

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE 2023

# SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



## Cascina Papa Mora Story - 11° puntata - Lo studio - Prima parte

Da quel momento, tutto cambiò.

La casa era già al centro dei nostri pensieri da due anni, ma dopo l'atto divenne "il" pensiero. Ogni scelta, ogni piccolo progetto, ogni discussione, ogni racconto, ogni paura, ogni speranza, parlava di lei.

Ci eravamo procurati il testo integrale della prima e unica legge che normava l'azienda agrituristica, e ne avevamo fatto una lettura collettiva, armati di evidenziatore giallo e taccuino per gli appunti. Avevamo scoperto che solo un'azienda agricola può sviluppare un agriturismo: non bastava possedere terreno, bisognava essere imprenditori agricoli, iscriversi ad un sindacato, dimostrare un minimo di reddito proveniente dal proprio fondo, e quindi coltivarlo a tutti gli effetti. Bene, ci dicemmo, uno di noi diventerà imprenditore agricolo, e guardammo Adriana. Un anno prima lei aveva lasciato la società di revisione e certificazione di bilanci dove lavorava insieme a me, per dare gli ultimi esami e preparare la tesi di laurea in lingua e letteratura inglese, ed era quindi l'unica a non doversi licenziare. Inoltre era più giovane di me, e rientrava in una serie di parametri agevolati per l'apertura di una partita iva.

Decidemmo subito che la nostra azienda sarebbe stata condotta in modo biologico: lasciavamo la città per allontanarci dallo smog, e quindi non avremmo avuto senso avvelenare l'aria che avremmo respirato, il terreno che avremmo calpestato e coltivato e sul quale sarebbero nati i frutti che avremmo mangiato. Ognuno di noi aveva sul comodino una serie di testi fondamentali sugli ammendanti ammessi e sulle tecniche di coltivazione biologiche e biodinamiche. In quel periodo abbiamo fatto conoscenza con molti personaggi più o meno folcloristici, tutti pionieri nel campo delle sementi bio, delle alghe atlantiche, della lotta integrata con gli insetti. Abbiamo studiato con impegno e scelto una linea di condotta, fatto analizzare il terreno, deciso cosa seminare e dove impiantare il primo frutteto, estirpato il vecchio vigneto e preparato il posto per quello nuovo.

Il grande stagno di fronte alla casa era stato ottenuto scavando una immensa buca e depositando la terra davanti alla porta di casa. Il risultato era un piano inclinato che partiva dalla soglia e saliva verso lo stagno. Se pioveva il cortile diventava un pantano, complicando in modo serio l'avvio dei lavori di ristrutturazione. Quello era il primo intervento necessario: livellare il piano tra la soglia di casa e lo stagno. Io ero in ufficio quando venne la draga, e tutto sommato ero contenta di non assistere allo scempio del mio verdissimo prato.

A lavoro finito scoprimmo che la nostra terra era argilla pura, plastica e rossa, quando si bagnava era pesantissima e appiccicosa, e nei giorni di pioggia dovevamo attraversare il prato con l'ausilio di due assi che spostavamo in avanti uno alla volta.

Autunno 2023  
a Cascina Papa Mora

Venerdì 27 ottobre ore 20 Sabato 28 ottobre ore 19	Venerdì 10 novembre ore 20 Sabato 11 novembre ore 19	Venerdì 17 novembre ore 20 Sabato 18 novembre ore 19
<b>VIVA L'AUTUNNO</b> Zucca, funghi, castagno	<b>FRITTO MISTO</b> PIEMONTESE una ventina di pezzi!	<b>BACCA CAJON</b> patate, funghi, verosini (cipolla)
Venerdì 1 dicembre ore 20 Sabato 2 dicembre ore 19	Giovedì 7 dicembre ore 20	<b>COSTO</b> DI TUTTI GLI EVENTI!
<b>GRAN BOLLITO</b> PIEMONTESE con le 7 salse canoniche ... e non solo	<b>VERBANO E MORTO???</b> cappuccina, verosini, buona da tagliare	<b>33 €</b>

Ricordati di riservare il tavolo  
0141 935126 www.cascinapapamora.it info@cascinapapamora.it

0141 935126

www.cascinapapamora.it

info@cascinapapamora.it

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list