



Chi è il nuovo contadino e cos'è la ruralità 2.0?

Transumanza Tour, documentario in 6 puntate. prova a raccontarlo, attraverso l'incontro con sei realtà rurali differenti, in altrettante (e differenti) regioni italiane.

Buona musica, agricoltura biologica, accoglienza e scambio sono le parole chiave del progetto, **woofing** è la rete che ci permette di scoprire queste fattorie e percorrere questo viaggio.

La sfida è scoprire e sperimentare la ricchezza e le fatiche della vita contadina, in un'epoca, la nostra, in cui la crisi economica e culturale è un invito costante alla ricerca di alternative.

Attraverso le esperienze, le emozioni, le fatiche e le tensioni del trio folk Vito e Le Orchestrine e dei gestori delle sei fattorie incontrate, capiremo cosa significa proteggere un mondo antico e le sue tradizioni, l'importanza di continuare a coltivare la terra con metodi diversi, testimoniando quello che possiamo definire **un nuovo fenomeno sociale**, quello del ritorno.

Ritorno alla terra.

Ritornano giovani laureati, famiglie stanche della dittatura del consumismo, disoccupati in cerca di una strada fuori dalla sopravvivenza, ritornano gli eredi di quella generazione che ha combattuto per avere il figlio dottore e che ora lo vede curare quella terra dalla quale era scappata.

LE PUNTATE IN BREVE

Tana dei ghiri, Maratea (PZ). Incantevole casale al centro di una lussureggiante vallata boscosa, ideale luogo d'incontro di anime e passioni antiche. Il suo gestore, Francesco, amante della natura, della serenità, dell'arte e del viaggio ne ha voluto fare un ritrovo per artisti di ogni tipo e indole, purchè alla ricerca di un'isola pulita e pacifica dove creare, trovare nuovi stimoli ed imparare a sporcarsi le mani con la terra. Primo approccio del trio folk con la terra e con i wwofers presenti (America, Francia, Belgio). Comincia qui una grande prova per il trio, centrale e vitale per la sua evoluzione, per approfondire un qualcosa che ancora non riesce a definire, per realizzare quel tour che mai aveva pensato di riuscire a concretizzare davvero, per abbandonarsi alla lentezza che il tempo impone ai viaggiatori.

Fonte Trocchi, Tuffilo (CH). Il progetto di Nicolas e Federica non riguarda solo la coltura dei campi, ma anche la bioedilizia. Da qualche anno gestiscono 4 ettari di terreno nella provincia abruzzese, allo scopo di formare una vera e propria comunità autosufficiente, dedita all'agricoltura e l'edilizia sostenibile (che utilizza materiali localmente reperibili). Iniziamo a capire cosa significa fattoria sperimentale, villaggio eco sostenibile, decrescita felice e metodo sinergico. L'unica utenza è l'acqua, il resto si fa da sé. Nicolas ci mostra anche come creare l'argilla che viene utilizzata per la costruzione di forni e di vasi per mantenimento legumi e cereali.

Ca' Elena, Staffolo (AN). Piccola azienda agricola della campagna marchigiana, gestita da Carla e i suoi giovanissimi figli, appena ventenni. La peculiarità dell'azienda è la produzione di una linea di biscotti artigianali e la preparazione di catering biologici per eventi, ma negli anni si sono moltiplicate e diversificate numerose attività, dalla cura dell'orto e del frutteto, alla creazione di una serra adibita alla produzione di sementi. Questa è la prima azienda incontrata certificata: parleremo di agricoltura biologica e delle differenze tra i vari metodi di coltivazione. Carla ci permette inoltre di approfondire la tematica dell'alimentazione corretta e consapevole e dell'importanza dei semi.



Azienda Pagnano, Radicondoli, (SI). L'Azienda è una grande famiglia, impegnata nella lavorazione del formaggio, nella cura dell'uliveto e nella gestione dell'agriturismo. Giovanni ha recuperato il casale di famiglia e lo ha trasformato in un'attività d'eccellenza. Nel tempo si sono aggiunti anche due ex-wwofer, ormai membri della famiglia a tutti gli effetti. Al podere Pagnano troviamo, oltre al gregge di pecore da latte, laboratori didattici sulla produzione di formaggi. Giovanni e Giovanna ci racconteranno delle problematiche della burocrazia e delle certificazioni per le aziende agricole. Parleremo della figura del pastore e del confronto tra il vecchio metodo di fare il formaggio e quello nuovo.

Sol Ribaldo, Lizzano in Belvedere (BO). Azienda agricola dell'Appennino tosco-emiliano, abbandonata per oltre trent'anni e recuperata con entusiasmo e passione da Elia e Francesco, neanche trentenni, specializzati in piante officinali e danze popolari. Accanto al lavoro nell'orto e nei boschi, affiancano l'organizzazione, dal 2009, dello Zap Fest, festival di musica popolare e costumi contadini. Questa puntata sarà dedicata al metodo biodinamico, alla filosofia steineriana applicata alla vita, all'agricoltura e alla scuola e alle danze popolari.

Dolce Humus, Campochiese d'Albenga (SV). Fattoria sui colli dell'entroterra savonese, gestita dalla famiglia di Dario e Laura, secondo quello che è l'insegnamento della decrescita felice. La piana d'Albenga è una delle zone a coltivazione più intensiva della regione e sicuramente una delle più inquinate. Dolcehumus è una piccola isola felice, che lotta strenuamente per la sua sopravvivenza, tra il fumo nero che si innalza la notte per le plastiche bruciate dalle vicine aziende di floricoltura. A Dolce Humus nessun prodotto proviene dalla grande distribuzione e il metodo di coltivazione è tra i meno artificiosi in circolazione: il metodo Fukuoka, dove la natura si esprime il più possibile senza condizionamenti artificiali. Avremo modo di confrontarci anche con i cinque figli che ci racconteranno la scelta familiare di stile di vita a confronto con il mondo contemporaneo. Laura ci mostrerà un'altro utilizzo dell'argilla: quello per curarsi da tutti i mali.