

<http://www.wired.it/economia/start-up/2015/03/02/dalle-citta-monti-successo-dei-giovani-imprenditori/>



Lorenzo Gerbi

Freelance Information Designer e Event Manager (VIEW Conference e VIEWFest), Vice Presidente
Screencity Lab

Pubblicato
marzo 2, 2015

Dalle città ai monti: il successo dei giovani imprenditori

Il territorio montano è un contesto complesso, più o meno isolato dai grandi centri, naturalmente verticale, quasi vergine al mondo dell'imprenditoria giovanile, la quale molto spesso scappa da qui per buttarsi nel mare metropolitano. Mantenendo la metafora, diventare imprenditore in aree montane è come scegliere di fare un'escursione in montagna rispetto a prendere il sole in spiaggia: sai che il tuo cammino sarà faticoso, troverai ostacoli di ogni tipo, ma sai anche che sarai ripagato dalla meta raggiunta e da quell'unicità che hai saputo cogliere, rispetto alla concorrenza spietata di una spiaggia affollata a metà agosto.

Negli ultimi anni è sempre più evidente la tendenza di un ritorno all'agricoltura, soprattutto da parte dei più giovani, disillusi da una crisi economica che fa guardare alla terra con una certa sicurezza. Si tratta non di un semplice ritorno all'agricoltura pura, ma in forme miste in cui turismo, valorizzazione e benessere costituiscono alternative interessanti all'essere dei semplici coltivatori o allevatori. Dei coltivatori 2.0, che affiancano al mestiere, la particolarità di essere giovani iperconnessi, coscienti di quanto la comunicazione e la valorizzazione di un prodotto / servizio, siano dimensioni concrete quanto la natura che li circonda. In questo quadro, è importante sottolineare che accanto alla campagna, il territorio montano costituisce il 40% della superficie nazionale e quindi merita un discorso a parte per via delle sue criticità.

Riconsiderare la montagna per dare avvio a un'attività nel settore agro-ambientale, soprattutto per chi l'ha lasciata ma anche per chi ha avuto sempre una passione per questo territorio, non significa scegliere uno stato di isolamento nel quale gli unici clienti sono i pochi superstiti all'esodo urbano:

vuol dire esser ancora più consapevoli degli strumenti e tecnologie che aiutano a costruire una storia intorno al prodotto, a valorizzarne l'origine, a farlo conoscere oltre i confini del singolo paesino.

Vorrei raccontarvi qualche storia di questi startupper pionieri che hanno saputo trasformare quello che è percepito come marginale in valore.



Terraxchange, fondata da **Marco Tacconi**, è un'iniziativa di riqualificazione di terreni incolti che, tramite una piattaforma di annunci online, mette in contatto proprietari e appassionati orticoltori con la voglia di far tornare queste friches (come le chiamerebbe l'architetto paesaggista Gilles Clement) di nuovo produttive. Si tratta di una riqualificazione sia funzionale che estetica, ridando vita e forma a piccoli appezzamenti di terra che prima producevano solo erbacce. Nella maggior parte di casi, il pagamento per la gestione del terreno avviene attraverso la concessione di una parte dei prodotti coltivati al proprietario. Se vi piace il progetto, oltre a visitare il sito, potete sostenerlo cliccando mi piace su terraxchange sul sito del contest **Go Beyond**, promosso da Sisal per lo sviluppo di idee imprenditoriali italiane.



L'azienda agricola **L'Asino del Lago** di **Stefania Savardi** è specializzata nella produzione di cosmetici ipoallergenici a base di latte d'asina e erbe officinali, in una piccola fattoria, nei pressi del lago di Iseo, a Solto Collina (BG). Interessante in questo caso il concetto di multifunzionalità dell'azienda, costruita intorno all'asineria, attiva non solo per la produzione alimentare e cosmetica, ma anche come fattoria didattica e centro di pet-therapy. È importante sottolineare come in questo caso sia fondamentale acquisire competenze specifiche sia nell'ambito dell'allevamento che della coltivazione in territori collinari-montani, luoghi che spesso vedono una frammentazione dei pascoli e terreni. Quest'ultimo aspetto risulta di fatto vantaggioso perché la verticalità del contesto aiuta a sfruttare climi diversi per coltivazioni ed esigenze di pascolo diverse.

L'idea del cambiare vita ed andare a vivere in montagna e darsi all'agricoltura, trasformando un hobby in una professione, non è da prendere ingenuamente: come mi scrive Stefania, "la preparazione tecnica, acquisita nel mio caso con gli studi universitari presso l'Università della Montagna, oltre all'esperienza, è stata fondamentale per aprire e gestire un'azienda di successo: sono necessarie conoscenze tecniche, agronomiche, di biologia, fisiologia ed etologia animale, una base di economia e di gestione aziendale, di progettazione e di marketing. Non ci si può improvvisare, perché un'azienda agricola di questo tipo è un'azienda a tutti gli effetti, come quelle di pianura."



La **Snood Kitchen** di **Andrea Campi**, cuoco e imprenditore dell'**Osteria al Dosso** di Aprica (SO), unisce le due passioni di Andrea, la neve (snow) e il cibo (food): un gatto delle nevi trasformato in una vera e propria cucina professionale mobile in grado di funzionare in condizioni estreme. L'idea nasce dalla necessità di intercettare una fetta di mercato che mancava all'osteria: un target giovane, attento alla qualità ma anche al prezzo, che in orario di pranzo si trova sulle piste da sci e non certo al ristorante. La Snood Kitchen li raggiunge sulle piste, proponendosi anche come punto

di ritrovo e intrattenimento: oltre al cibo, mette a disposizione una consolle per dj, un hotspot wifi e un punto di ricarica per i cellulari dei suoi clienti. Anche il metodo di pagamento è innovativo: considerando la scomodità di pagare in contanti in abbigliamento da sci, Andrea ha studiato un pratico pagamento tramite RFID Tag che permette di caricare del credito nel proprio chip, oltre a promozioni per i clienti più affezionati.



Quella di **Valentino Bonomi**, invece, è una storia di ritorno alla montagna. Dopo aver studiato economia a Milano, stanco della città e del suo percorso di studi, decide di ritornare dove era nato e cresciuto, vicino a Edolo (BS): qui diventa uno dei primi laureati dell'Università della Montagna e dopo una prima esperienza di allevamento di capre, decide di prendere in mano l'azienda agricola di famiglia. L'agriturismo e l'azienda agricola **San Faustino** a Ceto (BS) si concentra soprattutto sull'allevamento di capre (200 capi) che permettono una produzione di formaggi e derivati di qualità nel caseificio annesso. All'attività dell'agriturismo, si affianca anche quella di fattoria didattica e vendita diretta di formaggi, salumi e marmellate prodotte in loco.



C'è un punto di contatto tra queste 4 storie: i loro protagonisti son tutti laureati dell'**Università della Montagna**, sede distaccata dell'Università degli Studi di Milano, a Edolo, in provincia di Brescia.

L'università offre un corso di laurea triennale in **Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio**, unico in Italia per la specificità degli strumenti e conoscenze che offre nell'ambito e per essere vicino alle montagne che vuole valorizzare. Come mi racconta Marco Tacconi di terraxchange, "studiare agraria e ambiente immersi nel verde di un paesaggio montano non è come apprendere la materia in centro a Milano. Quante passeggiate su per i monti, con e senza i professori. Se si vuol studiare e capire un ambiente così delicato e importante, i libri sono necessari ma toccar con mano è fondamentale!"

Sono aperte le iscrizioni, fino al 20 marzo, al master di primo livello in **Valorizzazione e Tutela delle Filiere Agroalimentari della Montagna**, in collaborazione con la **Fondazione Edoardo Garrone**. Il master ha come obiettivo principale quello di fornire strumenti innovativi per valorizzare, comunicare, tutelare i prodotti tradizionali della montagna, affinché questi possano raccontare i territori da cui provengono in modo nuovo. Il master ha ottenuto il patrocinio ufficiale di **EXPO 2015** e potrà essere seguito sia in presenza a Edolo che a distanza in modalità blended learning. Il programma prevede in aggiunta una serie di eventi speciali di livello internazionale che avranno luogo all'interno di EXPO 2015, in collaborazione con i **maggior imprenditori dell'agro-alimentare in Italia**, la **FAO** (Mountain Partnership) e il **World Rural Forum**. Sono previste borse di studio a copertura completa e uno stage in azienda. Per ulteriori informazioni visitare il sito **Unimontagna.it**.

