

WHY NON! PROGETTO PER VAL DI NON I “LOCAL” E LE LORO STORIE

Il malgaro filosofo

L. fa il malgaro, vive a 1800 metri di altitudine, sulla catena montuosa delle Maddalene, con la sua famiglia e i suoi animali.

Ha scelto di mettersi in gioco di lavorare e faticare per quello che ama di più, il suo territorio e le sue montagne; per produrre in modo naturale e di qualità.

La sveglia alle 4, potrà sembrare una scelta di vita radicale, finché non si assiste ad un'alba in cima alle montagne, circondati soltanto dagli animali e dal suono del vento.

Ha fatto tutto questo senza rinunciare all'altra sua grande passione, la filosofia.

L. infatti sta studiando, si prepara a diventare personal coach; al contrario di quello che si potrebbe pensare la vita in montagna non è isolamento e chiusura. Chi vive veramente la montagna ha uno spirito libero e aperto alla collaborazione, all'altro.

Alla malga lo aiutano dei ragazzi provenienti da altri Paesi, che lo supportano nella gestione della stalla e delle bestie e con i quali le occasioni di confronto e di discussione non mancano mai.

L'integrazione è importante, L. insegna loro un mestiere e i valori del lavoro e del sacrificio e in cambio raccoglie storie di vita da tutto il mondo, che lo arricchiscono e lo mettono in contatto con culture e modi di pensare diversi.

Questi sono i valori del nostro malgaro filosofo: impegno e dedizione, mentalità aperta e voglia di crescere e soprattutto aiutare gli altri a trovare la propria strada per la felicità, proprio come ha fatto lui. Con la sua famiglia.

****Periodo shooting: prima metà di Luglio 2019.***

Il primario barcarolo

G. è nato in pianura ma fin da piccolo ha amato la Val di Non, dove ha passato delle estati con la famiglia.

Si è laureato in medicina e dopo qualche anno è riuscito a trasferirsi nella valle, diventando primario di ortopedia dell'ospedale locale.

Anche quando lavorava in ospedale ha sempre avuto la passione per il legno, che ha alimentato con le conoscenze acquisite nell'area alpina, un posto in cui il legno non manca e che è già stato una miniera per la costruzione di barche nelle epoche passate.

Da quando è in pensione si dedica alla costruzione di carche e catamarani, che crea nel suo garage/laboratorio. Per lui non è solo una questione di riprodurre modelli classici di barca, ma anche di dare sfogo alla fantasia.

Una volta ultimate, trasporta le barche sulle rive del lago di Santa Giustina e ne testa la funzionalità, la resistenza e le opportunità esplorative. Il lago è per G. un luogo importante: lo ha percorso in canoa fin dagli anni '80, ne è stato uno dei pionieri.

Si tratta di un bacino artificiale (il più grande del Trentino), impreziosito dalla presenza di stupendi (quanto poco conosciuti) canyon. Non è mai stato vissuto realmente dai valligiani, che lo "sentono" come diga.

Il suo modo di godersi il lago permette di aprirlo all'immaginazione di tanti altri.

G. fa anche parte della Lega Navale Santa Giustina, un gruppo che promuove un uso sostenibile e consapevole del lago, attraverso incontri, esplorazioni, condivisione di imbarcazioni e attività artistiche. Questo è il suo modo di incoraggiare gli altri a godersi il lago.

****Periodo shooting: Giugno 2019.***

Gli archeologi estremi

A. e L. sono due fratelli, cresciuti insieme in Val di Non. Da sempre appassionati di computer e archeologia, in un tempo in cui essere dei giovani nerd non era così fico come lo è adesso e in un luogo dove essere giovani nerd era ancora peggio.

Dopo la laurea in archeologia fondano Arc-Team, una piccola azienda che sfida le "multinazionali" dell'archeologia operando tramite software libero open source e tramite open hardware.

Sono tra gli sviluppatori del sistema operativo ArcheOS, basato sulla piattaforma Linus e ottimizzato per il lavoro archeologico, nonché fondatori di ArcheoFOSS, un festival che riguarda queste tematiche

Dal 2006 avviano una nuova branca di ricerca, l'archeorobotica: sviluppano droni aerei e sottomarini per l'esplorazione archeologica. Con questi strumenti hanno fatto delle ricerche in Georgia e Iran.

Un'altra delle branche di cui si occupano è l'archeologia forense: a partire da resti scheletrici o dalle mummie, ricavano ricostruzioni craniofacciali della persona dopo secoli o millenni dalla loro sepoltura.

La curiosità verso il passato e le nuove sfide li ha anche spinti a specializzarsi in operazioni estreme di archeologia glaciale, archeologia di alta montagna (sul fronte dolomitico della Grande Guerra), speleoarcheologia e archeologia subacquea (che ha permesso loro di individuare foreste sommerse).

È come se Indiana Jones non si limitasse alla frusta e a saltare da una jeep all'altra, ma si mettesse anche la muta da sub, i ramponi e come se non bastasse guidasse i droni e sviluppasse programmi informatici e nuovi linguaggi che ci aiutano a vedere il futuro, interpretando il passato.

****Periodo shooting: autunno inoltrato 2019 (Novembre?)****

L'ostessa degli artisti

A. nasce e cresce in un paesino di 700 abitanti a quasi mille metri d'altitudine sulle Alpi. I suoi genitori sono contadini e agricoltori.

D'estate la sua famiglia gestisce una malga dove portano le vacche a mangiare l'erba di montagna. La madre, appassionata di cucina, decide di aprire un piccolo ristorante in malga e propone pochi piatti tipici, cucinati con amore.

A. aiuta la madre in cucina, impara a preparare pietanze per tanti ospiti, apparecchia e serve ai tavoli, gestisce la cassa fin dall'adolescenza.

A 14 anni si trasferisce a Trento, la città più vicina, per studiare grafica pubblicitaria, in un appartamento che condivide con studenti più grandi. Qui entra in contatto col mondo della musica e in particolare la scena punk hardcore locale.

Poi si trasferisce a Venezia dove frequenta l'Accademia di Belle Arti. Qui ha l'opportunità di confrontarsi col mondo dell'arte contemporanea e al contempo di avvicinarsi alla grafica d'arte, appassionandosi e conoscendo artisti di tutta Italia.

Per tutto il periodo universitario, pur sperimentando altre tecniche, approfondisce l'arte della serigrafia, gestendo il laboratorio dell'Accademia fino alla sua partenza. Attraverso questa tecnica A. riprende contatti col mondo della musica, stampando t-shirt e carte per diversi gruppi underground. Ricomincia a frequentare la valle organizzando un festival di musica psichedelica a cui si accede solo su invito nei boschi vicini a casa

Dopo 13 anni passati lontano dalla Val di Non, A. decide di ritornare. Prende in affitto una casa nel suo paese natale e la adibisce a casa di residenze. A. invita artisti di diverso tipo con il desiderio di metterli in contatto con gli artigiani locali e con il paesaggio (da lì si vedono le Dolomiti del Brenta). L'intento è quello di creare collaborazioni, innovazioni, nuove narrazioni montane.

****Periodo shooting: agosto 2019.***

La pioniera del “tortel”

M. ha sempre vissuto a Mione di Rumo, una piccola frazione di 300 abitanti in una piccola valle abbarbicata sulla catena delle Maddalene

Un tempo portava avanti la sua piccola azienda agricola. Le sue giornate erano scandite dai ritmi delle mucche, del fieno e della coltivazione delle patate. La sera dava il meglio di sé nella piccola cucina di casa dove elaborava le ricette dell'infanzia per il ristretto gruppo di persone che occupava la sua sala da pranzo.

Un giorno si presenta l'opportunità di ospitare un gruppo di studenti di geologia di Padova che devono passare un periodo ad esplorare la morfologia della zona. M. offre un alloggio spartano e prepara per i ragazzi i piatti che ha sempre preparato per la famiglia.

M. scopre che il mestiere di ostessa le riesce molto bene. I ragazzi sono entusiasti della sua cucina e della sua indole estroversa, M. si trova bene a nutrire i ragazzi e dialogare con loro. Decide dunque di aprire il primo agriturismo della zona: pochi tavoli a disposizione nella sua stube, piatti tipici preparati con ingredienti locali, del buon teroldego e chiacchiere a fine serata. Bisogna considerare che, mentre ora i locali di questo tipo sono diffusissimi e di moda, a quel tempo erano un'assoluta novità.

Ben presto, il fatto che si andasse a cena non in un ristorante ma nella casa di qualcuno che cucinava ha suscitato curiosità anche tra i vip che soggiornavano a Madonna di Campiglio. Poco alla volta l'Agriturismo Mirella è diventato sempre più frequentato, e M. è finita anche in una trasmissione televisiva.

M. possiede un amplissimo e divertente campionario di aneddoti di questi trent'anni che dona molto volentieri dopo cena, la sera di un capodanno ha dovuto lasciare mestoli e grembiule per andare ad aiutare una sua vacca a partorire, gli ospiti hanno interrotto la cena e dato una mano al vitellino...

Ora che il figlio fa il professore e fatica ad aiutarla come cameriere, a volte M. è stanca dei ritmi frenetici della cucina. Poi guarda il calendario pieno di prenotazioni per un sacco di tempo a venire, pensa alle persone che può nutrire e intrattenere e non può che esserne orgogliosa.

****Periodo shooting: febbraio/marzo 2019.***

Da marketing manager ad apicoltore

M. ha lavorato per anni come responsabile marketing e comunicazione per una ditta locale che produceva materie prime per l'edilizia. Orario d'ufficio, postazione d'ufficio, lunghe ricerche su internet, interminabili telefonate e poi incontri con professionisti e fiere in giro per proporre e consolidare il prodotto.

A un certo punto la sua ditta è in difficoltà e M. rimane a casa per un periodo. In questo periodo si appassiona all'attività familiare, l'agricoltura. Quando è il momento di rientrare al lavoro, M. decide di abbandonare la carriera d'ufficio e tornare alle origini.

Nel frattempo M. si appassiona anche alle api. Apprezza i movimenti lenti e rilassati che l'apicoltore mette in atto per maneggiare le parti dell'alveare, gode della condizione di diventare parte di una nuvola che gli altri ritengono pericolosa ma in cui lui soggiorna con serenità e soddisfazione.

M. ama le api non solo per il miele che producono e donano agli uomini per la loro salute (oltre che per il loro gusto), ma soprattutto per il modello organizzativo che sta alla base della loro coesistenza e della loro collaborazione, in cui ogni elemento della comunità è consapevole e fautore del proprio ruolo.

Per M. la metafora dell'organizzazione dell'alveare è importante anche per la sua altra attività, quella di formatore. Il connubio ambiente-frutticoltura è un argomento molto dibattuto in una valle a vocazione agricola come la Val di Non. La gestione sostenibile dell'interazione tra i due elementi (ognuno a suo modo imprescindibile) è la chiave per il futuro delle valli montane.

Gli agricoltori e i frutticoltori di oggi non rispondono più agli stereotipi attraverso cui spesso li descriviamo. Persone come M. portano avanti una riflessione su un territorio necessaria per il futuro.

****Periodo shooting: Aprile 2019.***