

Mi chiamo Gio e faccio il contadino

L'ancestrale saggezza della terra nelle mani di un giovane uomo

di Teresa La Scala

Sarà capitato certamente anche a voi di leggere o sentire di iniziative didattiche in fattoria, nate con l'obiettivo di far scoprire ai bambini che il latte non nasce direttamente imbottigliato sugli scaffali del supermercato, così come carote, melanzane e mele non spuntano già belle e lucide nelle cassette del reparto ortofrutticolo. Sono iniziative encomiabili: nel corso degli ultimi anni ci si è allontanati sempre più dal mondo agricolo, percepito come un mondo di fatica atavica in cui ci si sporca di terra, e l'atto alimentare è diventato un momento del tutto slegato dal processo produttivo. Così non è raro sentire che le olive e le banane sono frutti tipici inglesi, che le uova crescono solo in Finlandia, che il cotone si produce dalle pecore, che il pollo ha quattro cosce... Ebbene sì: le nuove generazioni rischiano di sapere tutto di computer, internet e videogiochi ma allo stesso tempo ignorano il mondo rurale da cui proviene il cibo che mangiano ogni giorno, e in cui risiede l'infanzia dell'umanità.

Ben vengano, dunque, queste attività che creano un ponte tra la cultura rurale e la città, che conducono a scoprire non soltanto le tappe della filiera agroalimentare, ma anche le proprie radici, i valori del lavoro contadino, la ricchezza del proprio territorio.

Ben vengano, sì, eppure mi fanno sorridere. Sorrido pensando che la maggior parte dei nostri ragazzi, nati e cresciuti in valle, in questo ambito potrebbero tranquillamente sedere in cattedra e fare lezione.

Sorrido pensando soprattutto a Gio. Lui ha quindici anni e, insieme alla famiglia, porta avanti un'azienda agricola a Campo Blenio. Lo fa da sempre, da quando era nella pancia di sua madre; da quando, neonato, si addormentava al suono dei campanacci delle mucche ricondotte nella stalla; da quando manovrava il trattore giocattolo della Bruder e intanto sognava che fosse quello vero del nonno. Da quando ci è salito, sul trattore vero, accanto al nonno che azionava la benna per raccogliere il letame; e poi la parte più bella, andare a spararlo nei campi.

Penso a lui perché mi affascina l'entusiasmo che un mestiere così antico suscita in un ragazzo così giovane.

«Mi piace ogni aspetto di questo lavoro, fare fieno, spostare la mandria a piedi da pascolo a pascolo o condurla all'alpe, sorvegliarla mentre bruca, starmene tutto il tempo all'aria aperta, a contatto con la natura, sdraiato sull'erba a osservare le mucche con i loro vitelli. Mi dà serenità. E adoro ancora tutti i lavori che si fanno con il trattore, soprattutto sparare liquame nei campi a primavera e in autunno!».

Gio non ha mai pensato né pensa mai di fare un altro lavoro, neanche quando la voce roca di suo nonno lo sveglia alle quattro di mattina perché è ora di preparare le mucche per la mungitura, e lui vorrebbe dei legnetti per tenere gli occhi aperti mentre il macchinario tira giù il latte. Neanche quando tutti sono in vacanza e lui deve aiutare sua madre a preparare il formaggio.

Lo guardo, i capelli e gli occhi dello stesso colore del fieno maturo, un giovane uomo dalla memoria antica, depositario dell'ancestrale saggezza che la terra infonde alle mani.

Gli chiedo se il fatto di essere così giovane non lo induca a pensare a come rinnovare l'azienda. Mi spiega quello che è già cambiato da quando era piccolo, quello che sta cambiando, mi fa una disamina piuttosto tecnica tra costo del latte e costo della nafta

prima, e costo del diesel oggi, mi parla della sproporzione tra i costi di gestione e le entrate effettive. Lui ha già messo in conto che il suo è e sarà sempre un mestiere faticoso e poco remunerativo, ma va bene così.

Lo ascolto e mi pare di sentire gli echi della poesia agreste di Orazio, le parole di questo giovane uomo sembrano precetti per una vita migliore, ricette semplici per tornare a vedere la preziosità che ci circonda, che sempre più spesso ci sfugge.

Mi fa pensare che fare il contadino, oggi, è la vera rivoluzione: è cercare un nuovo paradigma tra la qualità e la sostenibilità economica e ambientale, è svincolarsi dall'idea dominante di sviluppo basato su grandi quantità e prezzi bassi, è valorizzare la specificità del proprio territorio. È, forse, la dimensione più sana e più profonda della nostra presenza sulla terra.

Mi fa pensare che abbiamo bisogno dei contadini come dei poeti, di gente che ama gli animali, che capisce le piante e gli alberi, che sa decifrare la voce del vento. che presta ancora attenzione al sole che sorge e tramonta, all'erba che cresce...

È questa la rivoluzione di un mestiere come quello di Gio, che toglie invece di aggiungere, che rallenta invece di accelerare, che dà valore al silenzio, all'attenzione, alla pazienza nel tempo veloce e superficiale di *social* e *smartphone*.

È il piacere di concedersi una vacanza attorno a un filo d'erba.