



I PERCHÉ DI UNA SCELTA A DUE VOCI

Intervista a **Roberta Busatto**
e **Filippo Ziccardi**,

fondatori del progetto
Consuma Naturale - Agribottega Biodinamica

Insieme nella vita e nel lavoro. Roberta e Filippo hanno trasformato un sogno in realtà. In via Cassia 1173, la porta di Consuma Naturale è sempre aperta e loro sono sempre lì, dalla mattina alla sera, quando Filippo non è in giro per effettuare le consegne a domicilio in tutta Roma. Un sodalizio sancito ufficialmente da una data, 30 settembre 2017, giorno dell'inaugurazione dell'Agribottega Biodinamica. Ma nella testa e nel cuore di questa coppia, l'idea di fare qualcosa insieme era nata molti anni prima. Una bella storia dei nostri giorni e che, come tutte le favole, prende il via dalle parole "C'era una volta".

Perché un bel giorno avete deciso di abbandonare tutto e di affrontare questa nuova vita?

Roberta

Perché eravamo arrivati ad un punto della nostra vita personale, che è coinciso con un cambio di vita professionale. Insomma ci siamo trovati davanti ad una svolta: avevamo la volontà di cambiare e di trovare un lavoro che seguisse la nostra evoluzione interiore e che potesse dare qualcosa a noi stessi e agli altri, trasformando in azioni concrete tutto quello che, sul piano teorico, avevamo fatto prima.

Filippo

Sono pienamente d'accordo sul concetto di concretezza perché, nella nostra vita precedente, dovevamo seguire logiche politiche, imprenditoriali e di mercato. Percorsi che non era-

no in sintonia con il nostro essere interiore. E poi, un bel giorno, abbiamo incontrato la biodinamica e ci siamo resi conto che era quella la strada da seguire perché rispettava i nostri sentimenti e quelli di tutti gli esseri viventi. Abbiamo fatto varie ipotesi di lavoro e la sintesi è stata facile nel mettere insieme quello che avevamo dentro con quello che potevamo realizzare fuori.

Dalla teoria alla pratica. Le voci erano due, ma è stato come se Roberta e Filippo parlassero con una voce sola. Le risposte si sono intersecate e, ad un certo punto, non è stato semplice ricordare che cosa aveva detto l'uno e che cosa l'altro.

Quale motivazione può spingere due persone a ripartire dall'agricoltura biodinamica?

Roberta

La scelta dell'agricoltura biodinamica non è stata immediata perché l'idea iniziale era di realizzare qualcosa che avesse a che fare con la natura e che la rispettasse insieme ai suoi abitanti. Entrambi conoscevamo da tempo, ma solo come consumatori, l'agricoltura biodinamica. Fin da bambina, grazie a Pasquale Falzarano, l'ispiratore ideale di tutto il nostro progetto, sapevo che questo era il metodo di coltivazione che, più di qualunque altro, salvaguardava la natura e tutti gli esseri viventi che abitano questa terra. Nel tempo, approfondendo con Filippo il tema dell'agricoltura biodinamica, sono emerse connessioni con aree più ampie, dall'alimentazione, alla musica a 432 hertz, al nutrimento che deriva dall'arte, ...

Filippo

La meditazione è stata parte di quel percorso interiore che ci ha portato al cambiamento profondo di noi stessi e della nostra vita. Noi, per la verità, ci eravamo incontrati in un contesto lavorativo e avevamo già incominciato a collaborare nei settori del turismo e del commercio. Roberta si occupava di comunicazione e io di progettualità e marketing.

La cosa che ci ha maggiormente colpito, e che abbiamo voluto portare nel nostro progetto, è l'amorevolezza che esprime chi opera nell'agricoltura biodinamica e che coincide esattamente con quanto avevamo già dentro e volevamo coltivare. Non a caso i produttori biodinamici sorridono, sono rispettosi della natura - dalle piante al sottosuolo alle costellazioni - ed entrano in risonanza con quello che stanno facendo. Fare sintesi per noi è stato facile perché è bastato indirizzare questo atteggiamento al benessere di tutto ciò che ci circonda.

Roberta e Filippo

Nello statuto della società c'è infatti scritto: "Per la salvaguardia degli esseri viventi, delle persone, degli animali, dei minerali". La biodinamica è anch'essa una ricerca della consapevolezza: chi la coltiva è molto attento a quello che sta facendo, chi la consuma arriva gradualmente a sceglierla sul piano alimentare, chi la vende sa di offrire l'opportunità a più persone di inserirsi in una logica corretta.



Luce Tommasi

Roberta e Filippo, due persone che sono partite da formazioni diverse. Lei con la passione del giornalismo, lui con quella della consulenza. Due mondi che, ad un certo punto, si sono incontrati nel segno di una visione diversa del lavoro come impegno di vita.

Roberta, da giornalista ad interprete della scelta di produrre e nutrirsi in un certo modo. Hai deciso di essere tu la fonte prima di te stessa?

Roberta

Nel tentativo di essere nella cosa che faccio, anche da un punto di vista professionale, sono passata dalla passione per la comunicazione all'idea di diventare un amplificatore dei messaggi in cui credo per consentire a più persone di riceverli e di viverli in prima persona. Questo è stato per me un passaggio fondamentale perché la mia anima comunicatrice ha trovato, in questo modo, la possibilità di diffondere qualcosa che realmente mi appartiene.

Filippo

È proprio questo il vero passaggio: essere pienamente nelle cose che faccio. Come consulente direzionale, sono partito da esperienze lavorative che mi hanno portato a seguire realtà politiche indirizzate verso logiche che non sempre erano consonanti con il principio della sostenibilità, che io cercavo invece di imprimere. E anche se alcune volte i risultati sono stati positivi, come in tutti i compromessi, non vedevo pienamente ciò che volevo realizzare. Ecco perché, come è accaduto a Roberta, mi sono accorto che era arrivato il momento di lavorare con una modalità diversa, in cui mi potessi riconoscere. Non si può vivere bene accettando qualcosa che non fa parte di te.

Vita e lavoro. Ma potremmo semplicemente dire vita, perché il concetto di lavoro sfuma quando vengono messi in campo ideali più alti, che fanno parte dell'essenza di una persona.

Il vostro, più che un lavoro, si potrebbe chiamare una missione. Quale la valenza etica del vostro impegno?



Roberta

La valenza etica si può ricollegare al nostro obiettivo di nutrire le persone in un modo che può portare salute, sia in termini fisici che interiori. È un approccio anche nei confronti della terra perché viene rispettato tutto il ciclo naturale e si raccolgono solo i frutti che sono disponibili in quel momento. Quando parliamo di esseri viventi, ci riferiamo a tutto l'ecosistema, che deve meritare lo stesso tipo di attenzione.

Filippo

Insisto sul concetto di amore e di cura nei confronti di tutto l'universo. Se una verdura viene accolta nella nostra bottega, sapendo che sarà il nutrimento di una persona, sin dal primo momento avrà un valore aggiunto. Si può dire la stessa cosa per la musica a 432 hertz, che accompagna le piante che arrivano dall'esterno nel nostro spazio e che continuano a nutrirsi al ritmo della natura. Persino la preparazione di un minestrone può diventare, a cominciare dalla pulizia degli ingredienti, una meditazione. Non basta dire che un prodotto è sano ed è stato coltivato con il metodo biodinamico perché c'è un altro elemento che cerchiamo di imprimere: l'intenzione che si trasforma in offerta.

Roberta e Filippo

Prima di aprire questo luogo, ci chiedevamo quale atmosfera saremmo riusciti a creare perché è un elemento che non si può programmare. Ogni persona che entra in negozio ha

una percezione diversa e noi ci sentiamo accolti a nostra volta. La stessa cosa succede con i bambini che accompagnano i genitori e trasformano in una festa il tempo che passano tra banchi e scaffali. O nell'accoglienza delle persone a cui portiamo la frutta e la verdura a casa. Questo contatto umano ci rigenera e ci spinge a fare sempre meglio.

E qui si è aperta una lunga digressione, tra etica, amorevolezza e intenzione, di cui si parlerà più volte nelle pagine di questa rivista. Come ha detto Emiliano Toso, musicista, compositore e biologo cellulare, l'intenzione che lui mette è una delle componenti della sua musica perché si può suonare uno stesso brano con lo stesso spartito, ma quello che arriva a chi ascolta è diverso a seconda dell'intenzione dell'artista. O come Pietro Leemann, per il quale anche nella cucina la scelta che viene fatta, dal punto di vista alimentare, cambia in relazione all'intenzione del cuoco. Gli ingredienti possono anche essere identici, ma è l'intenzione che rende il piatto diverso. Lo stesso è accaduto a Roberta e Filippo, che hanno affidato proprio all'intenzione la guida del loro lavoro quotidiano.



Che cosa rispondereste a quelle persone che ancora oggi dicono che non serve coltivare e mangiare biodinamico? Qual è il valore aggiunto di un prodotto che nasce e cresce secondo natura?





Roberta

A chi ha dei dubbi sicuramente direi che noi siamo fatti per poterci nutrire di ciò che c'è in natura. Il nostro organismo, anche dal punto di vista fisiologico, è pronto ad accogliere tutti gli elementi che esistono naturalmente. Questo avviene anche nella cosmesi. La pelle ha tutti i ricettori programmati per le informazioni che riconosce. Noi abbiamo già tutto dentro e la natura ci offre ciò di cui abbiamo bisogno. Tornando alla domanda sul valore aggiunto di un prodotto biodinamico, risponderai che serve innanzitutto a rispettare il nostro essere e ciò che abbiamo attorno a noi. Da qui anche la scelta di nutrirci solo di prodotti di stagione perché la natura ci offre il nutrimento di cui abbiamo bisogno in quel preciso momento, come i broccoli per affrontare il freddo d'inverno o il cocomero per sopportare il caldo d'estate. E aggiungiamoci anche che i prodotti biodinamici sono buonissimi!

Filippo

Il prodotto biodinamico serve sicuramente ad utilizzare lo stesso ritmo della natura. Basta seguirlo con consapevolezza. Noi siamo dei piccoli o grandi esseri, secondo i diversi punti di vista e tutto coesiste in un solo contenitore, che si chiama cellula. Ma ogni ragionamento parte dalla consapevolezza di quello che siamo e di ciò che stiamo facendo. Un prodotto che costa poco ed è stato ottenuto con processi chimici può sembrare economico, ma non lo è più quando ci rendiamo conto che è molto dannoso per la nostra salute. Ecco perché è importante fare acquisti consapevoli per nutrirci bene e per stare in salute. A noi si rivolgono anche persone con patologie gravi, che hanno bisogno di aiutarsi con il cibo per vivere meglio.

Nutrire il corpo, nutrire lo spirito. L'alimentazione di cui infatti abbiamo bisogno va ben al di là del cibo. Per questo Consuma Naturale non si limita ad essere un punto vendita di prodotti certificati, ma costituisce un luogo di incontro che si avvale di numerose intelligenze e consente lo scambio di informazioni e di idee. E quando hanno parlato della finalità del loro spazio, le voci di Roberta e Filippo sono diventate una sola.

Perché avete pensato ad un open space che cambia forma in relazione alle diverse esigenze?

Roberta e Filippo

È la cosa più bella che ci sia capitata da quando abbiamo iniziato questa avventura perché ciascuno ritrova qui dentro alcune parti di sé, oltre ad un luogo dove fermarsi ed entrare in relazione con gli altri, conosciuti o sconosciuti. Molte figure si stanno pian piano incrociando tra loro, come musicisti, artisti, psicologi. Persone con interessi diversi, che si incontrano e scambiano conoscenze, creando un flusso vitale. Abbiamo organizzato alcune conferenze e speriamo di poter offrire sempre di più occasioni di approfondimento sui vari aspetti relativi al nutrimento. Ma la cosa più sorprendente è che questo luogo assume, di volta in volta, la forma di chi lo frequenta perché ognuno può esprimersi con grande libertà ed alimentare una grande energia collettiva.

I canali sono aperti.

"Canali aperti" è, non a caso, il nome della società di Roberta che era nata in tutt'altro luogo e per tutt'altro scopo, e che però adesso li rappresenta perfettamente. Un solo spazio, tanti i settori di interesse.



A quali attività dedicate maggiore attenzione?

Roberta

Sicuramente l'alimentazione legata all'agricoltura e alla cucina. Dalla terra al piatto: questo è il cuore di tutto. E poi ci sono la musica, l'editoria, l'arte, la cosmesi.

Filippo

Aggiungo la medicina alternativa e la spiritualità. Qualunque disciplina insomma che dia un nutrimento. La stessa meditazione è una pratica che non siamo ancora riusciti ad inserire.

Sono numerosi gli approdi di un percorso che viene da lontano, ma che non può essere disgiunto dall'evoluzione interiore di Roberta e Filippo. Anche il concetto di "consumo" va dunque rivisitato alla luce di un obiettivo che non trova, sul piano della fisicità in senso stretto, la sua ragione d'essere.

Perché la scelta di chiamarvi Consuma Naturale - Agribottega Biodinamica?

Roberta

C'è un motivo preciso. Dopo avere a lungo pensato, abbiamo deciso di dare una connotazione personale alla parola "consumo" che è diventata "consuma". Da una parte è un invito ad agire in modo naturale e dall'altra indica la personalizzazione di un esortativo rivolto ad ogni consumatore. Il sostantivo "consumo" è generico, impersonale, freddo, mentre il verbo "consuma" riguarda tutti, partendo dal tu per arrivare all'io e al noi. Su "Agribottega Biodinamica" non aggiungo altro, se non che il cuore di ogni cosa che facciamo è ovviamente la biodinamica.

Filippo

A noi il consumo, inteso come consumismo, non piace perché io e Roberta abbiamo sempre agito in una logica che è proprio l'opposto, a partire dalla scelta del produttore. Quando diciamo "consuma" invitiamo tutti a consumare insieme in modo naturale. Che è come dire: "Nutriamoci".

Roberta

Consumare e nutrirci insieme implica reciprocità. Traducendo: "Nutriamoci vicendevolmente".

volmente" perché la reciprocità è essenziale.

Dalle parole "C'era una volta", da cui abbiamo incominciato questo racconto, siamo arrivati alla conclusione, che come in ogni fiaba dovrebbe essere "E vissero felici e contenti". Ma la storia di Roberta e Filippo è ancora in buona parte da vivere ed è troppo presto per scrivere il finale. I lavori sono in corso e ogni giorno può riservare nuove sorprese.



Possiamo dire che la vostra storia è soltanto all'inizio. Quali sono le iniziative in divenire?

Roberta

Nel futuro immediato ci sono l'organizzazione di un corso di Ikebana e la collaborazione all'organizzazione di un concerto a Roma di Emiliano Toso. Ma i progetti sono tanti, come quello in itinere di potenziare il nostro Centro di eccellenza Dr. Hauschka o il rafforzamento creativo della collaborazione con lo Chef Massimo Di Marco. E poi, nel nostro futuro, ci sono i bambini, ai quali desideriamo dedicare spazi più ampi e iniziative mirate.

Vorremmo inoltre mettere maggiore energia nella costruzione di momenti che aiutino le persone a fermarsi perché, nella vita quotidiana, forse è la cosa più difficile per tutti. Questo potrebbe avvenire anche attraverso l'istituzione di piccoli gruppi di meditazione e di momenti in cui approfondire tematiche. Ma la finalità potrebbe essere anche "solo" quella di stare bene insieme.

Filippo

Tanti progetti, uno l'obiettivo: aumentare sempre di più la consapevolezza di quello che siamo e di quello che vogliamo essere.

Luce Tommasi

