



L'agricoltura d'alta collina,  
un valore da riscoprire

**Matteo Bolognesi**

[Agronomo e agricoltore  
Monte Spada - Zattaglia di Brisighella (Ra)  
www.monte-spada.it]

Sono un agricoltore di collina, mi chiamo Matteo, vivo e lavoro ai piedi di Monte Mauro e nel Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola.

Vorrei raccontarvi della mia esperienza da agricoltore come se avessimo già avuto modo di fare conoscenza, come se foste qui a casa mia, nella sala dedicata all'ospitalità, seduti alla mia mensa, dopo avere fatto una passeggiata insieme fra i colori ed i profumi della campagna.

Se tutto questo stesse accadendo adesso, inizierei a parlare e condividere i miei pensieri e progetti con voi, graditi ospiti giunti dalle città. Lo farei con spontaneità, come nell'improvvisazione di una musica jazz nata dallo scambio fra passioni che si incontrano, la mia e le vostre.

Vi racconterei del presente delle nostre colline, di quanto ho letto e sentito raccontare del passato che non c'è più. Immaginerei insieme a voi il futuro, incerto, ponendo anche a voi le domande che porta con sé, che avvolgono i piccoli agricoltori e il territorio come nebbie invernali. E mi chiederei a voce alta:

«Dopo questo inverno e queste nebbie, ci sarà la primavera?»

Nell'era in cui anche la risorsa cibo è globalizzata, l'agricoltura di produzione non rappresenta certamente più la risposta per l'attività del piccolo agricoltore di collina, se non per particolari nicchie di prodotto ad alto contenuto di artigianalità, con qualità, costi e prezzi che si accompagnano al giorno di festa e all'occasione, più che alla tavola di tutti i giorni.

Se così è, l'agricoltore e l'agricoltura di alta collina potranno avere ancora un ruolo e un posto nel tempo che verrà?

Nel mondo in cui tutto sarà sempre più a portata di mano, dove le esperienze saranno sempre più moltiplicabili e fruibili grazie alle realtà virtuali, davvero gli agricoltori potranno permettersi di vivere e lavorare in questi territori, un po' fuori mano e sempre meno orientabili alla modernità ed efficienza della produzione agroalimentare?

Non ho una risposta vera e propria. Proprio per questo, avendovi come ospiti, trarrei spunti dal dialogo con voi, che vivete oggi nelle città e che magari, fino a non molto tempo fa, avete avuto nonni o zii che in campagna hanno lavorato e vissuto.

**ABSTRACT**

The poetry of the agriculture in a high hill farm. Ancient movement, ancient knowledge, ancient colours, smells and tastes. The charm of lost agricultural products, such as lavender, spelled, hemp and a romantic view of more common ones, such as olive oil and honey, told by the passion of a young mountain farmer.

Mi rivolgerei a voi mosso dal bisogno di vedere dipinta sui vostri volti la qualità della vita che andate cercando nel venirmi a trovare in questi territori; quali valori desiderate alimentare dentro voi stessi quando rispondete ai miei inviti, mi raggiungete e trascorriamo insieme una giornata in alta collina e nel suo passaggio agricolo.

Perché, medito in cuor mio, sarà forse coltivando anche queste qualità e questi valori, che andate cercando e forse trovando nel contatto col nostro lavoro ed il nostro territorio, che noi piccoli agricoltori potremo permetterci di continuare ad abitarlo e a lavorarvi.

Ecco allora che trovandomi insieme a voi immerso nel paesaggio agrario, aprirei una finestra nella mia mente e da essa mi affaccerei per osservare cosa davvero stiamo vivendo, muovendo il mio sguardo al di là della produzione agricola come tale, attraverso la giornata che scorre fra le colture, i profumi, il cibo, il dialogo...

### **LAVANDA - la libertà interiore**

Coltiviamo la lavanda tutta a mano, con l'eccezione di un piccolo tagliaerba da giardino per l'interfilare. Il terreno è argilloso, plastico da bagnato e tenace da asciutto: ci sono solo 10 giorni all'anno in cui si lascia zappare: dopo il secondo temporale di fine estate, quando la terra, tornata asciutta ma non più "cotta" dal sole, diventa finalmente friabile. Già dalla seconda decade di maggio la lavanda si tinge di viola, progressivamente sempre più fino alla terza decade di giugno, quando le corolle sbocciano e raddoppiano l'intensità del colore. A quel punto, lasciato il tempo alle api di raccogliere buona parte del nettare, affiliamo i falchetti: inizia la raccolta manuale delle spighe e l'estrazione in corrente di vapore dell'olio essenziale, in piccoli lotti di circa 50 kg di sommità fiorite per volta. Raccolta ed estrazione avvengono nella stessa giornata, ma dovrà trascorrere almeno un anno intero prima che il profumo dell'olio essenziale si trasformi in un aroma armonioso.

Una mano che taglia gli steli, in questo caso di lavanda, l'altra che li raccoglie in una cassetta. Sono gesti che esercitano un richiamo forte su moltissime persone, adulti e bambini. Devono davvero essere scritti in una memoria atavica a cui tutti apparteniamo...

Trascorso l'anno, ecco finalmente gli aromi che evocano quel senso di pulito e libertà che rendono la lavanda così unica e che nel nostro immaginario sono fortemente legati al suo colore viola.

Ogni estrazione è contrassegnata con data e lotto. L'attenzione del naso si concentra nel selezionare quelle estrazioni particolarmente floreali e fruttate, il cui olio essenziale è raccolto nel corso della prima mezz'ora di estrazione, con aromi che ricordano il fiore di lavanda, il profumo delle albicocche mature e delle pesche. Aromi che tanto piacciono alle signore che amano i profumi dolci. E che la nostra collaboratrice Rita ama utilizzare nei suoi massaggi nel vecchio fienile ai bordi del bosco.

### **API - la vitalità**

Il lavoro della famiglia di api, profondamente organizzato, potrebbe essere un modello per un team che mira al lavoro di squadra. Nella lavanda fiorita la loro presenza è intensa e il volo da un fiore



## **RICETTE**

### **PROFUMI ALLA LAVANDA**

A cura di Giorgia Gamberini,  
erborista e profumiera  
goccedituberosa.net

#### **Acqua rinfrescante alla lavanda**

Alcol buongusto a 95 gradi - 200 ml  
Acqua ai fiori di arancio - 10ml  
Olio essenziale di lavanda vera - 5ml  
Olio essenziale di arancio (dolce o amaro) - 2ml  
Olio essenziale di bergamotto - 1ml  
Olio essenziale di limone - 1ml  
Olio essenziale di rosmarino - 5 gocce

Farro (foto M. Bolognesi).





Api in attività su alcune fioriture presenti in Azienda (foto M. Bolognesi).

### Acqua di lavanda semplice

Alcol buongusto a 95 gradi - 200ml

Acqua di fiori di arancio - 10ml

Olio essenziale di lavanda vera - 5 ml

Olio essenziale di arancio (dolce o amaro) - 1ml

Olio essenziale di bergamotto - 1ml



all'altro produce un suono musicale, che insieme ai colori ed ai profumi invita quasi a perdersi lasciando andare i pensieri del momento.

Senza api ed il loro contributo all'impollinazione di moltissime piante non avremmo più molti semi e la vitalità della natura sarebbe messa a dura prova. Le nostre giornate avrebbero una nota dolce ed aromatica in meno senza miele.

Terreni marginali, un tempo coltivati a frumento e a foraggio ed oggi non più utilizzati, sono coltivati a farro con bulatura della lupinella (per bulatura si intende la semina di una leguminosa in mezzo ad un cereale), una foraggera minore ma dall'alto potenziale mellifero, che in maggio ed in luglio con i suoi fiori tinge il paesaggio di rosa e prepara il terreno per la semina del farro, che avverrà ogni tre anni.

### FARRO - la festa

Il farro è il nonno del frumento. Viene da chiedersi che senso abbia continuare a coltivarlo ancora quando la resa in granella del moderno frumento è almeno triplicata. Ci sono dei buoni motivi.

Lo stelo è molto alto ed è questa caratteristica che permette alla pianta di crescere velocemente in altezza lasciando in basso e all'ombra le erbe infestanti e limitandone così lo sviluppo. Non c'è bisogno di erbicidi.

Quando osservo un campo di farro o di grano, mirando le sfumature di verde e di giallo via via che i giorni trascorrono, ricordo i racconti dei nostri nonni o bisnonni che il frumento lo zappavano a mano per contrastare la crescita di altre erbe ed ottenere un raccolto più abbondante.

Il suo frutto (cariosside), è indissolubilmente legato a due membrane che solo il mugnaio riesce a staccare liberando il granello. Impacchi asciutti e prolungati con le membrane svuotate dal chicco (lolla) agiscono bene come antinfiammatorio nei dolori muscolari e articolari.

Il chicco dà origine a farine facilmente digeribili e povere di glutine. Inoltre può essere utilizzato intero in cucina per dare vita a zuppe o farrotti. Al rosmarino, ai fiori di acacia, ai fiori di zucca, alle erbe aromatiche e fiori di sambuco...

Oggi la mietitura e la trebbiatura sono interamente meccanizzate e veloci. E tutti noi abbiamo molto più tempo libero da dedicare ad altre attività. Il momento del raccolto porta ancora con sé un'aria di festa, legata al cibo che per un altro anno intero potrà essere servito in tavola.

In quei giorni è bello incontrare amici agricoltori che tornano dai campi dopo avere riempito il carro mentre lentamente si avvicinano a casa. Fermarsi per scambiare un saluto sul far della sera ed assaporare quel senso di rilassamento e pienezza nel vedere il raccolto al sicuro.

### CANAPA - la forza

Una pianta che non c'era più. Come un prezioso che era stato smarrito e di cui si era dimenticata anche l'esistenza.

La canapa è stata la specie vegetale più coltivata in Italia fino al dopoguerra. In tantissimi mi hanno raccontato i ricordi legati ai

maceri, dove le piante di canapa venivano immerse per lasciare che la cellulosa venisse degradata dai microbi, liberando la fibra. Poi sapientemente lavorata per essere infine destinata alla produzione di corde e tessuti.

Oggi la fibra e la cellulosa sono utilizzate anche in campo edile e la canapa è riscoperta nell'alimentazione.

L'olio estratto dai semi, ricco in acidi grassi essenziali, omega-3 e omega-6 utili alla salute del sistema cardiovascolare; la farina che si ricava dai semi dopo la spremitura dell'olio.

È una pianta forte e vigorosa che si eleva al di sopra delle erbe infestanti. Negli anni favorevoli le radici producono un'abbondante massa vegetale che rimane nel terreno arricchendolo di sostanza organica.

Passeggiando fra i corridoi ricavati nella coltura si ammirano le piante che si ergono fino a 4 o 5 metri di altezza e a fine giugno ci avvolgono con il loro verde intenso e lucente.

Purtroppo le varietà locali di un tempo sono andate perdute e le filiere di lavorazione sono ancora da perfezionare. Nel territorio italiano sono distribuite in modo ancora rarefatto e puntiforme.

Dalla nostra coltivazione di canapa otteniamo olio essenziale, che viene estratto in corrente di vapore dalle spighette raccolte e selezionate a mano. Lo scorso settembre le abbiamo raccolte insieme agli ospiti, ed è stato davvero intenso e partecipato il modo in cui ciascuno si è avvicinato alle piante con accuratezza ed attenzione nello scegliere e selezionare le spighette pronte e profumate.

L'aroma che si ricava è davvero ricco di sfaccettature.

La mia amica e collaboratrice Giorgia Gamberini, erborista e profumiera, mi ha fatto notare che l'aroma forte e intenso dell'olio essenziale di canapa dà la sensazione di accogliere in sé la potenza della Natura. Rimanda a ricordi ancestrali riconducibili a tre grandi archetipi olfattivi, odori che accompagnano l'umanità dalla notte dei tempi: *le conifere* (l'albero), *l'incenso* (la spiritualità) e *il fieno* (la Natura selvaggia).

Mi piace immaginare che sia proprio la corrispondenza fra il profumo, ciò a cui il profumo rimanda ed il significato archetipico che il rimando contiene in sé, alla base dell'effetto aromaterapico nel calmare la tensione ed il nervosismo.

Una sorta di aiuto profumato per allontanarci dai tempi e ritmi delle nostre attività quotidiane e riconnetterci con i ritmi e le intensità della natura, a cui biologicamente apparteniamo.

L'olio essenziale di canapa è anche un aroma utilizzato in cucina, ci piace offrirlo ai nostri ospiti. Con la punta di uno stuzzicadenti aromatizzato si dona fragranza a una tazzina di caffè o a un boccale di birra. Nella preparazione di 500 grammi di gelato si utilizzano le punte di due stuzzicadenti aromatizzati, mentre per i cioccolatini sono sufficienti due gocce ogni 100 grammi di cioccolato fondente.

Per chi ama realizzare per sé piccoli cosmetici naturali a base di olio di oliva e cera d'api, l'olio essenziale di canapa è un ingrediente indicato per l'effetto antiossidante e protettivo sulla pelle e per l'azione antinfiammatoria che dona sollievo a dolori articolari.



Coltivazione di canapa (foto M. Bolognesi).



Ravioli di farina di farro (foto M. Bolognesi).

Gli oliveti di Monte Spada (foto M. Bolognesi).



## RICETTE

### PIADINA DI FARRO INTEGRALE E CANAPA

Dal farro bio coltivato a Monte Spada ecco una variante della piadina classica, particolarmente leggera e profumata, grazie alle caratteristiche di pregio delle farine utilizzate.

Per i nostri ospiti amiamo abbinarla ad un pesto di erbe aromatiche.

#### Ingredienti

per circa 10 piadine piccole (diametro 10 cm):

- 220g di farina di farro integrale macinata a pietra
- 30g di farina di semi di canapa
- 70 ml di olio extra-vergine di oliva
- 80 ml di acqua
- sale
- ½ cucchiaino di bicarbonato

#### Procedimento

Mescolare insieme le due farine, il sale, il bicarbonato. Formare una fontanella sul piano di lavoro e aggiungere lentamente acqua e olio. Impastare gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per 10 minuti.

Dividere l'impasto in 10 palline e stenderle con un mattarello, formando delle piccole piadine dello spessore di 3 mm e del diametro di 10 cm circa. Cuocere sul testo oppure su una piastra di ghisa o una pentola antiaderente.

**Buon appetito!**

### OLIVO - la pace

L'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà Nostrana di Brighella è certamente un condimento noto e dagli aromi preziosi. Ma forse meno conosciuta, perché meno frequentata, è l'atmosfera di pace che si respira in un oliveto in collina. Davvero non saprei spiegarne il motivo, ma è come se l'oliveto fosse quell'appezzamento dell'azienda agricola in cui il tempo magicamente si ferma, i pensieri si fanno nuovi e l'armonia è più facile. In quattro parole, il campo della pace.

Ogni anno una piccola raccolta di olive con gli ospiti segna il momento della degustazione dell'olio nuovo. Magicamente, ospiti di tre generazioni si incontrano e senza essersi frequentati prima intraprendono, in perfetta collaborazione e sinergia, una breve raccolta manuale con le reti.

Questa mia riflessione a voce alta è stata forse solo uno sforzo di immaginazione, nel tentativo di andare a cercare cosa la campagna dell'alta collina può ancora offrire di importante e condivisibile, oltre il valore intrinseco della produzione agricola di ampia scala che sta sempre più scomparendo.

Se potrà ancora rimanere vitale e feconda, abitata ed ospitale, sarà perché può rappresentare ancora un valore per tutti voi che amate frequentarla.

Quindi davvero grazie per la vostra attenzione ed anche per la vostra visita, che è stata o che sarà.

Canapa e lavanda (foto M. Bolognesi).

