



Il team di Fattoria San Giuda insieme a Stefano Piatti (secondo da destra)



FATTORIA SAN GIUDA
Via G. Di Vittorio, 8
Rozzano
Tel. 3756165737



Tra le specialità diversi tagli di carne bovina, a partire dalle imperdibili fiorentine

Fattoria San Giuda, una visione moderna dell'agricoltura

A Rozzano, l'avventura di giovani che lavorano nel rispetto di persone, animali e terra, nel segno della sostenibilità

↳ MARCO GATTI

Dalla terra alla tavola! Nel segno della sostenibilità. Milano e hinterland, si sa, sono icona di produttività. E quando si pensa al capoluogo lombardo e ai suoi dintorni, si pensa a questo territorio come alla locomotiva economica d'Italia. Fabbriche e "fabbrichette", i grattacieli, le produzioni industriali e il mondo delle tecnologie più avanzate. È lì che si immagina siano le esperienze più significative. E invece, nel solco di una tradizione millenaria nata proprio in queste zone vocate all'agricoltura persino in questo periodo di crisi econo-

mica, non è raro imbattersi in esperienze, soprattutto di giovani che hanno deciso di mettersi in gioco in agricoltura, favorendo un ricambio generazionale e portando una visione moderna dell'attività agricola.

Tra i protagonisti di questa novità, Stefano Piatti, che, riposta la sua laurea in giurisprudenza nel cassetto, alla toga ha preferito i campi, e con alcuni amici ha avviato, a Rozzano, nel milanese, un'azienda agricola. È la Fattoria San Giuda, dedicata al "santo delle cause impossibili", dicono scherzando, ma

mica tanto. Non solo perché San Giuda Taddeo, cugino di Gesù, per chi crede, non c'è situazione, in cui faccia mancare il suo sostegno, soprattutto quando le preghiere sembrano le più disperate. Ma anche perché, qualche anno fa, quando questi giovani hanno fatto la loro scelta, non erano certo in molti a scommettere su di loro. E invece oggi, credendo in quello che hanno scelto come loro motto, "Coltiviamo gusto, garantiamo qualità", conducono con successo la loro azienda che si estende su una superficie di 54 ettari, all'interno del parco agricolo Sud Milano. Tra le loro at-

tività, la produzione di cereali, frumenti e verdure, coltivate adottando una metodologia totalmente naturale, nel rispetto della stagionalità e della biodiversità, senza nessun utilizzo di pesticidi, insetticidi e diserbanti. L'allevamento, che avviene nelle stalle di proprietà della fattoria di bovini di razza Limousine, prevede il ciclo cosiddetto "chiuso" che assicura al consumatore un prodotto nato, allevato, macellato e lavorato in Italia, a garanzia di una carne di indiscussa eccellenza. L'attività commerciale comprende la gestione della bottega, presso l'azienda, e dove c'è anche l'allevamento rurale di galline ovaiole ruspanti, dove è possibile acquistare i prodotti della fattoria, e anche quelli selezionati di aziende agricole del territorio. Tra le specialità i diversi tagli di carne bovina, imperdibili le fiorentine, nel segno del "sotto le quattro dita è carpaccio" e le costate, formidabili. Tra le proposte di carne suina, salsiccia e cotichino (tra i migliori assaggiati); non mancano i salumi, per esempio i salami e quei cacciatorini che, ahinoi, hanno solo un difetto, li vedrete sparire in pochi minuti per il loro essere irresistibili. Infine, pregevoli, i formaggi e quelle verdure che sono un fiore all'occhiello. Ultimo, ma non ultimo, la sfida con cui questi giovani si stanno confrontando, è la volontà di rendere l'azienda oltre che bella e produttiva anche un modello di sostenibilità sociale. Un progetto cui si stanno dedicando, sviluppando idee legate alla valorizzazione umana, alla formazione professionale e al reinserimento lavorativo di persone che versano in condizioni di disagio sociale. Ecco una generazione che, a nostro avviso, a dispetto dei luoghi comuni e di un narrato che la vorrebbe spiaggiata sul divano a giocare con play station e smartphone, in verità ha carte da giocare formidabili, e lo fa secondo la filosofia della Collegalanza, vivendo esperienze realmente sostenibili ovvero che hanno una ricaduta positiva sulla comunità che le ospita, in questa nuova alleanza tra produttori e botteghe, negozi di città e di campagna, realtà di territorio, che si uniscono per un progetto o per il bene comune. Una rivoluzione, che partendo da un nuovo modo di concepire il proprio lavoro, vede la relazione come centrale. Milano e hinterland non finiscono mai di stupire. All'ombra della Madonnina, una campagna tutta da scoprire. ■