

La permanenza di #2RR in terra umbra è breve e già si è conclusa: recuperati bici e bagagli, dobbiamo prendere un altro treno se vogliamo arrivare a Magliano Sabina entro stasera. Optiamo per la tratta ferroviaria Spoleto-Narni, dopodiché ci rimarranno solo 26 km.

Se non si ha il tempo di esplorare il centro medievale della patria del Gattamelata, ci si può consolare costeggiando il fiume Nera lungo un itinerario ciclopedonale ricavato dalla ex-ferrovia Roma-Ancona. La strada che segue è la Statale 3ter Tiberina, fortunatamente non trafficata come si poteva temere. Accusiamo la fatica di non avere pedalato regolarmente negli ultimi giorni (e anche il [mojito alla canapa](#) non aiuta!); i saliscendi sono un po' bruschi per chi non ha avuto occasione di scaldarsi prima e spezzano spesso il fiato. Ci consoliamo con un panorama davvero suggestivo: prima il giro quasi completo sotto la rocca del centro storico di Narni, poi la vista sulla confluenza della Nera con il Tevere ci offre scorci di campagna non ancora ipersfruttata.

Ma si avvertono le prime avvisaglie del traffico laziale. All'altezza di Taizzano avvistiamo la prima di una lunga serie di rovine romane, buttate lì come niente fosse, tanto ce n'è □ ! E anche una lunga serie di discese, che dureranno fino all'incrocio con l'autostrada del Sole. Sfioriamo diversi centri abitati godendoci la pendenza a favore.

Ma poco dopo avere passato il confine tra Umbria e Lazio, il Gps -e le indicazioni di Giulia e Lucio- non perdonano: bisogna buttarsi a sinistra e il percorso cambia bruscamente. Ci addentriamo in Vocabolo Pietrini in direzione Madonna degli Angeli. La stradina è soprattutto a uso dei residenti e delle macchine agricole, caschine e villette si alternano lungo la strada incassata tra gli alberi e a sprazzi si intravedono campi ormai estesi. Ben presto la pendenza cresce fino a impennarsi oltre il 12%, per di più sterrato! Ci rendiamo conto di essere sull'orlo di una conca, dove i campi si stagliano a perdita d'occhio. Abbiamo il nostro da fare per districarci tra i differenti Vocaboli e localizzare la [Casetta Gialla](#).

La storia di Giulia e Lucio è una delle prime ad averci dato lo spunto di partenza per il viaggio. Amici di Daniele di vecchia data, hanno condiviso negli anni palchi, incisioni, manifestazioni e altre scorribande musicali. [Giulia](#) è una cantautrice romana, fortemente legata alla sua città! Nelle sue canzoni emergono suggestioni etniche ed echi *progressive*, una vena sperimentale, e una costante attenzione alle tematiche sociali, che l'han portata in Piemonte ad approfondire la storia del nonno, partigiano nelle Langhe, e ad avvicinarsi profondamente al movimento No Tav.

Il suo compagno Lucio, batterista "per vocazione familiare" con una conoscenza approfondita dei ritmi dell'Africa e del Brasile, ha anche in tasca una laurea in scienze naturali e anni di esperienze maturate in campo ambientale.

Insieme hanno preso la decisione cruciale di lasciare la capitale e tentare la strada che abbiamo deciso di chiamare [agricoltura 2.0](#): la cascina dei nonni, trasformata dai padri in casa-vacanze, ritorna ad essere una vera azienda agricola. Gli attrezzi agricoli, le falci, la roncola, i rastrelli appesi al muro come decorazione, ritornano in servizio.

"La messe è tanta, gli operai sono pochi", verrebbe da dire. Davanti al nostro sguardo si aprono ettari di odorosa erba medica inondata dal sole al tramonto. L'idea di Lucio e Giulia è di ripristinare le colture autoctone -frutta soprattutto- dimenticate ormai da decenni. Le colture native sono adatte alle caratteristiche del suolo, quindi richiedono meno cura e nessun uso di pesticidi. Un recupero di tradizioni dunque: ma portato avanti grazie agli studi più all'avanguardia, che già abbiamo iniziato a conoscere nei precedenti giorni del giro. Riconosciamo gli ormai familiari semenzaio e orto sinergico. E oltre a una deliziosa cena i nostri amici ci hanno preparato un'altra sorpresa, invitando



un illustre vicino di casa.

Claudio ha 85 anni e rappresenta ai nostri occhi una straordinaria memoria storica della conca, e della ricchezza dell'eredità della cultura contadina, tramandata anche attraverso un libro, lo straordinario [*La conta delle stagioni*](#). Risponde esaurientemente alle domande di Lucio sulle caratteristiche del suolo inanellando perle di saggezza popolare. Richiama i momenti della semina, delle veglie invernali, del raccolto, attraverso affreschi della vita quotidiana dei contadini, rimasta sostanzialmente immutata per tutto il secolo XX fino al boom economico. Dante, Tasso e Ariosto affiorano spontaneamente nel discorso in associazioni di idee legate al calendario, ai momenti della semina o della vendita; racconta le caratteristiche di colorazione, consistenza della polpa, sapore e tempi di maturazione delle mele, che sono poi i dati che servono ai vivai per individuare le piante desiderate; scuote la testa incredulo raccontando della vita dura della sua gioventù, dalla quale non era mai comunque disgiunta la gioia di vivere, il senso di comunità, la solidarietà reciproca. Non si capacita di come il progresso tecnologico non abbia affrancato l'uomo dalla miseria e dalla schiavitù del lavoro. Mette volentieri a disposizione dei giovani vicini di casa le sue conoscenze, insegnando per esempio ad arrotare ed impugnare la falce nella maniera corretta, ma ascolta anche con interesse la tecnica dell'orto sinergico, i modi in cui i semi autoctoni possono essere recuperati e adattati alla conformazione dei terreni.

La sua "conta delle stagioni" non è tanto l'analisi delle fasi di semina e raccolta quanto proprio un racconto della stagionalità a cui la vita di ogni uomo, in passato, era strettamente legata. E perciò il suo libro è un trattato di etnografia locale, che scava -stavolta con la penna e non con la vanga- nella profondità di una realtà, la Sabina, dove anche il cannucciato di bambù aveva una sua ragione, agricola e culturale, di esistere. Un paesaggio bioculturale in cui proprio il canneto era così diffuso e aveva molteplici usi: da pianta di appoggio al vigneto, ai fagioli a soffitto per le casine esterne, dal cannucciato per la protezione degli orti ai graticci su cui essiccare la frutta a materiale da ardere. E tutto gratis!



La cultura contadina, finché ha resistito, ha preservato anche le lingue locali, che sono una

frammentazione ulteriore dei dialetti. Sui colli sabini del reatino, invece, la cadenza romana cittadina non manca: a Collevocchio Fabrizio Cicerchia e papà Sandro sono romani *de Roma!* Figlio precario plurilaureato e padre pensionato hanno creato un'azienda agricola che gestiscono da qualche anno con buonissimi risultati: 6 ha di terra con verdura e frutta di stagione e una distesa di uliveti. Li incontriamo nell'orto, abbronzatissimi, in un pomeriggio di sole. Tra i due -lo notiamo subito- l'istrione è Sandro, da cui ascoltiamo incuriositi la storia dell'azienda:

Per me pensare di trascorrere una vacanza in campagna era come andare agli arresti domiciliari. Mia moglie, però, amante dei cani, decide di affittare una casa in campagna, addirittura per tre mesi! E i miei 30 giorni di vacanze? Non ho scampo! Che faccio? Vado a Porta Portese e trovo l'ispirazione: recupero gli strumenti e decido di cominciare a costruirmi scarpe. Dopo due settimane le scarpe però erano finite! Ricomincio ma dopo una settimana ho dovuto fare pace con la campagna: allora comincio a fare una marmellata di fichi, talmente buona che un mio cugino voleva portarla a vendere a Napoli! E ho cominciato a pensare che la campagna poteva essere interessante, ma l'entusiasmo è finito con la fine della vacanza. L'aumento dell'affitto a Roma ci ha fatto riflettere sull'ipotesi di trasferirci a Collevocchio: dopo un periodo da pendolare per conoscere meglio il posto abbiamo deciso di stabilirci lì.

I primi corsi sulla biodinamica, sull'apicoltura per entrare in punta di piedi sulla terra: oggi l'azienda *Gea Sapiens* vende buona parte dei suoi prodotti direttamente ai negozianti della zona, ha impiantato un sistema di irrigazione a goccia e riproduce alcune piante da seme. E il supporto maggiore Sandro lo riceve proprio dal figlio Fabrizio che, stanco dopo anni di ricerca di lavoro come storico e studioso di cinese, ha deciso di cominciare a dialogare con la terra e, per quanto non siamo riusciti a risolvere l'arcano sulla riproduzione delle cipolle, dice che la terra risponde dando grandi soddisfazioni □

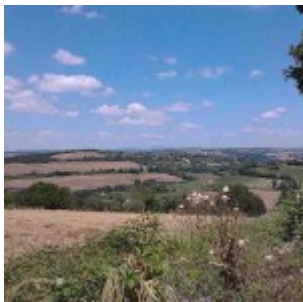
E la stessa cosa ci riferisce anche Antonella Deledda, che incontriamo a Colle Croce nella sua azienda [Le Spinose](#). Una cittadina anche lei, spesso in giro per il mondo, che pian piano si è abituata a vivere in campagna: la consapevolezza verso la terra si è imposta, anche per lei, dopo aver seguito un corso di biodinamica. Dopo quattro anni di attività, tra produzioni biologiche e vendite dirette e investimenti in ristrutturazioni, adesso si comincia a sopravvivere sperando, racconta Antonella, che l'azienda possa camminare con le sue gambe. Tre mucche e tre vitelli per la produzione di letame, qualche pecora e alcune galline rendono l'antico podere una fattoria estesa su 18 ha.



In uno spazio molto più piccolo abbiamo invece incontrato le 60 bufale di Donato e Paola, che alimentano il [Caseificio Le Perle degli Angeli](#), aperto nel 2009 grazie ad un finanziamento dell'Unicredit, che ha ricevuto garanzie dai Gas locali. Le bufale, esenti dalle quote latte, non pascolano in pieno campo perchè i 15 ha non sono sufficienti per garantire una rotazione del pascolo

sul terreno, ma dispongono di una piccola sala mungitura a cinque posti da cui esce una pompa direttamente collegata al caseificio. Quando arriviamo veniamo accolti da Paola, ma dopo un po' appare anche Giorgia, la figlia maggiore, che risorge dalle tenebre dopo una nottata di festa al concerto dei Metallica, mentre Donato è ancora in giro in mezzo al traffico romano per le consegne a domicilio □

Ma la vendita di latte, mozzarelle, ricotte, formaggi e yogurt avviene anche tramite i Gas e i mercati romani a km 0: Paola, però, non fa mistero delle difficoltà economiche ancora dietro l'angolo, e di quelle legate alla creazione di relazioni sul territorio. In fondo sono dei romani trapiantati in Sabina e purtroppo non tutti gli agricoltori sono come Claudio Tondinelli!









[Stampa la mappa e scarica la traccia GPS](#)

Route [2.847.466](#) - powered by www.bikemap.net