

## A piedi nel Cilento

di Riccardo Carnovalini, e Anna Rastello

**giovedì 28 febbraio 2013, Campania**

**da Maria e Antolin a San Giovanni a Piro**

Maria e Antolin. I loro occhi sono luminosi, ma se li guardiamo in profondità raccontano un passato non semplice, dolori che non li hanno demoralizzati, anzi hanno dato loro la spinta a impegnarsi ancor di più per attuare un cambiamento in se stessi e nella società.

Lei, da sempre interessata di terra, di campagna, di educazione alla legalità, arriva qui nel 2007 come dirigente scolastica. Vuole misurarsi con una normalità che difficilmente aveva avuto il piacere di provare nelle scuole in cui aveva lavorato fino ad allora nella zona in cui è nata, la Terra dei fuochi. Approda in una piccola casa di campagna, raccolta e accogliente, accompagnata da qualche libro, un gatto e tanti sogni. In un viaggio a Cuba conosce Antolin, un musicista le cui canzoni raccontano il suo dissenso alla politica cubana e il suo malessere. Si sposano. Due cuori, una capanna e un orto. Insieme hanno il desiderio di cambiare le cose date per scontate, immutate da tempo immemore. Lui partecipa a progetti musicali. Lei inizia a mettere in atto didattiche centrate sulla ruralità nelle scuole che dirige. Coinvolge nei suoi progetti docenti, genitori e ragazzi “per portare a scuola i principi della sostenibilità e dell’attenzione ambientale. Abbiamo abolito le merendine confezionate e abbiamo introdotto l’eco-merenda a base di pane e olio, per favorire il chilometro zero e una sana alimentazione. Coltiviamo i nostri orti sinergici che forniscono le scuole di frutta e verdura per le nostre merende. Abbiamo attivato vari laboratori per il recupero e il riciclo, raccogliamo gli oli esausti con i quali otteniamo sapone per la scuola e per i mercatini della solidarietà.” Così si racconta a noi. Viene chiamata la *preside terra-terra*, ma per lei è un complimento.



*Maria la preside terra terra nell'orto della scuola di Scario.*

La mattina successiva andiamo a fare l'eco-colazione nella scuola di Scario. Ciò che ci ha raccontato Maria è tutto vero: l'apprendimento diventa un passaggio di saperi e di sapori, scoperti insieme rompendo gli schemi scolastici, favorendo i rapporti interpersonali, superando i pregiudizi e mettendo in evidenza le risorse di ciascuno. La scuola diviene luogo accogliente anche per quei ragazzini che ancora oggi si alzano all'alba per mungere o portare al pascolo capre e pecore, prima che squilli la campanella di inizio lezioni.

Nel 2014 Maria ci comunicherà di essere stata insignita dell'importante Premio del Cittadino europeo, attribuito ogni anno dal Parlamento europeo a persone o istituzioni che si sono distinte nei valori segnalati dalla carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea. "Non è un traguardo ma è solo un punto di partenza per fare meglio e per andare avanti.", ha commentato con modestia la nostra Maria.



*Magie di primavera alla croce di Pruno.*

**giovedì 3 aprile 2014, Campania**

**da Concetta e Filippo a Laurito**

A Laurito incateniamo il terzo anello dell'ospitalità campana di questa stagione; ritorniamo a percorrere il Cilento, sfiorando luoghi già visti in inverno e ospitalità che hanno un denominatore comune: il rispetto per la terra.



*Un incontro di strada a Campora.*

Il primo anello era stato a Tortorella. Daniela e Werner, lei comasca, lui tedesco, vivono tra la Germania e il Cilento. Lei vivace e estrosa, lui assennato e con i piedi per terra. "Auto-produttrice, coltivo con Werner, mio compagno di vita, oltre all'orto sinergico la mia grande passione per le erbe officinali. Non raccolgo mai più del

quantitativo che mi occorre nell'arco di un anno e solo le erbe che intendo utilizzare sia in cucina sia per la cura del corpo. Essiccò, mi dedico alle tinture madri, agli oleoliti e alla preparazione di tisane. Teniamo dei laboratori di autoproduzione: dai saponi alle ceste, dalla potatura degli ulivi al riconoscimento delle erbe selvatiche. Nella Casa delle Erbe si barattano soggiorni con aiuto nell'orto e oggetti con vino e patate di montagna. Si scambiano e regalano semi, perché abbiamo una piccola banca di semi di piante officinali e da orto." Purtroppo qualche intimidazione non troppo velata crea un velo di preoccupazione a questa coppia così ben assortita.



*Eco, colazione nella scuola di Scario.*

Il secondo anello era stato a Bosco di San Giovanni a Piro. Isabella la *Brigantessa* e Cesare il *Pittore* ci aprono il loro *Rifugio del contadino*. Arriviamo da dietro accolti da capre, pecore, galline, cavalli e un asinello. Lei è ritornata per gestire l'azienda agrituristica del nonno Antonio. Lui è romagnolo, accompagnatore escursionistico, progetta attività con i cavalli che non siano solo passeggiate. Un podere incastonato tra monti e mare, di fronte al golfo di Policastro, anche se la vista dalla camera che ci mettono a disposizione è purtroppo disturbata da un esteso campo di pannelli fotovoltaici. Così descrivono la loro attività: "Un'oasi. Ma non per tutti! Terra aspra, spigolosa. Sulla maschera dei suoi contadini è segnata la mappa d'invasioni millenarie e ogni ruga esprime diffidenza, mentre un sorriso ti accoglie ospitale nell'assaggio di un buon bicchiere di vino e formaggio fatto al mattino."



*In cammino nel castagneto di montagna piano.*

Sarà Cesare a guidarci, cavalcando davanti a noi, nel primo tratto del cammino verso Laurito, per farci conoscere Pino, un loro amico che sta ristrutturando a Rocca Gloriosa un edificio medievale: torri, muri di contenimento e spazi all'aperto, con uno studio dei particolari e una perizia inconsueta. Qui abbiamo appuntamento con Filippo, che cammina con noi fino a Laurito, dove ci apre la porta dell'appartamento in cui vive con Concetta. Filippo ha una sana curiosità, e fa suo il motto "Chi tene lingua va in Sardegna". Comunista verace, fa parecchie attività, senza avere un vero lavoro. A lungo principalmente padre e casalingo, anche per essere da supporto a Concetta, veterinaria al comune di Eboli, dove fa controlli sulla provenienza delle carni, un lavoro all'apparenza semplice, complicato dal fatto che la macellazione è appetibile alla mafia.



Trentinara.

Nelle tre tappe successive conosceremo altri esempi di persone che hanno scelto di reagire a questa situazione economica grigia.

Donatella e Angelo nella valle di Pruno di Laurino ci spiegheranno la loro scelta di vita facendocene assaggiare uno scampolo. Donatella, un passato da orafa, ora segue i mille impegni dell'essere mamma di due ragazzine e della gestione di una casa in cui tutto si autoproduce o si baratta. Angelo ha avuto una tisaneria a Salerno negli anni Ottanta, luogo di incontro per ragionare su come modificare il pensiero unico, poi la scelta di trasformare le parole in realtà: vende la licenza e acquista la *Tempa del fico*. L'aveva sognata come una comune, adesso è la loro casa aperta. Un'abitazione restaurata con i principi della bioarchitettura, in parte dedicata all'accoglienza e all'ospitalità rurale, una stalla didattica ecosostenibile, costruita in legno e balle di paglia e, poco lontano, un edificio in pietra adibito ad accoglienza e attività culturali. Asini per attività educative e terapeutiche e molta terra da lavorare, non una produzione per la vendita, bensì coltivazioni da cui ricavare solamente quanto basta per loro e per attuare scambi con altri prodotti e servizi. E non bisogna dimenticare la *ciucciopolitana*. Capiremo che ci stiamo muovendo lungo l'asse di questa infrastruttura nata per connettere i nodi di biodiversità colturale e culturale del Cilento e zone limitrofe.



*Salendo al rifugio del contadino tra i campi di pannelli fotovoltaici e mucche al pascolo.*

Insieme a Donatella prepariamo le lagane per la cena. Ascoltiamo Angelo e le figlie cantare e suonare, anche se la piccola non è in forma e ci appare un po' contrariata dalla nostra presenza.

La mattina successiva, incamminandoci verso Gorga di Stio, Aronne, un wwoofers loro ospite, ci saluterà così: "Gelem Gelem lungone dromensa", le prime parole dell'inno del popolo Rom, "camminando camminando su lunghe strade", un augurio azzeccato per due nomadi come noi.

A Gorga arriveremo ad asciugare panni e membra davanti al camino di Andrea. Giovane laureato, vorrebbe vivere di coltivazione e apicoltura e spera di ottenere un finanziamento per acquistare ottanta arnie, quante bastano, secondo i suoi calcoli, per mantenersi. Vive con la sua compagna nella casa di famiglia. Suo bisnonno era Raffaele Lettieri, uno dei migliori ortopedici del suo tempo e membro dell'Assemblea Costituente. Andrea ha vissuto a Torino e con lui parliamo dell'associazione *Chambra d'Òc* e di cultura e musica occitana.

Andrea inviterà a cena due Alessandro, il primo ritornato qui dopo anni trascorsi fuori per studio e lavoro, il secondo nato e cresciuto in Germania da papà cilentano e mamma polacca; tutti e tre condividono il desiderio di vivere secondo un modello rispettoso dell'ambiente. Sanno che esistono incentivi comunitari per gli allevatori, un piccolo aiuto per iniziare un'attività sicuramente faticosa, che li attira. Però gli anziani non condividono questa loro scelta, si rifiutano di insegnare i loro saperi, ad esempio come potare gli olivi, e li spingono ad andarsene: "che ci state a fare qui?".





*Immagine simbolo di Paspartu, la nostra ombra riflessa davanti a una porta.*

Diversa è l'esperienza di Nicola, l'amico PasParTu che conosceremo a Capaccio. Laureato in agraria, alleva capre e produce formaggi, i formaggi di Cavallo, non perché di equino, ma perché Cavallo è il suo cognome e fanno ben il paio con i formaggi di Ciuccio, suoi amici allevatori di pecore.

Nicola aspetta un figlio dalla compagna Elena, musicoterapeuta calabrese. Con lei sta progettando il matrimonio e l'ampliamento della fattoria: vorrebbero creare un angolo degustazione e un'area eventi, e già sin d'ora dalla loro masseria partono molte escursioni organizzate dall'associazione Capaccio Trekking. Poiché la casa di Elena e Nicola è piccina verremo ospitati da Matteo, un giovanissimo studente di archeologia, specializzato in storia greca-romana-etrusca, da cui apprenderemo molte informazioni sul passato di Capaccio e, naturalmente, di Paestum, la sua anima antica.

© 2015 Lit Edizioni Srl, estratto da *PasParTu. A piedi senza meta nell'Italia che si fida* di Riccardo Carnovalini e Anna Rastello, Edizioni dei Cammini.

Pubblicato su [Doppiozero](#) l'11 Ottobre 2016