



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



FABIANA E SARA

■ LUNA LABORATORIO RURALE | GALATONE

TRA LA TERRA E IL CIELO

di GIORGIO RUGGERI

C'è una vecchia chiesetta abbandonata a un crocicchio di campagna, dove le strade di Galatone incontrano quelle di Aradeo e di Seclì. Oggi si riesce a percepire ben poco della sua eleganza dignitosa e rurale, depredata negli anni e ormai puntellata per scongiurarne il crollo. Eppure la sua storia è piena di fascino e di mistero. Intitolata alla Vergine di Costantinopoli, gli abitanti di Galatone la conoscono anche come la “Madonna di Luna” e rimandano così, forse senza saperlo, alle sue origini precristiane. Da lei prende il nome l'intera contrada, “che fino agli anni '80 era abbastanza attiva. Nella chiesetta si celebravano le messe estive. Da quando hanno smesso, però, è cominciato l'abbandono. E adesso sta praticamente crollando”. A raccontarlo è Fabiana Fassi che, con l'associazione Luna laboratorio rurale, gestisce dal 2014 il terreno che si estende di fronte. Sono oltre due ettari di proprietà della parrocchia con, in mezzo, una casa che ospitava una comunità per il reintegro sociale di ex tossicodipendenti.

Le origini di Luna sono al “femminile”. Tre giovani ragazze che attorno a quel terreno e a quella struttura in abbandono hanno fondato un'associazione che concilia l'agricoltura sana con la promozione del territorio. Una visione che, per Fabiana, si è condensata nel suo percorso di formazione: una laurea in Comunicazione internazionale, un master in Cooperazione allo sviluppo, un periodo passato in Ecuador, quindi una nuova laurea in Agraria. E poi l'unione delle forze con Rossella Filoni e Arianna Tosi per lavorare alla promozione di ciò che di buono vanta la tradizione di Galatone. L'albicocca per esempio, ecotipo locale conosciuto per la pezzatura piccola e la dolcezza intensa che, in quel periodo, era stato addirittura individuato come presidio Slow Food e, nel circondario, era particolarmente diffuso negli anni Cinquanta. E poi lo zafferano, tra i sette prodotti di cui il Galateo parlava alla metà del 1400. È nato così l'interesse verso quel terreno, visto come grande “laboratorio” dove coltivare ma anche promuovere cultura del territo-



rio, rigenerare le stanze stonacate e ingrignate di quella casa perché potesse ospitare eventi. Fino ad averne finalmente le chiavi, “addirittura prima della firma del comodato, proprio perché potessimo cominciare a ripulirlo per evitare gli incendi che erano divampati gli anni precedenti”. Fabiana racconta di “anni molto intensi in cui si è lavorato principalmente per costruire l’identità dell’associazione”, grazie all’energia e l’entusiasmo di molta gente, con il bagaglio di idee e visioni anche diverse tra loro.

E così sono nate le prime, disordinate, prove di innesto sugli albicocchi insieme agli anziani del paese. “Il pozzo non funzionava e riempivamo le bottiglie da casa per poter innaffiare”, ricorda. Poi le collaborazioni con i ragazzi migranti ospiti di un centro d’accoglienza, gli aperitivi rurali ma anche la scrittura di un progetto per cercare, senza fortuna, i fondi per restaurare quell’antica chiesetta. “È stato un percorso lento, ma che ha dato forma alle nostre idee”, dice Fabiana parlando di un gruppo che, a partire dal “cuore femminile” degli inizi, si è evoluto e modificato sulla base delle propensioni e delle capacità di ciascuno. E se in questa cornice il sogno nel cassetto era quello di partecipare al bando per il primo insediamento agricolo della Regione Puglia, a mettersi di traverso sono state le contrattazioni difficili con la parrocchia, che hanno impedito il rinnovo della gestione e l’acquisto di casa e ter-

reno da parte dell’associazione. Di riflesso, però, il progetto ha conosciuto la sua vera accelerata grazie al contributo della **Fondazione con il Sud**. Nel novembre 2018 Luna vinse il bando Terre Colte. “Quel bando è stato una linfa preziosissima”, spiega Fabiana, “ci siamo candidati pensando a tutte le attività che avevamo maturato”.

In un disegno complesso, l’avvio della produzione della frutta fresca convive con le attività che si sono concretizzate grazie al “fondo progetti” che ha messo a disposizione un piccolo aiuto per chi voleva avviare nuovi percorsi nell’associazione. Oggi, grazie alla collaborazione con il vivaio Punto Verde di Melendugno, virtuoso presidio per la salvaguardia delle collezioni varietali antiche di Puglia, sono stati messi a dimora 680 alberi tra fichi “dottato”, “rizzeddha” e “ianculeddha”, agrumi, albicocchi di Galatone e “Sant’Antonio, peri “petrucina” e “principessa”, prugni “meraviglia” e gelsi mori. Sono allineati tra i filari dei nuovi campi di “masseria Pirelli”, dove quest’inverno la piantumazione di arbusti di macchia mediterranea è servita a bonificare una vecchia discarica di laterizi. In contrada “Cozzole”, invece, dove sono stati letteralmente trasferiti i primi alberi già messi a dimora a Luna, in attesa che l’associazione lasci definitivamente la “sua” contrada alla scadenza del contratto con la parrocchia. Intanto, in attesa dei frutti, la produzione dello zaf-

ferano è diventata “partecipata”, con la distribuzione dei bulbi a 10 giovani agricoltori di Galatone. Si sono impegnati a riprodurli in attesa che, superata la morsa della pandemia, si possa tornare a promuoverne storia e caratteristiche nelle feste di piazza come “Galatone in giallo zafferano”, che lo scorso agosto è giunto alla quinta edizione. Grazie al fondo progetti poi, “sono in incubazione” nuove proposte come quella di micro ortaggi di Iuri, un “super food” innovativo: piccole piantine simili ai germogli che nascono dai semi di ortaggi ed erbe aromatiche, germinati su una lettiera di terriccio biologico. Oppure il pollaio, che verrà affidato alle cure di Daniele, collaboratore assiduo, che nell’associazione ha trovato uno spazio prezioso dove mettere a frutto le sue diverse abilità. Alle spalle della casa poi, dall’idea “Adotta l’orto” di Giovanni La Gioia dell’Osteria del pozzo vecchio di Cavallino, è nato l’orto bio-intensivo. È accaduto da Sara e Domenico che, grazie a questa tecnica innovativa, lavorano su lunghi bancali dove un prato di ortaggi associa la produzione intensiva alle tecniche biologiche. “Ci sono puntarelle, insalate, barbabietole, rucola, basilico e prezzemolo”, dice Domenico, mentre si muove lungo i camminamenti ai bordi dei bancali. Con le bordure impostate per far crescere fagiolini e pomodori rampicanti, le piantine sono vicinissime tra loro, disposte su due file alternate. “Fai conto che ancora non li stiamo sfruttando al massimo perché dovremmo continuare con le concimazioni. Alterniamo il compost di ramaglie al letame a pellet”.

Nonostante questo, a oggi circa 1300 piante sono coltivate in 200 metri quadrati, “non è per niente male, considerando quanto spazio ci vorrebbe con un orto convenzionale”, spiega Domenico. Sono prodotti che si vendono al dettaglio ma quando si raccolgono in abbondanza si prestano a essere essiccati. E non appena sarà passata la crisi, la prospettiva è quella di migliorare la filiera per la ristorazione.

Tutto intorno, la terra è invece pronta per piantare i pomodori in compartecipazione con l’associazione Diritti a Sud, per la produzione “sociale” di salsa a marchio Sfruttazero, che contrasta la piaga del caporalato agricolo. In un altro angolo di terreno invece, una cinquantina di alberelli sono disposti lungo piccoli filari. “Questo è il nostro laboratorio sperimentale di innesto. Sono i primissimi alberi che abbiamo messo a dimora e deciso di non spostare”, conclude Domenico, che guarda con impazienza quelle piccole gemme gonfie. Perché è vero che non si finisce mai di provare, e di imparare. Come in un ciclo continuo. Lo insegna la Luna, che ritorna sempre, puntuale e rassicurante, a illuminare la strada nel pieno della notte.