

TERRA DI EA, UNA FAVOLA MODERNA: NELL'ABRUZZO TERAMANO IL RITORNO ALLA TERRA HA IL SAPORE DEL MITO

di Jolanda Ferrara



TORTORETO – Colle Prato, collina di Tortoreto (Teramo). La prima visione bucolica è la coppia di pecore al pascolo sotto la vigna. Indisturbate dal nostro chiacchiericcio allungano il muso sotto i filari di Trebbiano, scena che rimanda alle legendarie origini dell'uva pecorina al confine tra Marche e Abruzzo, proprio dove ci troviamo.

In punta di piedi entriamo nel quadro vivente. Le caprette giocano con l'asinella, il gallo e le

galline razzolano impettiti tra l'erba verde, i maialini neri scorrazzano nel recinto, il profumo dei fichi maturi è penetrante. Un universo di colori, profumi e sapori da esplorare con i sensi allerta. Una scuola diffusa.

Sull'aia c'è spazio per l'arena spettacoli, una grande calotta emisferica in legno leggero, aperta sul cielo. Fino al 20 agosto accoglierà i racconti ispirati alle dodici fatiche di Ercole accendendo l'immaginazione di tanti piccoli spettatori. Per i genitori l'aperitivo sotto le stelle è d'obbligo: profumato pane di casa (grani tradizionali recuperati), assaggi dall'orto (certificato bio) e un fresco calice del bianco prodotto in azienda. Come tutto il resto.

Olio, pasta, miele, marmellate, passata di pomodoro, crostate e molto altro. Autosufficienza alimentare e autarchia culturale sulle verdi colline dell'agro vibratiano. Venticinque ettari con vigne, olivi, fichi, peri, ciliegi. E piscina, teatro, scuola, punto ristoro con camere, case di terra.

I Colori del Sole-Terra di Ea è molto più di un agriturismo per nostalgici dei sapori del passato. È un progetto sociale innovativo e per molti versi unico in Italia, che combina nello spazio ideale della vita in campagna pedagogia, biodinamica e scuola steineriana, giardino d'infanzia e scuola primaria. Educazione della nuova generazione al "saper fare" oggi per "saper essere" domani. Cooperativa agricola e fattoria didattica, formazione continua aperta anche agli esterni, convivialità. E salvaguardia dell'ambiente, turismo sostenibile.



Un mondo virtuoso, diverso e parallelo. Un piccolo paradiso in armonia piena con la natura, sapere diffuso, modello di vita per il futuro.

Partito tre anni fa, Terra di Ea è un progetto di agricoltura viva e vissuta. Uomini e donne lanciati in un percorso di rinnovamento personale e insieme sociale. Che hanno scelto di rifondare la propria vita restituendo centralità alla terra. "Un sentire comune, un'esperienza necessaria, ognuno di noi ha portato le proprie capacità, la volontà di rimettersi in discussione".

L'idea di fondo – spiega il gruppo, che ha scommesso capitali propri per lanciarsi nell'entusiasmante, rivoluzionaria avventura – è di trasmettere l'insegnamento della terra ai più giovani, la sacra unità ritrovata tra terra e cielo. Qui tra la Val Vibrata e il confine col Tronto, a metà strada tra la costa e il paese alto di Tortoreto.

Terra e cielo, corpo e spirito, yin e yang. Una dimensione che negli ultimi sessant'anni si è perduta ma che ci appartiene in modo ancestrale, racconta a *Virtù Quotidiane* **Walter D'Ambrosio**, socio e figura leader de I Colori del Sole, l'associazione che gestisce le attività di Terra di Ea.



Ea, racconta Walter, era la divinità babilonese dell'agricoltura e del sapere, un tutt'uno che il mondo contemporaneo ha cercato di separare declassando il lavoro contadino, identificandolo con l'immagine dell'arretratezza. In realtà, considera Walter con semplicità disarmante, la scuola non può essere esclusa dalla vita rurale, soprattutto nei primi anni di vita del bambino. “È così che si imprime il sentimento della terra che dà origine alla vita”.

Al mattino prima di entrare in classe, rivela, i bambini portano al pascolo il tacchino nella vigna, danno da mangiare alle galline, imparano come pulire gli animali, assistono alla nascita dei capretti. E possono scegliere a quale laboratorio partecipare, senza stare seduti per ore di fila, non seguono uno schema didattico fisso né standardizzato.

D'Ambrosio è uno dei soci fondatori e tiene le fila di tutti i discorsi, compresa la propria, piccola e multifunzionale fattoria a Villarosa di Martinsicuro, dove sforna profumati pani e lievitati, biscotti, marmellate, miele, olio e altri pregiati prodotti artigianali.

Dicono abbia avuto un coraggio da leone, Walter, a lasciare il posto pubblico all'Anas per portare avanti il lavoro che faceva suo nonno, apicoltore e contadino. E per aver creato un "percorso sociale". Ma il tempo gli sta dando ragione, Terra di Ea è già un punto di riferimento per scuole e famiglie del Teramano, campi estivi (appena conclusi) al completo, agriturismo aperto sette giorni su sette (in agosto) con prenotazione indispensabile, piscina e parco multisensoriale (pronto a primavera) sono le attrazioni più gettonate, oltre alle molte varietà di frutta antica in via di recupero.

"È stupefacente la sete di esperienza che dimostrano le famiglie che partecipano alle nostre attività. È indice di consenso, positività, voglia di ri-vivere la dimensione rurale. L'agricoltura deve diventare motivo di scoperta, è la chiave di volta per il futuro o finirà miseramente", commenta D'Ambrosio.

In effetti la richiesta dei prodotti dell'orto è forte. Agosto è tempo di pomodori, Pera d'Abruzzo, ideali per la salsa da conservare per l'inverno. Passata pura e naturale al cento per cento, pomodoro coltivato e imbottigliato direttamente sul posto senza tempi morti, senza trattamenti conservativi. Altrettanta è l'attenzione alla qualità delle uova delle galline allevate a terra. Mangiano favino, pisello proteico e orzo, siamo o no quello che gli animali mangiano e quello che la terra assorbe, ripete Walter.

"La filiera è tutto per una ristorazione che punti sul territorio. Anche noi siamo diventati soci del progetto, ci crediamo e lo dimostriamo con la nostra tavola", interviene **Valerio Di Mattia**, ristoratore sul vicino lungomare di Alba Adriatica, entusiasta del progetto Terra di Ea e della risposta del suo bambino di 4 anni ai racconti del valoroso Ercole: "È lui ora a chiedermi di portarlo qui".

Consapevolezza, appartenenza e volontà di credere nel terroir, incalza Di Mattia, devono diventare occasione di sviluppo. "E quello che in Francia hanno capito per tempo e che qui invece si va perdendo per timore di risultare provinciali, in realtà offuscato dai personalismi degli chef. La cucina contemporanea deve essere specchio del territorio", sostiene.



“Prendiamo il nostrano vino cotto, produzione avviata anche qui. Un prodotto tradizionale da recuperare dal dimenticatoio, capace di rivaleggiare con passiti e altri vini liquorosi di caratura nazionale come ha sorprendentemente dimostrato alla recente degustazione organizzata da Porthos”. “Prevedo”, incalza Di Mattia, “che il nostro vino cotto, u’ bambinell, diventerà una bevanda rituale, sacra come l’ambrosia degli antichi greci” .

“Arte, ritmo, rito” è proprio quanto riportano in etichetta i prodotti Terra di Eae. Un sistema circolare e perfetto, euritmico: “Siamo autosufficienti, multifunzionali, intercambiabili. Il datore di lavoro è l’azienda e tutti fanno tutto dove serve” riprende Walter.

In cucina ad esempio non c’è un addetto cuoco, il menu è fatto in giornata in base a quello che dà l’orto. “Non abbiamo esperti di settore, ognuno di noi riporta tradizioni culinarie di famiglia, piatti e combinazioni con risultati spesso originali ”.

È la strada più difficile, ma anche la più stimolante. Come si può cucinare senza conoscere i tempi dell’orto, gli ambienti di produzione del pane o del formaggio, considera Walter.

D’altronde, riflette, l’uomo non è come un animale, è capace di fare tante cose, è normale che si occupi di tutto, il contatto con la terra ha sempre accompagnato la vita.

“L’agricoltura”, conclude sornione, “è anche vacanza, divertimento. Non è solo sofferenza e sudore. Si può studiare e stare in campagna, oppure studiare in campagna. Io? Sfrutto i tempi di attesa. Mentre faccio il pane mi ascolto in cuffia una conferenza che ho perso, oppure leggo un libro al pc”.