



Sava Bisazza Terracini, 46, di Roma. Organizzatrice di eventi, è sposata con Luchino Visconti, ideatore di Verde Grazzano, da cui ha avuto Giovanni, 10, e Violante, 7.



L'imprenditrice agricola Maria Chiara Mutti, 38, di San Protaso (Pc).

SAVA BISAZZA TERRACINI

Il borgo di Grazzano vive tutto l'anno

«Ricordo perfettamente il giorno in cui mio marito Luchino Visconti con la zia Allegra Caracciolo Agnelli e lo stilista e designer Federico Forquet hanno ideato la mostra mercato Verde Grazzano», racconta Sava Bisazza Terracini. «Desideravano fare qualcosa di speciale nel borgo di Grazzano Visconti, concepito agli inizi del Novecento dal duca Giuseppe Visconti di Modrone, il bisnonno di Luchino, come una città ideale con una scuola di arti e mestieri, fucina di artigiani del legno e del ferro battuto. Si parlava di quanto fosse difficile trovare dei buoni vivaisti e ha preso corpo l'idea di creare nel parco di 15 ettari che circonda il Castello una manifestazione che

riunisse i migliori produttori. Ma Grazzano Visconti vive tutto l'anno: il borgo, che si sviluppa a ferro di cavallo, è un'attrazione turistica dove si continuano a lavorare legno, ferro, vetro e ceramica: ospita ristoranti, negozi di artigianato e souvenir e rievocazioni in costumi medievali, come il celebre Corteo storico che si tiene tutti gli anni a maggio».

•Il consiglio Natural:

«Una visita a Grazzano deve prevedere una passeggiata nel parco, tra vialetti, fontane e statue antiche, per ammirare un angolo magico: la Casa delle bambine e il labirinto di tassi in miniatura costruiti dal duca per il divertimento delle figlie minori Uberta e Ida Pace, detta Nane».

•Info: grazzanovisconti.com

MARIA CHIARA MUTTI

Coltivo canapa sativa e lino, dal campo al sacchetto

«Ai piedi del borgo medievale di Castell'Arquato, da cinque anni coltivo canapa e lino. Provergo da una famiglia contadina, nel 2015 insieme a mio marito Francesco abbiamo deciso di abbandonare le colture tradizionali della Pianura padana come il mais e il frumento e messo a dimora colture oleaginose come la canapa sativa e il lino che richiedono un minor impiego di risorse idriche», spiega Maria Chiara Mutti dell'azienda agricola Landini. «Seguiamo tutta la filiera: coltiviamo le piante, raccogliamo i semi oleosi, li condizioniamo e grazie al nostro piccolo impianto di spremitura a freddo produciamo oli vergini ricchi di Omega 3, 100 per cento naturali, senza uso di chimica né conservanti. Dalla spremitura otteniamo anche farine più digeribili, prive di glutine, ricchissime di proteine vegetali, sali minerali e fibre che possono essere usate anche a crudo come integratori alimentari nello yogurt e nei frullati o per preparare dolci, pizze e torte salate. Partecipiamo alle fiere del verde e vendiamo online sul nostro e-commerce: uno dei nostri prodotti best seller è il Canafé, una miscela di semi di canapa non tostati e caffè, a basso contenuto di caffeina, ricca di sali minerali e vitamine».

•Il consiglio Natural:

«Prova la farina di canapa per preparare una pizza alla Nutella: piacerà molto anche ai bambini».

•Info: www.aziendaagricolalandini.it