

La Calabria buona diventa un modello da esportare: Piemonte e Giappone celebrano Fattoria della Piana a Torino



Superare stereotipi, personalismi, incapacità – o mancanza di volontà – di fare rete ed iniziare davvero a costruire qualcosa insieme: questa potrebbe essere la sintesi dell'intensissimo incontro di ieri sera a casa Piemonte, il luogo di aggregazione aperto da Slow Food in piazza Castello a Torino per ospitare gli eventi più significativi di questa XII edizione di Terra Madre, Il Salone del Gusto.

Ma in realtà la serata, iniziata alle 18 e terminata con la degustazione di **Pecoritaly**, il nuovo nato in casa di fattoria della Piana, è andata ben oltre. Si sono toccate corde importanti, che hanno sottolineato con forza tutte le sfaccettature di quel titolo che era anche un programma e un orizzonte: l'amore nutre.

L'amore nutre e lega, cuce e dipana narrazioni che partendo dal filo rosso costruito con Slow Food Piemonte tra i due consigli regionali di Piemonte e Calabria arriva in estremo oriente, in quella Kōbe, nel Kansai (Giappone), famosa a livello culinario per la produzione della carne più pregiata al mondo.

Condotta da **Paola Bottero**, che ha messo insieme le parti di

storytelling individuati con **Fabio Malagnino** nella fase preparatoria e organizzativa, la serata si è aperta con la presentazione di Fattoria della Piana. **Carmelo Basile** ha spiegato il suo metodo: trasformare i problemi in risorse.

Così è iniziata l'avventura della cooperativa nel campo della produzione di energia elettrica da biomasse, così da molti anni le fonti alternative sono diventate le uniche concepite dall'azienda in crescita, così è iniziata la fitodepurazione, così sono arrivati i primi premi, i focus come eccellenza di economia circolare e sostenibile, così la Calabria può dire orgogliosa di ospitare un esempio nazionale e interazionale di green economy.

Fattoria della Piana è questo ed è molto altro: è accoglienza, è integrazione, è superamento di ogni tipo di barriera. Di questo avviso anche **Nino Boeti**, presidente del consiglio regionale del Piemonte, di origini calabresi e attivissimo nel campo dei diritti umani.

“Quando ho ricevuto le slide di presentazione della cooperativa” ha spiegato “mi sembrava impossibile che in Calabria, a pochissima distanza da dove sono nato, potesse esistere una realtà simile.

Poi ho visto i servizi realizzati dai media nazionali, ed ora ho solo voglia di visitare personalmente tale eccellenza”. Boeti ha suscitato emozioni molto forti confrontando le emigrazioni degli italiani, interne e internazionali, a quelle che ora, senza motivo, vengono così fortemente osteggiate.

Siamo tutti figli dell'integrazione e della capacità di progredire, mescolando culture diverse, ma emozioni uguali perché vere. Gli stessi temi, le stesse vibrazioni di voci e di parole anche da **Gabriella Chiusano**, portavoce di Slow Food Piemonte: “abbiamo valori importanti da difendere e da portare avanti, per questo mettere insieme queste realtà è così importante. Anzi, essenziale e urgente”.

Portare avanti ciò che di buono la Calabria sa raccontare e produrre: il presidente del consiglio regionale della Calabria, **Nicola Irto**, appena rientrato dagli Usa, ha messo a confronto le storie di calabresi che hanno saputo valorizzare le proprie capacità oltreoceano con quelle di chi resta o torna per rendere migliore la propria terra.

Da sempre attento, oltre il proprio ruolo istituzionale, alla valorizzazione delle eccellenze, Irto ha raccontato i prossimi passi, a partire dalla conferenza dei presidenti che sta organizzando a Reggio Calabria. E domani riceverà la delegazione di Kobe a Palazzo Campanella.

Jun Yasuhara, direttore economico e del turismo della città di Kobe, è partito dall'amore e dalla cura che hanno legato la sua città alla carne più pregiata al mondo: ricca di grassi insaturi e quasi priva di colesterolo, tenera grazie alla marezzatura intensa, è così unica grazie al regime alimentare e al massaggio degli animali.

Amore e cura che servono in tutto ciò che si fa, e che devono venire al palato ogni volta in cui si assaggia un prodotto di madre Terra, proprio come succede con i prodotti caseari di Fattoria della Piana.

Dopo i saluti del dirigente regionale **Giacomo Giovinazzo** e del referente Slow Food Calabria, la chiusura dell'incontro "a cuscinetto tra la fine degli interventi e la voglia di degustare Pecoritaly" è stata di Fabio Malagnino, Slow Food Piemonte, che ha ripercorso le fasi organizzative e dato alcuni input per dare seguito a quello che è stato più di un incontro, più di un evento: "è stato l'inizio di un percorso di interscambio dal Piemonte alla Calabria, regioni che sembrano tanto distanti eppure sono così simili".