



La fotografa Sara Furlanetto, 27 anni, di Castelfranco Veneto (Tv).

Viviamo di natura: è la green economy

Sara cammina per dare impulso al turismo. Olena vende fiori online e Pasqualina agri-gioielli. Odessa tiene corsi floreali e Dafne insegna a raccogliere le erbe e a cucinarle

di DIANA DE MARSANICH

Cambiamenti climatici, riscaldamento globale e ora, con la didattica a distanza e lo smart working, anche inquinamento digitale: ci troviamo a un punto di svolta, mai come oggi dobbiamo imparare a conciliare il nostro lavoro con il rispetto per l'ambiente. Come ha scritto il giornalista Michele Serra su *Robinson*, l'inserto culturale di *Repubblica*: «Ora si tratta di capire se i due grandi eventi in corso, la pandemia e la rivoluzione tecnologica, siano in grado di rimescolare le carte: la natura ci salverà, se noi la salveremo». In occasione del 1° maggio, Festa dei lavoratori, *Natural style* ha incontrato cinque donne che hanno scelto di reinventarsi in chiave green, lavorando a stretto contatto con la Terra. Le loro professioni eco-friendly rispettano il pianeta e salvaguardano antichi saperi e sapori: possono contrastare la crisi e cambiare il volto della nostra società. Lasciamoci ispirare.



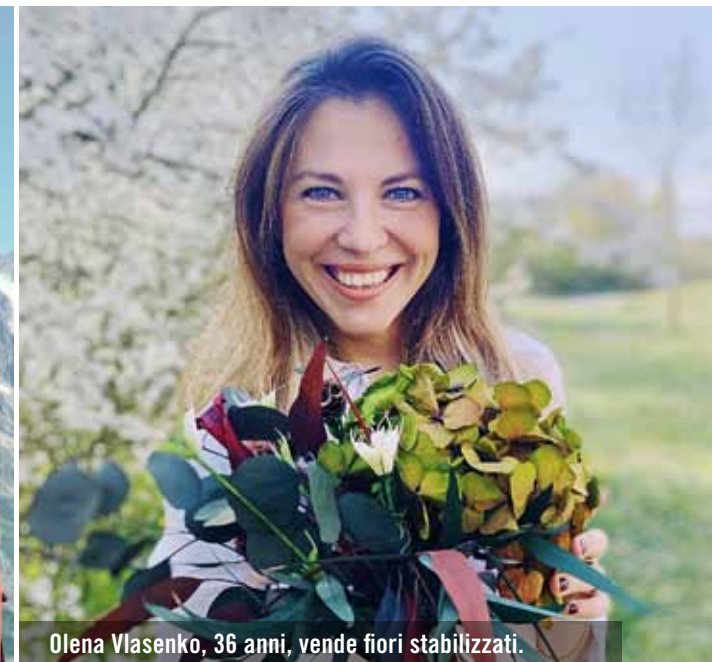
Giacomo Riccobono, Sara Furlanetto e Yuri Basilicò, co-fondatori di Va' sentiero.

SARA FURLANETTO

Camminiamo come *Forrest Gump* per salvare le montagne dall'incuria

«Il Sentiero Italia è il trekking più lungo del mondo. Ben 7mila chilometri collegano le alte vie d'Italia, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sardegna: eppure la maggior parte degli amanti della montagna non sa che esiste», dice Sara Furlanetto. «L'idea di fare una spedizione esplorativa per documentarlo e mapparlo, tappa per tappa, ha preso forma durante un trekking in Corsica quando il mio compagno Yuri Basilicò ne ha sentito parlare per la prima volta da due escursionisti norvegesi. Tornato a casa ha iniziato a fare delle ricerche che lo hanno portato a incontrare Riccardo Carnovalini, tra i più rinomati camminatori e cercatori di vie. Negli anni Ottanta, insieme a un gruppo di amici, aveva pensato di unire i trekking di media e lunga percorrenza per creare un unico filo verde che attraversasse tutta la penisola. Purtroppo l'idea nel tempo si era arenata. Nel 2017, spinti dal desiderio di disegnare un quadro

dello stato delle montagne in una guida digitale da condividere con una community di nostri coetanei, io, Yuri e il nostro amico Giacomo siamo partiti per la spedizione Va' sentiero: doveva durare 14 mesi, ma a causa della pandemia deve ancora finire. Funziona così: percorriamo il sentiero e lo documentiamo, raccogliendo informazioni culturali e facendo comunicazione sui social, coinvolgendo anche le persone a camminare con noi. La spedizione, infatti, è aperta a chiunque voglia unirsi, un po' come nel celebre film *Forrest Gump*. Purtroppo abbiamo trovato una montagna spopolata, aree dal Nord al Sud un tempo adibite ai pascoli sono ricoperte di boschi: un problema se non si hanno persone che vivono il territorio e se ne prendono cura. Rimpossessarsene, anche attraverso il cammino, può aiutare a trovare un nuovo modello di turismo e dare nuova linfa all'economia». •Info: www.vasentiero.org



Olena Vlasenko, 36 anni, vende fiori stabilizzati.

OLENA VLASENKO

I miei fiori a lunga durata

«Un passato nel mondo della moda come esperta di sviluppo strategico e business analitico, tre anni fa da Milano mi sono trasferita a Bologna e sono diventata mamma di Maria», racconta Olena, originaria di Kiev in Ucraina. «Ho continuato a lavorare come consulente viaggiando tantissimo, poi, con il primo lockdown, mi sono fermata e ho trovato il coraggio per rivedere la mia vita, scandita da ritmi frenetici. Volevo abbracciare la mia grande passione: i fiori. Mi sono informata e ho scoperto dati allarmanti: i bouquet che acquistiamo freschi, nella maggior parte dei casi, hanno viaggiato fino a 36 ore, conservati in celle frigorifere e trattati con agenti inquinanti. Quel mondo non faceva per me. A dicembre ho aperto Mirai.Flowers, un e-commerce di fiori stabilizzati: creo composizioni e vendo piante naturali, sottoposte a un trattamento che le rende durature nel tempo. Come il bouquet Dale, composto da piccoli fiori di statice, solidago e foglie di edera, e il River, con ortensie giapponesi e brunia verde. La linfa dei fiori, raccolti a mano e recisi al culmine della fioritura, è sostituita con glicerina e coloranti a base vegetale, non tossici e biodegradabili, che conservano la struttura cellulare delle piante, mantenendo la loro bellezza naturale fino a un anno. I fiori stabilizzati non hanno bisogno né di acqua né di luce, sono coltivati da fornitori selezionati che non usano pesticidi, e venduti dentro packaging riciclabili a partire da 40 euro. E quando non sono più belli, si possono buttare nell'umido». •Info: mirai.flowers►



Dafne Chanaz, 43 anni, di Roma. Cuoca, forager e scrittrice, ha scritto il manuale *Il prato è in tavola. Piante selvatiche commestibili d'Italia* (Terra Nuova Edizioni).

DAFNE CHANAZ

Porto il prato in tavola, un mondo di sapori

«Cucinare insieme, mangiare e condividere un piacere, imparando le pratiche gastronomiche della cucina popolare e portando a casa una maggiore consapevolezza ecologica. Con questa idea, più di dieci anni fa, ho fondato a Roma la Casa del cibo – ora chiusa per la pandemia – e la Confraternita della pasta madre», spiega Dafne Chanaz. «Volevo tramandare la cucina domestica, diffondere la panificazione a lievitazione naturale, salvaguardare le ricette e i saperi contadini. Ormai siamo tutti vittime del marketing, non abbiamo più alcuna conoscenza del cibo vero: da dove viene, come si riconosce, quando cresce, come si può cucinare. E siccome tutto ha origine vegetale – anche un piatto di pasta – ho deciso di seguire un corso di erboristeria che mi

ha fatto scoprire il foraging, la raccolta di piante selvatiche commestibili. Ho scoperto un mondo di sapori unico che cresce in prati, boschi e cortili che omaggia nel mio libro *Il prato è in tavola*. Un erbario che celebra la biodiversità dei nostri campi con 40 ricette illustrate e le schede di 80 piante commestibili, ciascuna corredata di una sezione su come si raccoglie e si cucina. Come la rosa canina, ricca di vitamina C, preziosa alleata per rinforzare il sistema immunitario, con cui preparare la marmellata più buona del mondo. E poi la silene, dalle foglie soffice e pelose, che tonifica e depura; l'amaranto, la mia preferita, ricca di calcio, ferro e proteine, e il fico d'India, di cui si mangia tutto, anche la pala».

•Info: erbeselvatiche.it

ODESSA CHIARAVALLI

Brunch nell'agrumeto e laboratori floreali: la natura è il mio palcoscenico

«Sono parigina d'origine, monzese d'adozione: sono stata adottata da una famiglia che da 75 anni si occupa di lavorare la terra, prima come contadini e ora, sotto la guida di mio padre, come vivaisti», racconta Odessa Chiaravalli. «Non pensavo di intraprendere la stessa strada, sognavo la recitazione: ho studiato al Dams di Torino, dopo che per sconfiggere la mia eccessiva timidezza avevo scoperto il potere terapeutico del teatro. Solo sul palco mi sentivo sicura di me stessa. Poi, per arrotondare, ho iniziato a dare una

mano al vivaio e i fiori hanno scelto me: la natura è diventata il mio palcoscenico. Nel 2004 ho trasformato la serra principale nel mio laboratorio dove vendo composizioni floreali e oggettistica dal gusto country-chic e rétro. Oggi rappresento la quinta generazione dei Chiaravalli: sono una flower designer, tengo corsi di decorazione floreale, organizzo matrimoni ed eventi ristretti. Come i brunch nell'agrumeto, fiore all'occhiello del nostro vivaio, uno spazio vivo, profumato di zagare».

•Info: [@odessachiaravallilabfloreale](https://www.odessachiaravallilabfloreale.it)

La flower designer Odessa Chiaravalli, 38 anni, di Monza. Ha creato il suo laboratorio floreale all'interno della Floricoltura Chiaravalli, l'azienda di famiglia specializzata nella coltivazione di agrumi.



STARALAB / Fabrizio Stara, Manuel Codognato



PASQUALINA TRIPODI

Ami la Terra? Indossa i miei agri-gioielli

«Pale di fico d'India disidratate, noccioli di pesche, albicocche e olive, bacche di oleandro e jacaranda, mais, rami, pigne. Sono maestra orafa, ma negli ultimi anni mi sono conquistata il titolo di agri-designer», racconta Pasqualina Tripodi. «Raccolgo nella natura, recupero materiali di scarto dalle aziende agricole e coltivo fiori e piante che utilizzo come materie prime per creare i miei agri-gioielli. Tutti pezzi unici, come unica è la natura. Vivo a Delianuova, il primo paese all'interno del Parco Nazionale dell'Aspromonte, in Calabria. I frutti di questa terra aspra e selvaggia sono la mia fonte di ispirazione: le pale dei fichi diventano collane impreziosite da perline e pietre dure, il granturco è trasformato in gemme, i noccioli d'oliva in anelli, le pigne e le bacche decorate diventano bracciali profumati di cera d'api. Tutti i processi di lavorazione dei miei monili sono sostenibili: uso oli vegetali e cere che formano patine protettive, in linea con la mia filosofia green. Il nome Pasly me lo ha suggerito la stilista Marta Marzotto: ci siamo conosciute nel 2013 e mi ha consigliato di presentarmi in maniera diversa. Secondo lei le mie creazioni erano molto belle, ma il nome Pasqualina era troppo antiquato e difficile da pronunciare, anche per eventuali clienti stranieri. Così è nato Pasly Art Design, il mio nome d'arte e quello del mio brand, insignito dell'Oscar Green 2017, il premio per la creatività d'impresa dei giovani della Coldiretti, nella categoria "Crea". Vendo online a partire da 30 a un massimo di 120 euro, anche se alcuni pezzi elaborati possono costare anche un po' di più».

•Info: paslyartdesign.com



L'agri-designer Pasqualina Tripodi, in arte Pasly Art Design, 33 anni, di Delianuova (Rc). Indossa una collana in fico d'India con paste di corallo riutilizzate da una collana anni '50, lavorata a uncinetto e macramè. A destra, un anello in fico d'India ricamato con perline, pietra lavica e granati.