



◀ **Varese Ligure** Una veduta del borgo. Sopra Francesca Boreanaz che ha realizzato un agriturismo di paglia, sotto Alessandra Picetti, crea stampi per i crocetti liguri.

IL REPORTAGE

Val di Vara, 4 donne contro lo spopolamento imprenditrici fra greggi, luppolo e social

La vallata soffre come tanti entroterra per l'abbandono, ma Federica, Elisa, Francesca e Alessandra vanno contro corrente producono birra, costruiscono agriturismi di paglia, inventano trattamenti per la lana e producono stampi storici per la pasta

di Giada Lo Porto

Quando si arriva in Val di Vara, nell'entroterra spezzino, lo sguardo si perde fra le distese di verde che cingono l'intera vallata. Qui, dove una casa su tre è disabitata e si scorgono ormai ovunque cartelli con scritto "vendesi", quattro donne di diverse età, storie, stili di vita, hanno deciso di investire. Federica, Elisa, Francesca e Alessandra conducono le loro imprese nella valle da cui tanti fuggono per cercare fortuna e opportunità altrove. Non si sentono sole ma sorelle, accomunate dall'essere riuscite a realizzare i loro personali e diversissimi progetti di vita. Federica Figone è una pastora, alleva mucche e pecore a Varese Ligure, durante l'ultima allerta la pioggia ha isolato per qualche ora la sua azienda zootecnica. È un lavoro duro, lei lo affronta col sorriso nonostante le difficoltà del vivere in una terra dov'è il meteo a comandare e a far paura. «Allevo pecore nostrane – racconta – Al di là delle difficoltà è una vita sana, sei all'aria aperta, non hai a che fare con il pubblico, gli animali sono meno esigenti delle persone». Federica è una pastora creativa. «Una volta l'anno le pecore vanno tosate – dice – così ho pensato di riutilizzare la lana come faceva mia nonna, che la filava, per darle nuova vita. Filo con un fuso in legno e la lana diventa un gomitolo che tingo con le tinture naturali delle piante che trovo in azienda: bacche di sambuco, mallo di noce, foglie di castagno». In Val di Vara giungono allevatori da fuori Regione per imparare come recuperare la lana dai loro capi. «Arrivano da Piemonte, Toscana, Lombardia, uso i social per lanciare le giornate dedicate al-



◀ **Birra e greggi** Sopra, Elisa Lavagnino, che coltiva il luppolo e crea birre artigianali; accanto, Federica Figone, pastora, alleva mucche e pecore e con la lana crea gomitoli colorati.

la tosatura». Elisa Lavagnino è una birraia, coltiva il luppolo e ha aperto il piccolo birrifico Taverna del Vara con il socio Simone Moscatelli, dove crea birre valorizzando i prodotti del territorio. E pensare che si era laureata in Lingue: «Si lo so, non c'entra nulla con la birra, ma la vita è imprevedibile». Dopo un percorso all'estero decide di tornare nella sua terra. «Abbiamo 500 piante ma vogliamo crescere – spiega – facciamo 19 tipologie di birra, utilizziamo il grano di sughero e il miele della Val di Vara, farro che viene coltivato a Torza e a Beverino, le castagne della Lunigiana. Ogni anno si raccoglie il luppolo e con il nostro prodotto realizziamo circa 8mila litri, il 30% della produ-



Entusiasmo, idee innovative e solidarietà femminile uniscono storie personali molto diverse ma tutte davvero sostenibili

zione, il resto lo compriamo. A me piace collaborare con la gente, fare rete con gli altri imprenditori». Le signore della Val di Vara fanno parte di *Donne in Campo*, associazione delle imprese al femminile aderenti a Cia. Alessandra Picetti, figlia di Pietro, maestro degli stampi per crocetti o corzetti, ha preso in mano il negozio di famiglia e realizza stampi per i medaglioni di pasta pressata, ottenuta appunto per mezzo di uno strumento con due disegni. Si racconta che Maria Luigia d'Austria, consorte di Napoleone Bonaparte, sostò a Varese Ligure, e in suo onore furono serviti dei crocetti. «Mio padre aveva fatto una ricerca storica sui semi antichi – racconta – lui non c'è più e io continuo.

Gli stampi sulla pasta erano un timbro di riconoscimento familiare con l'insegna del casato. Il documento più antico che mio papà è riuscito a trovare è datato 1729 dove per l'arrivo di alcuni ambasciatori dal Marocco, tra le varie cose, venivano ordinati in loro onore anche i crocetti, era un modo per ostentare la potenza delle famiglie. In passato, quando una giovane si sposava, riceveva in dote dal futuro suocero uno stampino con l'insegna». Francesca Boreanaz travolge chiunque con il suo entusiasmo. Lei, in questa vallata, a metà strada fra il Golfo dei Poeti ed il Golfo del Tigullio, ha deciso di creare dal nulla una casa tutta di paglia pressata, ne ha fatto un agriturismo (il Filo di Paglia appunto) lontano da ogni rumore se non quello degli uccellini al mattino e degli animali al pascolo. «Avevo disegnato questa casa dei miei sogni a scuola, ero una ragazzina – dice – quando sono venuta qui è saltata fuori la vecchia cartellina. Ho visto il disegno e ho pensato: era destino». Arrivano australiani, americani, inglesi, svedesi. «Avevo letto della prima casa di paglia in Italia e questa cosa mi iniziò a girare nella testa – prosegue – ho pensato che il giorno in cui nessuno vorrà più starci, qui tornerà tutto terra. Durante il cantiere qualsiasi parte avanzata finiva nell'orto o nella stufa. La paglia viene stretta all'interno di sedici pilastri portanti e poi viene rasata col decespugliatore per fare una parete planare e intonacata, spalmando la malta con le mani dentro la fibra della paglia». Le signore unite dal filo rosa della resilienza ripetono la stessa frase: «questa è casa nostra e ci puntiamo».