

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## La fattoria di Luino dove si coltivano verdure giapponesi

Adelia Brigo · Monday, August 5th, 2019

Trovare barbabietole e *negy* nello stesso negozio è una cosa davvero inusuale. Eppure, in questa azienda agricola del Luinese, **ortaggi italiani e giapponesi hanno trovato il giusto equilibrio per vivere in armonia.**

Il merito è di Giuseppe Cherchi, un uomo di cinquantadue anni che insieme alla sua famiglia gestisce “La Fattoria Il Bricco”, un luogo a pochi chilometri dalle rive del Lago Maggiore, dove il tempo è scandito dall’alba e dal tramonto.

Quando lo incontriamo è nel piccolo spaccio dell’azienda agricola. Ad accoglierci c’è un *noren* bianco che sventola e un cartello di benvenuto con scritte in giapponese e in italiano, una commistione di culture che durante la nostra visita troveremo un po’ dappertutto. Il tipico negozio di frutta e verdura infatti, qui ha degli elementi poco comuni: su una grande lavagna sono riportati degli ideogrammi, sulle porte ci sono le tipiche tende nere e corte come quelle che siamo soliti vedere nei cartoni animati, nel banco-frigo sono conservate montagnette di miso e teglie di tofu.



«**In questi anni ho imparato a cucinare le verdure che coltivo** e a praticare alcuni processi di fermentazione. Una conseguenza naturale, anche per spiegare ai clienti come mangiare gli ortaggi che possono comprare», racconta Giuseppe.

Davanti alla cassa ci sono dei vasetti di **marmellata di fagioli Azuki o di Goya, la zucca giapponese leggermente amara.** Per i più golosi non mancano dei biscottini da degustare con una tisana al grano saraceno tostato. Un cartello indica l’esistenza del *Tofuzola*, ovvero un esperimento che Giuseppe dice essere molto apprezzato. I sapori sono particolari e non assomigliano per nulla a quelli che si trovano nei ristoranti: «Sono rarissimi i locali dove si possono trovare piatti originali», spiega questo agricoltore che in questi anni ha imparato anche dettagli e particolarità delle tradizioni culinarie del Sol Levante.

Oggi infatti, è diventato un punto di riferimento per i giapponesi che cercano cibi delle loro terra: «**I miei clienti arrivano da tutto il Varesotto e mi dicono di sentirsi a casa.** Ci scambiamo consigli, gli faccio assaggiare i piatti che preparo e aspetto un loro parere. Poi ci sono i clienti italiani, per lo più curiosi di assaggiare qualcosa di diverso».



La produzione è comunque minima, l'azienda è a gestione familiare e Giuseppe la porta avanti con la mamma e la moglie: «Abbiamo aperto nel 1991 e abbiamo iniziato a coltivare verdure giapponesi da circa cinque anni». **Tutto infatti, è iniziato quando il fratello di Giuseppe, Roberto, ha scelto l'arcipelago del Pacifico** per vivere: «La prima volta abbiamo portato in Italia dei semi di fagiolini, ci siamo resi conto che erano più grossi e producevano di più dei nostri. Da lì abbiamo iniziato a coltivare anche altro».

Vicino a piante di zucchine, peperoni e lattuga, si trovano così **goya, negy, zenzero, diversi tipi di patate e tante altre specialità**: «Ci abbiamo messo mesi a capire come coltivarli. Siamo andati per tentativi e, alla fine, i risultati sono arrivati. Come in Italia, anche il Giappone, ci sono zone molto fredde a Nord e molto calde a Sud, le piante si sono adattate e crescono anche qui, seppur in stagioni differenti rispetto a quelle in cui crescerebbero nella loro terra».

Una strana alchimia che in questo pezzo di terra, sembra funzionare. «Non so se in futuro mi trasferirò a vivere in Giappone, ma trovo una grande affinità elettiva con loro». Al momento quindi, si accontenta di godere di un po' di quella cultura a casa sua.

This entry was posted on Monday, August 5th, 2019 at 8:07 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.