

Troppe leggi e poco sistema: così l'agricoltura è terra bruciata

di **Simona Calvi**

■ Troppe leggi e poco sistema. Così l'agricoltura è terra bruciata. Le aziende in Brianza sono circa un migliaio - l'1,4 per cento del totale delle imprese del territorio e nello scorso triennio 2014 - 2016 non sono cresciute. O meglio sono cresciute solo quelle di già grandi dimensioni come le società di capitali (passate da 47 a 49) e quelle di persone (da 175 a 177, con un picco di 180 nel 2015). Che però non rappresentano il modello agricolo di casa.

Terra di piccole imprese, la Brianza, lo è anche sul fronte agricolo. Per molte e valide ragioni: dalla crisi generalizzata dell'agricoltura al dilagare del mattone. Ma non solo. Perché in cima alla black list delle problematiche delle imprese agricole nostrane c'è altro.

A cominciare dall'ipertrofia legislativa: «Soprattutto in Lombardia - dice Elena Cazzaniga, titolare dell'azienda agricola La Botanica di Lentate sul Seveso - dove siamo strangolati da mille leggi e non c'è difesa dei prodotti». La sua è una storia di tradizione familiare, ma anche di ritorno. Nel '51 il nonno, Luigi, acquistò la struttura e ne fa un allevamento bovino - con 600 capi - per la produzione di latte di alta qualità. Era il più grande centro della zona: «In azienda erano subentrati prima mio padre e poi

mio fratello». Nel 2010 la svolta: «Mio fratello si trasferisce in Toscana, dove alleva cavalli e produce olio senza le pastoie che ci sono in Lombardia. Al che io, che lavoravo in un altro settore, mi ritaglio questo nuovo impegno sulla base delle mie esigenze». Le mucche passano da 600 a 100 e là dove c'erano le sale parto per i bovini, oggi c'è un ristorante da 100 posti, i magazzini sono stati trasformati in punto vendita di prodotti derivati dal latte (yogurt, gelato e latte) e dove c'erano le case coloniche ora ci sono dimore per gli ospiti che desiderano fermarsi la notte. In totale 21 posti letto. Tutt'intorno un orto - che si è ingrandito con la riduzione delle coltivazioni per il foraggio delle mucche - e la produzione che si è orientata al food. «Oggi produciamo mais bianco, mais giallo, grano saraceno e frumento. Il nostro ristorante prepara solo piatti della tradizione, quelli che vengono dalle mamme e le nonne e con solo prodotti di alta qualità. Perché è questo che cercano i nostri clienti».

«Quello che ho voluto tenere in vita - dice ancora Elena - è una tradizione culturale, la fatica di generazioni». Che oggi arrancano: «Non sappiamo comunicare e fare rete. I prezzi di quello che produciamo li fa ancora l'industria. All'estero, a dispetto di quel che si dice dell'Europa, non funziona così». ■