

millionaire

Startup turistica

Come fare impresa nel Paese più bello del mondo (il nostro)

MODERN FARMER

Avvocati, ingegneri, musicisti cambiano vita e scelgono l'agricoltura. Chi sono e come ce l'hanno fatta

BUSINESS IN MOTO

C'è chi crea App per i passaggi su due ruote, chi scooter elettrici, chi customizza

TROVO I SOLDI IN BANCA
(CON IL FONDO DI GARANZIA)

FACEBOOK
Gestisci gli amici

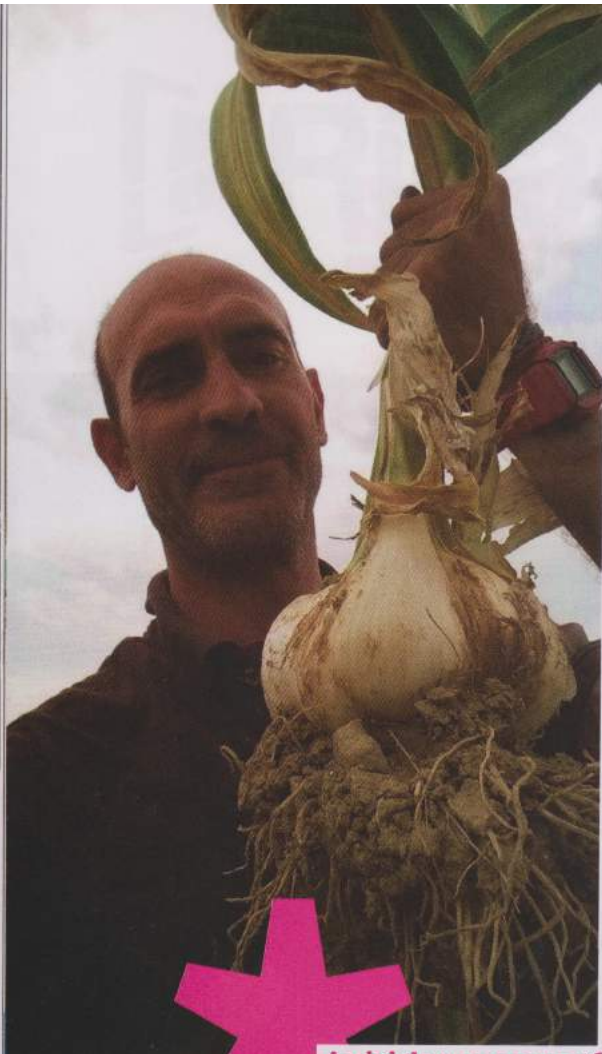
CANARIE

Alla ricerca della felicità

Sole tutto l'anno, mare, vita sicura e tante opportunità. Così tra Tenerife e Fuerteventura arrivano gli italiani. Pronti a ricominciare, trovare lavoro e mettersi in proprio

FRANCHISING
CHE CRESCE
E PIACE.
TUTTE LE NOVITÀ





Rimettono in produzione un aglio gigante e a prova di bacio: la seconda vita di un avvocato e di un ingegnere

Amici da sempre, professionisti impegnati, cercavano un'attività alternativa dove mettere energie e denaro. «In tempi di crisi, è giusto investire. L'opportunità è nata per caso». Storia di Lorenzo Bianchi e Alessandro Guagni, un avvocato e ingegnere, nuovi agricoltori

RITRATTO
DI UN
MOVIMENTO

I NUOVI CONTADINI GLAMOUR



NEL MONDO. Il movimento è nato negli States e unisce centinaia di agricoltori, consumatori, simpatizzanti. C'è chi rivitalizza le scelte dell'azienda agricola familiare. Chi fa tutt'altro nella vita e torna alla terra, per trovare una nuova dimensione di benessere, coltivando

campi, creando frutteti, allevando animali. Come una volta, in modo naturale, senza concimi chimici e antiparassitari. Magari recuperando un'antica coltura, per creare prodotti eccellenti. Negli States il movimento ha generato anche un brand multimediale e una piattaforma online (modernfarmer.com), crocevia di storie ed esperienze da tutto il mondo, un e-commerce e un magazine realizzato da una task force di appassionati, prevalentemente donne. L'immagine conta molto. Ed essere contadini fa tendenza.





«**A**lessandro aveva un pezzo di terra lasciatogli da suo padre, vicino ad Ancona. Volevamo rimetterlo in coltivazione, con qualcosa che potesse crescere bene lì. In Toscana, abbiamo scoperto una varietà di aglio grande cinque volte il normale, delicato, con un odore non persistente, digeribile. Un seme quasi destinato all'estinzione. Nel 2010, l'abbiamo piantato in due ettari, impegnandoci nei nostri fine-settimana. Non serve la nostra presenza costante, la semina è a novembre, la raccolta a giugno-luglio. Un ragazzo del luogo ci aiuta. E anche le nostre oche, che mangiano le erbacce e concimano la terra naturalmente. Abbiamo investito in un trattore, zappe, una recinzione e voglia di imparare. Chiediamo ai contadini, confrontiamo i consigli e alla fine ci facciamo le nostre idee. Magari sbagliamo, ma andiamo avanti con nuovi tentativi. Crediamo in un'agricoltura italiana, naturale, senza l'uso di chimica. Da fare per passione, divertendoci, e realizzando un ottimo prodotto».

CONTADINI DA TED

Tecnologia, entertainment, design: sono i temi dei TED, la conferenza delle menti più innovative del Pianeta. Il primo TED si è svolto nel 1984 a Vancouver, sede in cui si tiene ogni anno. Varie discipline, relatori come Bill Clinton, il premio Nobel Dwey Watson, il cofondatore di Wikipedia Jimmy Wales o Bill Gates, sono disponibili anche online, con l'obiettivo della diffusione delle conoscenze (www.ted.com/talks). In tutto il mondo, si tengono anche i TEDx, eventi autonomi, ma che si attengono strettamente alla filosofia TED. Il 9 aprile, all'Auditorium parco della Musica, si è tenuto il TEDx di Roma, che ha coinvolto 19 Game Changers, gente che cambia le regole del gioco in ogni settore. Tra loro anche Alessandro Guagni e Lorenzo Bianchi, i nostri modern farmer.

In che modo la vostra è un'agricoltura "moderna"? «Perché puntiamo sulla comunicazione. Abbiamo inventato un marchio fantastico, Kissingarlic, il bacio italiano, e contattato di persona decine di chef stellati, portando loro l'aglio per l'assaggio. Siamo partiti da zero, invitando amici a cena, postando su Facebook. Facevamo tutto noi. Il valore vero quando fai impresa è il tuo tempo. La promozione ce n'ha portato via tanto, un bel sacrificio. Ora il weekend non ci basta più, vorremmo avere più tempo da dedicare all'aglio».

Problemi? «È più facile fare l'avvocato che l'agricoltore. Burocrazia, certificazioni bio sono lungaggini incredibili».

Ritorni? «Il nostro aglio costa 5-6 volte più dell'aglio comune. I guadagni sono cominciati al terzo anno, i primi due li abbiamo impiegati nella propagazione dei semi. Il prossimo inverno partiremo con nuovi progetti».

INFO: www.kissingarlic.com

IN ITALIA. Questi "contadini moderni" possono fare rifiorire varietà che spariscono dalle nostre tavole, a causa delle logiche della grande distribuzione, dell'appiattimento della scelta a vantaggio di prezzi e margini. Un danno alla nostra salute e all'ambiente. Ma anche un danno economico e una miopia di prospettiva. «L'Italia ha più di 5.000 prodotti agroalimentari tradizionali, ma 1 su 4 è a rischio estinzione. Un patrimonio di biodiversità "custodito" dagli agricoltori che potrebbe valere 11 miliardi di euro l'anno, con l'indotto, più del doppio del giro d'affari del turismo enogastronomico italiano (5 miliardi)» rivela la Confederazione italiana agricoltori. «Ci sono oltre 5.000 prodotti agroalimentari tradizionali, che per volumi ed estensione territoriale non rientrano nei parametri delle Dop e delle Igp, ma rappresentano la storia e la spina dorsale dell'agroalimentare italiano. L'Italia ha un tesoro di specialità con sapori e tradizioni unici e inimitabili, spesso inscindibili dal territorio».