

STUDENTE A GENOVA

Abbiamo 108 capi di Cornelle bianche: sono ottime sia per la carne sia per il latte e hanno un'alta adattabilità

di DANIELE PETRONE

SI COSTEGGIA il fiume Secchia e si percorre la strada che da Gatta di Castelnovo Monti taglia in due le Fonti di Poiano, nel comune di Villa Minozzo. La strada sale. Una serie di tornanti e come d'incanto si spalancano due rettilinei che sembrano una passerella sospesa sulla meraviglia: boschi, montagne, verde o colori spettacolari in ogni stagione. Ancora qualche curva ed ecco che si arriva a Carù, un gioiellino di borgo incastonato nel nostro Appennino. Un'Arcadia. Un mondo bucolico dove Giuliano Gabrini, 25 anni, sta costruendo il suo futuro con la sua azienda agricola *Le Cornelle*, che prende il nome dall'antica razza di pecore che ha deciso di allevare. Una specie tipica del nostro Appennino, tutelata perché ritenuta rara e in via d'estinzione. Giuliano è fresco vincitore del secondo premio (20mila euro per avviare la sua impresa) della seconda edizione di *ReStartApp*, l'incubatore d'impresa per il rilancio dell'economia appenninica promosso dalla Fondazione Edoardo Garrone.

IL GIOVANE reggiano, laureando in storia - di cui è appassionatissimo - all'Università di Genova, ha scommesso con coraggio sul suo luogo d'origine. E così, ha deciso di partecipare al bando di selezione in cui è stato scelto per partecipare a un campus dal 30 giugno



che hanno una triplice attitudine: sono ottime sia per la carne sia per il latte, ma soprattutto hanno un'alta adattabilità. L'idea è quella di realizzare un caseificio in loco e vendere prodotti legati alla tradizione. Poi vorremmo tenere in considerazione la filiera della carne e produrre violino di pecora (prosciutto, ndr), salame e barzigolette, in modo da stimolare anche la ristorazione appenninica a proporre piatti di questo tipo».

«Mi laureo in storia Ma ho scelto la natura E sogno di fare il pastore» Giuliano Gabrini, 25 anni, premiato da ReStartApp

20MILA EURO DA INVESTIRE

L'idea è quella di realizzare un caseificio in loco e vendere prodotti legati alla tradizione. Vorremmo produrre violino di pecora

al 18 settembre scorso. «Sono stato a Portico di Romagna - spiega - un paesino nell'appennino forlivese, dove ho ricevuto una formazione importante soprattutto dal punto di vista della gestione d'impresa e della pianificazione. Un'esperienza sociale stupenda, condivisa con altri partecipanti con cui abbiamo confrontato spesso le nostre idee, crescendo assieme».

E l'idea d'impresa di Giuliano, tradotta poi in un business plan valutato dalla Fondazione Garrone, ha fatto breccia. «La mia azienda è nata formalmente nel novembre scorso. Prima era solo un hobby, poi ho pensato che questo mondo mi piaceva e ho deciso di investireci perché è ciò che voglio fare. Abbiamo 108 capi di Cornelle bianche

UNATTIVITÀ che porterà avanti assieme al fratello Giorgio, 20 anni. Ma che ha radici più lontane. «Sono cresciuto in questo mondo legato all'allevamento e alla pastorizia - racconta - Mio padre Carlo fa l'operaio per Iren, ma da piccolo ha fatto anche il pastore transumante. Mia madre, Rita Bertini, è una commerciante ambulante. È chiaro che se penso ai sogni che avevo da bambino, non c'era tutto questo. Ma mi sono accorto cammin facendo che mi piace e che posso restare nel paese che sento mio. Inoltre, c'è anche l'ipotesi che apra anche ai bambini la mia azienda come fattoria didattica. Ho già un asinello... Ma vedremo, voglio fare un passo alla volta». E un altro 'premio' arriverà presto dal Comune di Villa Minozzo, dove è consigliere comunale nel gruppo di maggioranza con le deleghe alla cultura, semplificazione e informatica. A breve, invece, gli sarà affidata l'agricoltura.