



FRANCESCO E CHIARA BANDI CON LA MAMMA ORIANA COMANDINI NELLA SALA DEGUSTAZIONE A FIANCO I PANETTONI SAVANA PRENOTATI PER NATALE FOTO MAURO MONTI



SUL COLLE DI BERTINORO I BUONI FRUTTI DELLA "SAVANA"

I gemelli Francesco e Chiara Bandi della Via del Colle coltivano e trasformano i frutti di 34 ettari, dal tartufo all'olio, dalla frutta al miele, grano, vite fino al vino e al pane

BERTINORO
LAURA GIORGI

C'è un pezzo di Romagna che sembra Savana, un altopiano, circondato dal bosco e punteggiato da alberi da frutto, dove pullula una variegata fauna selvatica. Lì Francesco Bandi oggi semina il suo grano che diventa la farina che sua sorella gemella Chiara trasforma in pani eccellenti e in queste settimane anche in fragranti panettoni. La Via del Colle è una azienda agricola come se ne trovano poche, polifunzionale, biologica e completamente al ritmo della natura, che da qualche tempo è anche forno agricolo. Sul fianco della collina bertinorosa che guarda il mare attraverso una cortina di campi e boschi, uno scorcio che risulta suggestivo anche quando la nebbia invernale offusca la vista, si apre il grande terrazzo su cui si affacciano il laboratorio e la bottega. Scaffali ordinatissimi con confetture, succhi di frutta e caramelle "fatte in casa", che variano ogni anno in base a quello che hanno dato gli alberi da frutto, anche rari come la pesca rossa della vigna che ha anche il compito di ombreggiare le viti o l'albicocca Reale di Imola, poi i vini naturali, l'olio extra vergine di oliva, le scatole contenenti il panettone "Savana", oltre a biscotti e

pane sfornato ogni venerdì. Qui ogni trasformato è frutto di quello che danno i 34 ettari di terreno, suddivisi fra vigneti, uliveti boschi dove si cercano tartufi, frutteto, seminativo e prati per far pascolare gli sciame di 300 alveari. Chiara e Francesco sono cresciuti in campagna, ma se ne erano allontanati per studiare, lui Economia sociale e lei Tecniche erboristiche, per poi decidere nel 2005, dopo un viaggio insieme in India sollecitato dalla madre per mettere alla prova la loro capacità di cooperare, sono tornati e hanno preso in mano l'azienda. Qui oggi ognuno ha il proprio ruolo. «A cominciare tutto è stata nostra madre Oriana Comandini - spiega Francesco - quando da bracciante agricola negli anni Ottanta ha avuto occasione di acquisire i primi 7 ettari che erano di proprietà di una famiglia milanese per la quale lavorava. Un po' alla volta abbiamo acquisito i terreni intorno recuperando via via appezzamenti abbandonati dagli anni Cinquanta in poi». Dal 1986 il padre, Renzo Bandi, ha cominciato a seminare le spore in due ettari e mezzo di bosco che oggi è una tartufaia di 22 ettari e il suo compito oggi è raccogliere tartufi e guidare visitatori, spesso stranieri, che vogliano provare l'esperienza. Con una logica inversa a quella più diffusa, qui nel tempo sono stati espantati albe-

ri da frutto sostituiti da pioppi neri, salici, querce, noccioli e tigli proprio per fare spazio al bosco. «Negli anni Novanta l'azienda produceva soprattutto ciliegie - spiegano i gemelli Bandi - di diverse varietà che ci consentivano di raccogliere da maggio a luglio. Le ciliegie ci hanno dato l'occasione di crescere, poi è arrivata la drosophila suzukii che punge i frutti danneggiandoli completamente. Inserire gli insetticidi necessari sarebbe stata una sconfitta per la nostra idea di agricoltura, così nel 2011 abbiamo cominciato a espantare il cerseto inserendo piante da frutto miste. Ora abbiamo ancora le ciliegie precoci, che la mosca non fa in tempo ad attaccare, per il resto un anno ci sono più albicocche, un anno le pesche o le prugne, assecondiamo la natura senza forzarla e trasformiamo tutto». Nell'ottica di favorire la varietà, è stato avviato anche un agrumeto che dovrebbe dare frutto l'anno prossimo, oltre a coltivazioni di frutti esotici come avocado, banana di montagna e feijoa che quest'anno, dopo un'attesa di sei, ha dato il primo raccolto. «Di ogni prodotto usiamo tutto - aggiunge Chiara - Ad esempio con



CHIARA CON LE SUE PAGNOTTE DI PANE A LIEVITO NATURALE E FRANCESCO CON UNA DELLE SUE ETICHETTE DI VINO SOTTO LA BOTTEGA CHE È ANCHE SALA DEGUSTAZIONE

gli scarti delle cotogne con cui ho fatto la composta, ricavo un brodo che mi serve per i biscotti, mentre la fibra mi è utile per il savor. I semi delle melagrane li essico e ne ricavo una farina che mi è utile per insaporire e colorare altri biscotti, oppure con la buccia dei pomodori insaporisco i grissini. Il bello di trasformare in azienda è che si segue tutto il ciclo del prodotto e non si spreca». Francesco a sua volta si occupa della vigna e della vinificazione di 6 ettari di albana, sangiovese, trebbiano, pagadebit, cagnina e parcelle più piccole di sirah, cabernet, merlot e moscato. I vini bianchi in parte

maturano in anfore e giare di terracotta. Ma la sua passione sono le 300 arnie e il miele, anch'esso biologico, con una predilezione per il millefiori «l'unico che fotografa realmente un territorio», lui ne fa tre, uno per ogni valle in primavera e in estate per cogliere le sfumature di ogni fioritura. Anche il seminativo un tempo era per le api, «ma non ci andavano e mi hanno insegnato che è sciocco voler fare qualcosa per la natura perché lei sceglie da sé ciò che le serve. Oggi ci limitiamo a una agricoltura di osservazione più che di intervento». E le semine che non interessavano alle api hanno lasciato il posto al grano per le farine del forno agricolo, nel quale Chiara è diventata maestra di lievitazione.