

DA AMAZON A CARAPELLE CALVISIO: NEL CUORE DI “VALLE MAGICA”, LA FATTORIA ETICA DI UNA GIOVANE FAMIGLIA NORDEUROPEA

3 Luglio 2018

di Daniela Braccani



CARAPELLE CALVISIO – Ci vogliono determinazione, tanto coraggio e un pizzico di follia per scegliere il destino che si vuole vivere, abbandonando ogni certezza, anche economica, per seguire un sogno e trasformarlo in realtà. La Fattoria Valle Magica di Carapelle Calvisio (L'Aquila) è tutto questo, una scelta di vita rurale, a contatto con la terra, gli animali e la natura incontaminata dell'entroterra verde d'Abruzzo.

È nel comune più piccolo del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, nella terra delle Baronie, che **Ralph Boston** e **Ninke Sengers**, irlandese lui e olandese lei, danno vita

all'azienda agricola etica, sostenibile ed eco-compatibile che sognavano quando vivevano e lavoravano in Inghilterra.

Ralph, 43 anni, era un “manager director” di Amazon Slovacchia, una carriera brillante che tuttavia lo obbligava a stare molte ore lontano da casa, dagli affetti e soprattutto dai quattro bambini che sua moglie Ninke, 31 anni, psicologa in neuroscienze, accudiva tutto il giorno.

Airik, sette anni, **Lucian** di cinque e i gemelli **Anakin** e **Nimue** di tre anni.

L'idea di una vita diversa, altrove e più a misura d'uomo, comincia a prendere forma grazie ai racconti di un ottantenne italiano affetto da Alzheimer che Ninke assisteva per quattro ore al giorno.



“Il signor Riccardo, abruzzese ma residente nel Regno Unito, mi parlava sempre delle bellezze dell'Abruzzo montano. Non ho mai capito di quale paese fosse originario, le storie che raccontava erano frammentate a causa della sua malattia ma è dai quei racconti che è nata la voglia di trasferirci qui definitivamente”, racconta a *Virtù Quotidiane* Ninke, mentre ci offre un aperitivo di benvenuto, un bicchiere di cerasuolo d'Abruzzo e una fetta di pane irlandese con la ventricina, un impasto senza lievito che prepara tutti i giorni. Squisito.

Tre anni fa la coppia si trasferisce a Carapelle dove acquista la tenuta agricola con il casale da ristrutturare e adibire a laboratorio di trasformazione dei prodotti, ancora in fase di ultimazione.

Il contesto, in località Ponte Amaro, è incantevole e gode di un panorama mozzafiato che si affaccia sulla valle del Tirino, immerso in ettari di verde, ulivi, pini e querce secolari, la dimora ideale per le tantissime razze rare di animali, molto lontani dall'allevamento industriale moderno.

Otto arnie con le api, 250 galline, 100 tra oche e anatre, 50 pecore Gentile di Puglia, quelle della lana merinos, 20 capre di razza Girgentana, inconfondibili per le lunghe corna a spirale e tra le specie in via di estinzione, 60 maiali neri, tra Senesi e d'Abruzzo, che dimorano proprio sotto le querce, oltre 50 tacchini che, oltre a tenere lontane le serpi, sono l'acquisto preferito di inglesi e americani residenti in zona per la tradizionale cena di Natale, qualche faraona, utile invece contro gli attacchi delle volpi, 50 conigli, sette gatti, sette cani Pastore abruzzese e tre Dobermann.

Animali che circolano liberamente nella fattoria.



Per non parlare dell'orto self-service con circa 800 piante di pomodoro e tanti ortaggi che gli acquirenti possono raccogliere autonomamente sul campo oppure controllarne la crescita.

La fattoria è attrezzata per organizzare grigliate, tour, workshop, visite scolastiche, picnic, degustazioni ed eventi a tema, con uno spazio dedicato esclusivamente ai bambini.

Un centro di ritrovo anche per la comunità locale che ha accolto calorosamente la famiglia dispensando consigli utili in fatto di agricoltura, allevamento e segreti culinari di un tempo.

“Crediamo che tutti dovrebbero avere l'opportunità di mangiare cibi sani e prodotti naturalmente, senza l'uso di farmaci e prodotti chimici, come si faceva prima della produzione industriale di massa”, dice Ninke. “Ci concentriamo sull'allevamento e la conservazione di razze rare e antiche che crescono più lentamente, in modo naturale. Non vogliamo che l'esperienza del cibo sano venga persa e dimenticata”.

Ralph fa tutto manualmente, senza neanche un trattore per arare la terra che però viene lavorata con un metodo assolutamente originale.

I primi a calpestare il terreno sono i tacchini ruspanti che garantiscono il giusto apporto di concime naturale, poi è la volta dei maialini appena nati che la arano senza appesantirla ed infine le galline che si occupano della fresatura. A quel punto la terra è pronta per la “somenta”.

Uova, carne, conserve, salumi, tra i quali anche il prosciutto di papera, miele e formaggi, lana, liquori alle spezie. In fattoria si produce di tutto al ritmo della natura, che significa sveglia all'alba tutti i giorni e colazione alle sette tutti insieme.

“Non è sempre facile, qualche giorno fa i lupi hanno sbranato cinque pecore e una capra in pieno giorno ma non mi piace pensare che si possa loro sparare o sopprimerli, fanno parte della natura, il mio nome del resto fa rima con quello del lupo in inglese”: Ralph sorride e mostra il tatuaggio che ha sul braccio a forma di impronta di lupo come prova inconfutabile dell'amore per la natura, che circonda lui e la sua splendida famiglia nella fattoria Valle, che Magica lo è per davvero.