona presa. La struttura è sollevata da terra, non ha fondamenta, è appoggiata su una battuta di sassi. Questo consente una buona ventilazione, importante perché la zona è molto ricca di acqua. Durante l’alluvione della scorsa settimana siamo stati tranquilli”.

Andiamo a vedere la costruzione dell’orto. Sul terreno prospiciente la casa di paglia ci sono alcuni bancali, con dei tronchi dentro, qualcosa piuttosto insolito per me. Mentre ci avviciniamo Nicola mi fa osservare alcuni fossi che attraversano il campo “Vedi, stiamo lavorando ad alcuni fossi livellari, servono a raccogliere l’acqua piovana e a distribuirla in maniera intelligente nel terreno, aiutando così la

circolazione naturale dei nutrienti. Infatti non vogliamo concimare e nemmeno arare”. E arriviamo ai bancali rialzati. “Vedi li stiamo preparando. Una volta realizzati non verranno mai più rielaborati. Infatti questo orto non verrà calpestato e non presenterà la compressione che c’è in un orto normale. Senza contare che, essendo rialzati, la terra è meno bassa! Questo orto è la simulazione del terreno di un bosco. Dentro molto materiale legnoso, tronchi interi. Poi tutto verrà ricoperto di terra, legnetti e foglie e, importantissimo, il terreno non verrà mai lasciato scoperto, verrà protetto da una pacciamatura adeguata”.



3

Più in là, verso il boschetto, poggiate su un grosso tronco, c’è un’arnia insolita, tutta in legno a più piani e il nostro discorso curva immediatamente da quella parte. “Noi facciamo un’apicoltura secondo un progetto di rinaturalizzazione delle api. Quest’arnia è una riproduzione di un tronco cavo, perché le api in natura è lì che vanno a stanziare il loro alveare. Qui il maestro è l’Abbé Warré che nella prima metà del Novecento nel nord della Francia si impegnò parecchio in ricerche sperimentali sul comportamento delle api selvagge. Al di là dei neocotinoidi di cui si è parlato molto negli ultimi tempi bisogna dire che le api che abbiamo a disposizione sono selezionate per la produzione e non per la loro capacità di resilienza. Qui hanno la possibilità di fare quello che gli pare e se anche la resa è minore ci proponiamo di rinforzare il loro sistema immunitario”.



Vicino alla base di alcuni tronchi ci sono dei cartellini con nomi scientifici, tipo 'Pleurotus eryngii'. "È un altro settore della mia ricerca – dice Nicola - Sono interessato allo studio sperimentale di microrganismi e funghi. I funghi nella scala della vita hanno un posto speciale, sono l'anello di collegamento tra le piante e il regno animale. I funghi riescono a creare un rapporto simbiotico con le piante a livello radicale. L'esempio classico è quello delle micorrize che aumentano la capacità di assorbimento dei nutrienti da parte delle piante e ne rinforzano il sistema immunitario. Questa che vedi è una coltivazione di funghi. Le ife fungine sono dei metaboliti che elaborano la materia organica decomponendola nei costituenti primari rendendoli assorbibili dalle piante, sotto terra e a livello superficiale. Sto cercando di naturalizzare delle ife fungine che ho acquistato. Un processo analogo a quello che si usa per inselvaticare un animale nato in cattività. Nell'agricoltura tradizionale, come in apicoltura, l'uomo si sostituisce quasi completamente ai cicli naturali, per poter controllare tutte le fasi... Se invece di sostituirmi ai processi naturali io mi ci

inserisco come un direttore d'orchestra il funzionamento dovrebbe essere migliore e con un miglior rapporto tra energia consumata ed energia prodotta”.



Il problema di un equilibrio non invasivo tra l'azione consapevole e intelligente dell'uomo e le forze che operano nella natura ritorna costantemente. E le analogie con altri aspetti della cultura e della formazione salta immediatamente all'occhio. Si tratta di un problema mai risolto del tutto, dove va continuamente rimesso in discussione ogni risultato raggiunto. Freud diceva che la civiltà esige la repressione di una buona parte degli istinti naturali il che spiegava la comparsa di tante malattie della psiche. Ma fissarsi su un formula è solo dannoso. Sembra chiaro che oggi c'è una forte esigenza di ritrovare la naturalezza dei nostri comportamenti un po' in tutti i campi. Anche questo fa parte del ritorno alla natura.

Scorgo in un angolo del prato una struttura metallica costituita da due bidoni di diametro diverso, il più piccolo innestato sul più grande, con una cresta che lo fa somigliare a una testa coronata e chiedo spiegazioni. “È una piccola fornace per fare

il carbone. Tra le varie tecniche che sperimentiamo c'è quella del bio-char, carbone bio. Si possono usare tutti i materiali di potatura delle piante che generalmente vengono accatastati e bruciati con dispersione di calore e anidride carbonica. Queste biomasse possono essere sottoposte a pirolisi per ottenere del carbone da utilizzare per stimolare e migliorare l'autofertilità del suolo. La pirolisi produce carbone a bassa temperatura in assenza di ossigeno e questo avviene per autocombustione dei gas prodotti dalla legna, gas che portano il ciclo avanti finché presenti nel legno. Per il suolo usiamo anche dei fermentati naturali, che sono una cosa diversa dai macerati. Questi ultimi li ottieni tagliando diverse erbe e mettendole nell'acqua a marcire. I fermentati invece funzionano come lo yogurt: si prende la materia organica, la si immerge nell'acqua e si aggiunge zucchero così che comincia a fermentare a temperatura ambiente (in primavera estate) e poi viene sparsa sul terreno. Non si tratta di concimi veri e propri ma di enzimi. Il concime, anche quello naturale, è un prodotto chimico. Concimare è dare nutrienti alla pianta. Il fermentato invece aiuta la pianta a cavarsela da sola, ad assimilare meglio i nutrienti già presenti nel suolo”.

Sembra che il motivo ricorrente in questa cultura della Transizione sia: attenzione! L'azione dell'uomo aggressiva e intrusiva dispotica sembra produrre oggi più problemi di quelli che risolve. È necessario lasciare più spazio alle forze della natura, stabilire un rapporto più armonico con essa, c'è bisogno di recuperare la sua energia nella guarigione, nella progettazione del futuro e questo dà luogo a la creazione di modelli nuovi per la società, soprattutto in vista della crisi dell'ecologia del pianeta. La creazione di questi nuovi scenari, ancorché in maniera iniziale e incoativa, è presente in diversi strati e luoghi della società e della cultura. L'invito a prepararsi a una trasformazione che rischia di essere traumatica si coniuga con la ricerca di modalità progettuali e operative nuove, più attente e rispettose. Una nuova socialità sorge, anche se solo agli inizi, fondata su lo sviluppo di un'empatia più larga, non solo tra gli umani ma anche estesa al mondo degli animali, al mondo vegetale, all'intero pianeta. L'uomo nuovo ha bisogno di sentirsi parte di un universo armonico e di affidarsi alle forze misteriose e intelligenti che lo governano. I potenti del mondo, i poteri forti fanno una magra figura in questa congiuntura. I maestri spirituali sembrano scavalcare nelle preferenze della gente le tradizionali guide dei popoli. La tecnologia, per la quale alcuni provano sospetto e rifiuto, sembra invece naturalmente alleata alla trasformazione, soprattutto la possibilità di interconnessione quasi infinita, che spinge a sviluppare nuove forme di socialità e diffondere empatia e condivisione su larga scala superando le tradizionali barriere. E anche l'accesso al sapere è diventato grazie ad esse largamente democratico. La logica che si impone nella rete è quella dell'open source. E si fa avanti un'economia diversa rispetto a quella che privilegia il profitto.

Nicola è ottimista. Dice che “stanno cambiando molte cose, la situazione è molto fluida, non dobbiamo dare per scontato l'esistente. D'altra parte nell'attuale situazione di crisi i giovani non hanno una grande futuro nel mercato del lavoro tradizionale. Un'onda di neoruralismo sta crescendo, la rete dei Bionieri che puoi trovare su Internet lo dimostra e rivela qualcosa di più che la preoccupazione di

assicurarsi da mangiare in caso di crisi economica: c'è il desiderio di prendere in mano la gestione dei propri bisogni. Nella piramide di Maslow (Bisogni fisiologici, bisogni di sicurezza, bisogni di affetto, bisogni di stima, bisogni di autorealizzazione) tu vedi che nel nostro sistema di vita i livelli più bassi della piramide siamo stati educati a delegarli ad altri e a comprarli sul mercato. Questo si traduce in una necessità di lavorare per guadagnare uno stipendio la cui metà viene spesa per poter lavorare ancora. Per liberarsi da questo sistema bisogna imparare a produrre in proprio le cose di cui abbiamo bisogno. Almeno in una certa misura. Ci si riappropria della gestione e responsabilità dei propri bisogni. E questa è una cosa importante. Gli domando in che cosa la loro operosità, l'impegno, lo studio e la progettazione che trovo davvero intensi differiscano dalla figura del manager o dal leader di un'impresa moderna tradizionale e Nicola replica non vuole assolutamente essere paragonato a una sorta di imprenditore secondo la tipologia nota. Ammette l'importanza della determinazione e del tentativo di tenere sotto controllo la complessità delle funzioni, ma sottolinea con enfasi la differenza: "Noi non vogliamo vincere contro qualcuno, non siamo in concorrenza con qualcuno e il nostro obiettivo non è così monomaniaco come quello dell'impresa che opera sul mercato. Se tu ti chiedi qual è il nostro obiettivo vedi che è difficile definirlo in maniera univoca precisa. Noi vogliamo godere della vita e creare è certamente un modo per farlo. Non misuriamo i nostri risultati in base alla contabilità tradizionale, siamo contro il PIL nazionale. Noi misuriamo i risultati in funzione del tasso di felicità".

