

Valori

D. Ti chiederei anche di parlarmi dell'attività didattica di Preistorica.

Stefania. Preistorica è partita da un ragazzo che ha sottolineato come a Baugiano sarebbe stato importante partire dalle origini della fattoria, visto che ci teniamo tanto. Noi abbiamo cercato di fare questo. Siamo partiti dal neolitico, come la nascita dell'agricoltura ed anche dell'artigianato. Quindi vedere, tutto ciò che per noi è stile di vita, da cosa ci deriva: dalla lavorazione della lana, delle fibre, come nasce il pane, come la ceramica, che poi dà vita a tutti quegli utensili usati in agricoltura e in cucina. Un andare alla ricerca delle nostre origini contadine.

D. Che cos'è per te l'artigianalità?

Stefania. L'artigianalità è tutto ciò che unisce l'ingegno alla manualità.

D. Mi puoi parlare del progetto Grani e Pani Antichi?

Stefania. Parlando di Grani e Pani Antichi ti dico che le cose non nascono mai per caso. E' stato un incontro che abbiamo avuto con un ragazzo dell'Università di Pisa, venuto qua per conoscerci, che ci ha parlato di questi grani antichi che stavano riseminando. Io già a quel tempo insistevo, chiedendo e ribadendo che volevo il mio grano e da lì il contatto con lui e la richiesta di un po' di questo grano antico. E' stata quindi contattata l'azienda che lo aveva riseminato da due anni, lo abbiamo portato a casa come un trofeo e lo abbiamo riseminato. Quest'anno riusciremo a preparare soltanto la giornata mensile dei ragazzi del "Km 0", la famosa schiacciata antica ricetta toscana.

Luca. Questa è una cosa importantissima, perché il progetto è nato insieme al comune di Quarrata, è assolutamente innovativo e meraviglioso, progetto pilota per la Regione Toscana sulla mensa scolastica. Praticamente è stato rifatto il bando, portandolo ad un bando a "Km 0", privilegiando tutto il prodotto locale, biologico e tipico toscano. Hanno eliminato la merenda del mattino, per cui il bambino non si

porta più da casa gli otto chili di focaccia che poi non mangia, ma la merenda viene data come fornitura dalla scuola ed una di queste è su menù solo toscano. Di conseguenza, con questa focaccia di grani antichi, noi siamo la merenda di quella mattina, adottata da queste scuole di Quarrata, con oltre duemila pasti al giorno.

Stefania. L'altra cosa positiva, sempre all'interno di questo progetto, riguarda la Scuola in Fattoria. I bambini vengono a Baugiano quattro volte l'anno per sperimentare sul campo la stagionalità. Più una settimana estiva destinata soltanto a chi ha partecipato a questo progetto, imparando così come si lavora e si vive in fattoria. Quindi un ulteriore avvicinamento alla campagna.

D. Puoi descrivermi una giornata tipo a Baugiano?

Stefania. Parlando di bambini, dipende dalla didattica. Ne abbiamo più di venti, impegnati su varie tematiche: ambiente, ruralità, territorio e tradizioni. Arrivano verso le 10, ci sono due ore di didattica, poi c'è il pranzo preparato da noi e nel pomeriggio si divertono con i giochi della tradizione contadina, sempre abbinati alla Fabbrica dei Giocattoli, per far capire come una volta i bambini si divertivano molto con poco.

Luca. Ovviamente entro le 10, orario del loro arrivo, tutte le attività agricole e il mantenimento degli animali devono essere completati. Quindi dalle 6 alle 9 si svolge il lavoro di agricoltura.

D. Una domanda ad entrambi. Che cosa è possibile trovare a Baugiano che non si trova altrove? Qual è il più grande valore aggiunto di questa realtà?

Luca. Intanto trova un luogo in cui condividere e trovare risposte a quello che sente. La cosa più bella che accade qua da noi è che le famiglie si incontrano, condividendo sostanzialmente una pulsione, per diventare poi una realtà e un'abitudine. E' bello che si siano creati una miriade di gruppi di famiglie che qui si sono conosciute e si frequentano a prescindere da Baugiano e che seguono un percorso comune. La cosa più bella che accade qui è che la gente viene qua, mangia il pane fatto in casa, poi non ne può fare a meno e si prepara il pane a casa.

Baugiano è un po' la nonna in campagna. Io ricordo la mia infanzia con mia nonna, di origine contadina, che apriva la porta alle 7 di mattina, ti lanciava fuori dicendoti che ci saremmo rivisti per pranzo. Se tornavi e non eri sporco e affamato era perché non stavi bene. Baugiano è questo, tu non sai dove sono i tuoi bambini, ma te ne preoccupi se non tornano a mangiare. Tutto ciò, come nelle usanze contadine, avviene sotto il monito di un monte di persone dislocate in azienda che stanno facendo altro. Per cui se il bambino è al parco aereo, posso far finta di non saperlo, ma lo so esattamente, perché c'è il papà di Stefania che sta potando un olivo e li ha visti passare. Di conseguenza, come accade nei piccoli paesi, uno vive l'apparenza di poter fare qualsiasi cosa pur essendo sempre in sicurezza.

Stefania. A mio avviso è importante il significato sociale, oltre al valore etico, di ciò che si fa. Ciò che è buono si sente, chi ritorna è attratto da questo posto perché riceve qualcosa che non ha niente di materiale.

Luca. A noi ci dicono che siamo l'“anti Gigli”. I Gigli sono il centro commerciale di Firenze e quello è ormai il punto di aggregazione sociale delle famiglie nel fine settimana. Noi rappresentiamo l'alternativa di aggregazione sociale alla grande distribuzione.

Stefania. Come dicevo prima, manca quel fare paese, prima rappresentato dalle feste e dal ritrovarsi in piazza. Oggi c'è molta più diffidenza. Non solo ma, quando ci si ritrova, lo si fa per parlare male di quello o di quell'altro. Qui, in tutta sincerità, difficilmente sento parlare male di altri, a Baugiano sento veramente le persone ridere e sorridere e questa è la soddisfazione più grande.