

I trentenni e l'agricoltura millennial: la storia di Ortomio a Capolago

Pubblicato: Giovedì 16 Marzo 2023



L'**agricoltura** è spesso considerata sinonimo di vita all'antica, di un mondo senza elettricità, frugale, di un tempo dove telefonini e social non esistevano. Ma è anche, banalmente, un pezzo della nostra vita: il lavoro che produce tutto ciò che di vegetale mangiamo. Una attività estremamente attuale se la si declina in un'ottica di sostenibilità ambientale: idee moderne che poco hanno a che fare con l'idea di agricoltore che abbiamo.

Ma c'è una via moderna (E magari social) per fare l'agricoltore, o bisogna comunque immaginarlo come un lavoro "fuori dal mondo"? Sembra di sì, a sentire la semplice ma emblematica storia dell'azienda agricola **Ortomio di Capolago**, dove lavora un trentenne che si occupa dei campi insieme ad un amico coetaneo che si occupa di rendere visibile la sua attività, con l'obiettivo di far acquistare quello che il primo produce.

«Ho fatto la scuola agraria a Villa Cortese, poi ho cominciato a lavorare come giardiniere ma non mi trovavo bene, anche perché era un lavoro che non mi garantiva uno stipendio regolare. Così, quasi per gioco, ho cominciato a lavorare la terra, prima un campo della mia famiglia, poi altri. Ora ho 3 ettari e mezzo di campi da lavorare qui a Capolago, circa 35mila metri quadri» a parlare è **Antonio Bracca**, 30 anni, abitante di Capolago da sempre e da sempre legato alla sua terra, che ha trovato con la sua piccola impresa agricola un modo per non abbandonarla.

Ora: «Ho sei campi in tutto, sparsi per la frazione – spiega – Ho iniziato con 100 piantine di mirtillo, un

po' per scherzo un po' per arrotondare, poi ho continuato con le fragole. Alla fine ho deciso di integrare con gli ortaggi, ed eccomi qui».

“Qui” significa anche su Instagram, dove la sua azienda agricola **Ortomio** ha un account nel quale mostra la produzione di frutta e verdura “made in Varese” e spiega come fare per averla. E qui entra in gioco anche il suo amico **Riccardo Beretta**, di Capolago anche lui, che per lui fa il social media manager «Ho studiato marketing, siamo amici di paese da tanti anni, abbiamo fatto le scuole insieme – spiega Riccardo, classe 1992 come Antonio – lui voleva una figura che gli curasse i social, ed eccomi qui»

L'account **Instagram** di Ortomio conta **1150 followers**, e da questa finestra informa sulle attività della azienda: «Abbiamo anche una **pagina Facebook**, ma ha solo 500 mi piace – precisa Riccardo – Instagram è il nostro social di riferimento». I prodotti poi vengono ordinati su **Whatsapp**, il cui numero è gestito direttamente da Antonio: da quel social segnala settimanalmente la verdura e la frutta disponibile tra la sua produzione e raccoglie le ordinazioni, che poi vengono ritirate direttamente dai clienti nell'azienda di Capolago, in via Per Buguggiate, il martedì e il sabato.



«La disponibilità dei prodotti la metto sul sito o la comunico via messaggio whatsapp: ovviamente non ho tutto quello che si può trovare da un fruttivendolo, ma ormai coltivo parecchie verdure. Frutta non ne ho moltissima, perché più impegnativa: i piccoli frutti però mi vengono benissimo. Non perché son miei, ma posso assicurare che sono buonissimi» precisa Antonio, che nella dimensione della spesa “on demand” via messaggistica si trova benissimo: «Inizialmente mi ero costruito una bancarella vicino ai campi, ma non era il modo giusto di venderla: avanzavo molta verdura, la gente non conosceva o non passava. Ora invece sono perfettamente in grado di gestire la mia produzione e non spreco niente».



Oltre ai privati c'è infatti una clientela di ortofrutta e di locali a cui offrire i prodotti, una volta che è chiaro quanto compreranno i singoli clienti. E poi, ci sono anche piccole produzioni di **conserve “Made in Capolago”** da preparare. Queste ultime in particolare sono oggetto di un'altra iniziativa che rendono Antonio un **“agricoltore millennial”**, gli **aperitivi in azienda**. «Sono appuntamenti al tramonto con degustazioni di ortaggi cucinati o in conserva, un bicchiere di vino, sotto le lucine di un bersò che ho in azienda – spiega Antonio – Un'idea cominciata l'anno scorso e che ha avuto subito un grande successo».



Una iniziativa che riprenderà tra poco, con la bella stagione e un po' più di caldo, e che contribuisce a rendere “giovane” il modo di essere agricoltore di Antonio, che ha deciso di interpretare in modo nuovo uno dei mestieri più antichi del mondo.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it