

Pietro sceglie di diventare pastore di capre ed inventa il collare antilupo



Da chi fa maturare i grappoli d'uva appena raccolti negli abissi marini per accelerare il processo di fermentazione e purificarli a chi "coltiva" abiti eterni che durano tutta la vita, da chi si è inventato il formaggio di latte d'asina a chi usa le cipolle per creare una crema anticellulite, ma anche chi ha portato in Italia la Moringa, superfood contadino, e chi produce mais di vetro, una particolare pannocchia delle antiche **tribù Cherokee**. Sono solo alcune delle straordinarie innovazioni nate dall'ingegno dei giovani italiani che si inventano il lavoro, finalisti all'Oscar Green 2020 di Coldiretti e scelti dopo una lunga selezione territoriale tra migliaia di giovani imprenditori di tutta Italia, i veri protagonisti italiani del Green Deal.

Un esempio è la storia di Flavia, che ha detto basta ai vestiti usa e getta e puntato sulla creazione di indumenti "eterni". Si forma come modellista di abbigliamento nelle Marche, ma il richiamo delle radici la riporta in Calabria, dove incontra coltivatori di ginestra, terreni abbandonati ricchi di ortiche, allevatori che devono smaltire la lana, antiche lavorazioni di lino e canapa. E' con questi materiali che comincia a costruire abiti attorno alle donne, utilizzando una rete di collaborazioni: da chi coltiva a chi raccoglie, da chi intesse il filato, a chi consegna la lana, a chi ispira

collezioni. “Chi indossa un mio vestito, non indossa solo un capo – dice Flavia – ma una storia, una bellissima storia che sa di terra.

Ma stupisce anche – continua la Coldiretti – il nuovo modello imprenditoriale di Giulia, una giovane imprenditrice toscana che produce un vino molto particolare facendo maturare i grappoli appena raccolti sotto gli abissi marini per accelerare il processo di fermentazione e restituire salinità ma soprattutto per evitare di utilizzare solfiti. L’unico disinfettante antiossidante naturale impiegato – sottolinea la Coldiretti – nella produzione è il sale del mare.

Tra le innovazioni – spiega la **Coldiretti** – c’è la brillante idea di Marco, un agricoltore custode del Friuli Venezia Giulia appassionato di antiche colture che, per produrre farina e biscotti, ha iniziato a coltivare un particolare tipo di mais “la gemma di vetro” delle antiche tribù Cherokee che non ha bisogno di trattamenti. La pannocchia – afferma la Coldiretti – è più piccola rispetto alle altre ma è di straordinaria bellezza con tutte le tonalità del vetro, dal blu intenso al trasparente dell’acqua, fino al viola, vinaccia e turchese.

Molto originale – continua la Coldiretti – è anche l’idea di Francesca di produrre in Campania bio-cosmetici dalla cipolla creando una nuova crema anti cellulite. La cipolla ramata di Montoro, infatti – prosegue la Coldiretti – è ricca di proprietà antiossidanti e a differenza delle altre cipolle ha un aroma dolce e fragrante che non disturba. Ma quest’anno alla finale degli Oscar c’è anche la bella intuizione di Giovanni, un allevatore lucano che unisce tecnologia e amore per gli animali. Utilizzando un innovativo collare hi-tech – continua la Coldiretti – le sue vacche podoliche possono tranquillamente brucare sui pascoli più impervi libere e in maniera del tutto autonoma perché la loro posizione insieme

alla capacità di movimento ed eventuali rischi sono controllate in tempo reale.

In finale degli Oscar green è giunta anche la brillante trovata di Massimiliano di trasformare la sua azienda in Umbria nell'antico west dove si sentono cavalcare, proprio come avviene nei film, enormi bisonti che alzano una gran nuvola di polvere proprio nei film sugli indiani. Del bisonte – afferma la Coldiretti – non si butta via niente, dalla pelle per prestigiose lavorazioni artigianali alla lana ma anche in cucina è molto apprezzato dai ristoranti che puntano all'eccellenza e all'innovazione in tavola. In Abruzzo – continua la Coldiretti – regione devastata dal terremoto Gianluca, produce accessori uomo/donna senza utilizzare additivi chimici, semplicemente colorandoli con la gemma più preziosa del posto. Lo zafferano. Stringendo un patto salva – terremoto con i coltivatori della zona, in pieno centro all'Aquila tra le gru della ricostruzione il giovane imprenditore ha aperto un punto vendita di prodotti natural fashion protagonisti di una nuova sfida per la rinascita di un territorio ferito.

In Lombardia Leonardo si è inventato il primo formaggio di latte d'asina – prosegue la Coldiretti –, chiamato Arlecchino perché viene prodotto grazie all'aggiunta di latte di capra e di mucca, permettendo così alle incredibili proprietà del latte d'asina di andare in stagionatura donando a questo gustoso prodotto una qualità incredibile, ma anche in onore del borgo che ha dato i natali alla famosa e omonima maschera. Tra i finalisti – continua Coldiretti – c'è anche l'idea di Pietro che in Calabria ha sperimentato il primo collare anti-lupo che ospita un processore a ultrasuoni, con una frequenza studiata per allontanare gli animali pericolosi dal gregge.

In Friuli Simone si è messo alla guida di un gruppo di agricoltori per riqualificare terreni abbandonati e incolti

trasformandoli in habitat ideali per la tutela della biodiversità animale e vegetale. Il risultato sono ettari di splendidi prati fioriti, vere e proprie "spa" per insetti, che hanno favorito l'attività della api aumentando la produzione di miele ma anche creato le condizioni per l'arrivo della vespa samurai, l'unico insetto oggi in grado di combattere la cimice asiatica che distrugge i raccolti. Alcuni esemplari sono stati già trovati e portati nei laboratori dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia.

Felice – prosegue la **Coldiretti** – è anche l'intuizione di Paola, giovane produttrice pugliese che ha cominciato a produrre il primo olio spalmabile anti- Xylella, un primato assoluto nel mondo del food, bello da vedere, cremoso e incredibilmente buono e intenso. Da sottolineare è anche la curiosa proposta campana di Antonio del primo agri-omogenizzato a km0prodotto per i più piccoli solo ed esclusivamente con tenerissima carne di razza Marchigiana dell'Appennino Centromeridionale. L'alimentazione dei bovini – precisa la Coldiretti – è composta da foraggi e cereali biologici scelti e certificati ogm-free autoprodotti su terreni aziendali. Da Oscar Green della Coldiretti sono anche le preziose esperienze imprenditoriali di Frediano Augusto, il primo contadino alchimista che nella sua azienda trasforma le erbe officinali tipiche della Sardegna in ottimi antibatterici e squisiti aromatizzanti per cocktail e piatti gourmet ma anche le coccole contadine per future mamme messe in campo da Andrea, imprenditore ligure che nella sua azienda, immerso nel fantastico mondo della lavanda, regala profumate attenzioni a tutte le donne in attesa.

Tra le proposte eccellenti quest'anno – conclude la Coldiretti – ci sono anche quelle a sfondo sociale come quella che dimostra il coraggio di Luca di trasformare in Sicilia l'ingiustizia in riscatto sociale cominciando a coltivare

terreni confiscati alla mafia per convertirli in oasi di pace e tranquillità oppure dove nel Lazio le disabilità e le fragilità diventano, grazie a Sara, nuove potenzialità attraverso la terapia assistita con animali e in campagna o ancora in Piemonte si parte dalla terra con Simone per ridare dignità agli ultimi della società in un fazzoletto di terra dove si coltivano saperi, sapori e umanità.

ECCO TUTTI I FINALISTI DEGLI OSCAR GREEN COLDIRETTI 2020

CATEGORIA CREATIVITÀ

L'UVA SOTTOMARINA DIVENTA NETTARE DEGLI DEI

Toscana – Giulia Arrighi

Questa è una storia antica, è la storia di un segreto di 2.400 anni, custodito nel mare e riscoperto grazie agli infaticabili studi di un grande ricercatore, il prof Scienza, che voleva capire che sapore avesse il 'nettare degli dei' degli antichi greci. Un vino, forse il più mitologico di sempre era prodotto nell'isola di Chio. Giulia e suo padre si sono messi sulle tracce di quel vino. Quel segreto antico era nel mare. I grappoli appena raccolti, vanno immersi così da accelerare il processo di fermentazione e restituire quella salinità al palato che faceva impazzire i commensali ai banchetti degli antichi signorotti dell'Impero Romano. Questa tecnica consente di non utilizzare solfiti. L'unico disinfettante antiossidante naturale impiegato nella produzione è il sale del mare.

COLLARE ANTILUPO PER CAPPUCETTO ROSSO

Calabria – Pietro Orlando

In Aspromonte Pietro, a 19 anni, finito il liceo sceglie di diventare pastore di capre e con i suoi amici studia idee nuove per difendere il suo gregge ... Dopo un po' nasce l'idea dell'ultrasuono. Quel collare antico, di tradizione, che riporta immagini di questa storia millenaria, oggi ospita un processore a ultrasuoni, con una frequenza studiata per allontanare il lupo. 'Così lo teniamo lontano dal gregge – spiega – senza fargli del male. Salviamo le capre e salviamo anche lui, 'u professore''. Il collare di Pietro è un recinto virtuale, ma efficace attorno al gregge. I suoi cani infatti, grazie agli ultrasuoni, rimangono in cerchio intorno al gregge, nella giusta distanza, ma allo stesso tempo, sufficiente a cinturare gli animali e difenderli.

DALLA CIPOLLA ALLA CREMA ANTICELLULITE

Campania – Francesca Barbato

Francesca dalla coltivazione della cipolla ramata di Montoro ha creato una nuova crema per gli inestetismi cutanei della cellulite snellente e modellante. La cipolla ramata di Montoro, infatti, è ricca di flavonoidi con importanti proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e secondo studi recenti anche antitumorali. Davanti a chi storce il naso pensando all'odore pungente della cipolla Francesca fuga ogni sospetto, la ramata, a differenza delle altre, ha un aroma dolce e fragrante. I centri benessere, di estetica e le farmacie fanno a gara per averla sugli scaffali. La donna vuole naturalezza, la terra di Montoro lavora per lei.

CATEGORIA FARE RETE

TINTURE CONTADINE SALVA -TERREMOTO

Abruzzo – Gianluca Nappo

Siamo in Abruzzo, in un territorio devastato dal terremoto che ha azzerato tutto ma non la capacità di reagire. Per ripartire si punta sul gioco di squadra e sulla gemma più preziosa dell'Abruzzo, lo zafferano. Nel suo laboratorio Gianluca, produce accessori uomo/donna natural fashion colorati con eccellenze enogastronomiche abruzzesi tra cui principalmente zafferano. Non utilizza additivi chimici per cui il risultato è un prodotto ecosostenibile realizzato in maniera artigianale con il massimo rispetto dell'ambiente. Un patto con i coltivatori di zafferano che è la premessa del riscatto salva – terremoto. In pieno centro all'Aquila tra le gru della ricostruzione il giovane imprenditore ha aperto un punto vendita con prodotti interamente tinti con lo zafferano e con il vino Montepulciano d'Abruzzo. La parte più preziosa della moda contadina che sa collegare esperienze diverse rendendo protagonista un territorio ferito attraverso una nuova sfida.

ABITI ETERNI

Calabria – Flavia Amato

Basta con vestiti usa e getta Flavia punta alla creazione di indumenti slow fashion per dimostrare che un capo può essere un'avventura che dura per tutta la vita. Si forma come modellista di abbigliamento nelle Marche, ma il richiamo delle radici la riporta in Calabria, lungo la fascia Ionica, incontra coltivatori di ginestra, terreni abbandonati ricchi di ortiche, allevatori che devono smaltire la lana, antiche lavorazioni di lino e canapa. Comincia a costruire abiti

attorno alle donne, a partecipare a questo miracolo di bellezza, c'è una rete di collaborazioni: da chi coltiva a chi raccoglie, da chi intesse il filato, a chi consegna la morbida lana, da chi tramanda saperi antichi, a chi ispira collezioni e a chi comunica e raggiunge quel pubblico di donne sensibili. 'Chi indossa un mio vestito, non indossa solo un capo dice Flavia ma una storia, una bellissima storia che sa di terra.

LA "SPA" PER INSETTI

Friuli Venezia Giulia – Simone Betto

In Friuli Simone si è messo alla guida di un gruppo di agricoltori per riqualificare terreni abbandonati e incolti trasformandoli in habitat ideali per la tutela della biodiversità animale e vegetale. Il risultato sono ettari di splendidi prati fioriti, vere e proprie "spa" per insetti, che hanno favorito l'attività della api aumentando la produzione di miele ma anche creato le condizioni per l'arrivo della vespa samurai, l'unico insetto oggi in grado di combattere la cimice asiatica che distrugge i raccolti. Alcuni esemplari sono stati già trovati e portati nei laboratori dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia.

CATEGORIA SOSTENIBILITÀ

ARRIVA IL MAIS DI VETRO DELLE TRIBÙ CHEROKEE

Friuli Venezia Giulia – Marco Zozzoli

A Illegio, prezioso borgo della Carnia, patria della polenta e del mais tradizionale, Marco, giovane agricoltore custode

appassionato di antiche colture produce un particolare tipo di mais "la gemma di vetro" dalle antiche tribù Cherokee. La pannocchia è più piccola rispetto alle nostre, ma di straordinaria bellezza. E' un mais rustico, non ha bisogno di trattamenti, e si è adattato in brevissimo tempo sorprendendo persino i vecchi contadini del posto. Da un solo seme, incredibilmente, ne nascono diverse piante. Una sola pianta porta fino a tre pannocchie. Con tutte le tonalità del vetro, dal blu intenso al trasparente come l'acqua, fino al viola, vinaccia e turchese. Con questo squisito mais Marco produce tantissimi prodotti, dalla farina fino ai biscotti.

IL PRIMO OLIO SPALMABILE ANTI- XYLELLA

Puglia – Paola Melcarne

Mentre ci si affida alla ricerca per combattere una delle più potenti insidie all'agricoltura italiana, la xylella, una giovanissima, si forma all'estero per prendere in mano la storica azienda produttrice di olio d'oliva del padre e trasformare un momento critico in una opportunità. Occorre una idea brillante come l'olio, preziosa come il nettare delle api, giovane come il mondo che circonda questa ragazza. Così nasce l'ultima creatura in azienda: è la crema d'olio, che prende il nome di spalmabile all'olio d'oliva. Un primato assoluto nel mondo del food. Bella da vedere, cremosa, e incredibilmente brillante, di un verde intenso, impreziosito di riflessi dorati. E' la magia dell'abbraccio tra l'olio d'oliva secolare del Salento e la cera d'api.

AGRI – OMOGENIZZATI A KM0

Campania – Antonio Della Rocca

Capita che un nuovo ramo d'azienda nasca da una necessità. Quella ad esempio di dare da mangiare ai propri figli, mentre si è in viaggio, senza rinunciare alla qualità. Siamo in Campania, qui Antonio, suo padre, suo nonno, sono i custodi della razza Marchigiana dell'Appennino Centromeridionale produce squisiti omogenizzati di eccellenza con la carne più tenera possibile e la sola aggiunta di olio extravergine d'oliva di Caiazzo. L'alimentazione dei bovini è composta da foraggi e cereali biologici scelti e certificati OGM-FREE autoprodotti su terreni aziendali. Alle mamme Antonio non parla degli altri omogenizzati commerciali ma dice loro che ha a cuore la crescita sana dei loro bambini.

CATEGORIA IMPRESA 4.TERRA

IL WEST ITALIANO – BENVENUTI TRA I BISONTI

Umbria – Massimiliano Gatti

Li senti cavalcare proprio come avviene nei film western, sono enormi, alzano una gran nuvola di polvere e sono schivi come quando cavalcano le pianure degli indiani d'America. Ma hanno un fascino incredibile. Quello che ha colpito Massimiliano Gatti, il primo allevatore hi-tech italiano di bisonti allo stato brado. A stuzzicare la testardaggine di Massimo sono state le carni di questo animale. Magre, colesterolo quasi inesistente, omega 3 e omega 6 alle stelle e con una quantità di ferro impareggiabile. E poi la sua versatilità. Del bisonte per davvero non si butta via niente. Dalla pelle prestigiosissima per lavorazioni di alto valore artigianale, alla lana paragonabile al cachemire, al quinto quarto e a tutti i tagli di carne. Un variegato attivismo gira intorno a questo allevamento hi-tech, e va dagli artigiani che lavorano la materia prima, a un dedalo di ristoranti che puntano all'eccellenza e all'innovazione in tavola. Nel cuore verde

dell'Italia pulsa l'antico west. Benvenuti nella terra dei bisonti.

COWBOY HI-TECH

Basilicata – Giovanni Pergola

Giovanni ha ideato una vera rivoluzione per gli allevamenti di vacche podoliche del territorio lucano che possono essere libere e indipendenti di brucare in pascoli scoscesi, con anfratti nascosti e ripidi saliscendi. Come? Applicando un collare hi-tech, resistente ai forti urti di questi animali maestosi, grazie all'uso di una nuova tecnologia, studiata per fornire informazioni in tempo reale, sia sulla posizione dell'animale, sia sulla capacità di movimento, ed eventuali rischi. Sul collare super collaudato ci sono dei pannelli solari che alimentano autonomamente l'intero impianto tecnologico e, il costo per il mandriano, è equivalente a un classico collare con il campanaccio.

IL COCKTAIL DELL'ALCHIMISTA

Sardegna – Frediano Augusto Mura

Nell'azienda di Frediano le erbe officinali finiscono negli alambicchi per diventare quello che non ti aspetteresti mai. Siamo in Sardegna, dove un giovane imprenditore agricolo scopre l'alchimia dell'orto e ne fa eccellenti trasformati. Il suo imperativo è "del tutto naturale" e così l'idrolato di timo e l'erba Barona, pianta tipiche della Sardegna e della Corsica, diventano antibatterici naturali ma anche utili per aromatizzare cocktail nei bar o per emulsioni nei piatti gourmet. Per chef gli oli essenziali aromatici sono un tripudio di sapore, non vengono prodotti per macerazione, ma per distillazione in modo da essere duraturi nel piatto. Ma Frediano ha in serbo ancora una novità, la resina, quella che

fino a oggi era solo uno scarto di lavorazione durante l'estrazione in corrente di vapore, diventa colore naturale per dipingere la ceramica a freddo, evitando quindi la cottura per la colorazione. La magia di questa resina consente di ottenere un effetto vetrificazione del manufatto.

CATEGORIA NOI PER IL SOCIALE

CONTADINI ANTI – MAFIA

Sicilia – Luca Cammarata

L'ingiustizia e il riscatto. Questo sembrano raccontare le dure e meravigliose terre di Sicilia, riscattate alla mafia e consegnate agli ultimi. Luca e Davide Cammarata, hanno trasformato questo territorio rurale in una azienda agricola con scopo sociale e qui, insieme alle associazioni del territorio, Real Dream e San Cataldo, in collaborazione con l'Asp 2 di Caltanissetta hanno realizzato il progetto Orto Matto. Siamo nei terreni Mimiani, dove la biodiversità riesce a dare il meglio di sé e la natura è in grado di conservarsi a lungo, sarebbe da dire oltre i tempi dell'ingiustizia, se è vero come lo è che, almeno qui, dove gli ulivi vivono oltre mille anni la mafia ha dovuto cedere il posto alla bontà. Si piantano ortaggi e si allevano capre, pecore, mucche e suini. Tutta l'operosità è affidata alle preziose mani degli assistiti dall'Asp2 e ai minori stranieri non accompagnati. Dalla semina alla cura delle coltivazioni, fino al raccolto e alla vendita nei mercati di Campagna Amica. La prepotenza ha dovuto cedere il passo alla tenerezza degli ultimi.

LA DISABILITÀ DIVENTA INCLUSIONE

Lazio – Sara Nardini

Nel cuore di Viterbo la piazza include, raccoglie e accoglie. La campagna diventa una delle piazze della città ne adotta la missione e diventa ospitale per tutti. Qui c'è una vitalità brulicante e miracolosa: il parco agricolo diventa il crocevia, il punto di incontro di umanità variamente sensibili. Le disabilità e le fragilità diventano nuove potenzialità attraverso la terapia assistita con animali, tirocini, centri estivi, ippici e cinofili. Un luogo inclusivo dove svolgere percorsi riabilitativi. Agriland è il luogo dove la natura, instaura un dialogo senza riserve, favorendo l'armonia e il benessere. Si entra fragili si diventa operosi e ci si lascia avvolgere dalla campagna e dalla sua antica capacità stimolante, e miracolosamente la vita riparte.

IL RISCATTO È NELLA DIGNITÀ DELLA CAMPAGNA

Piemonte – Simone Pautasso

Si parte dalla terra e da quella sua incredibile capacità che ha sempre dimostrato di saper dare incondizionatamente, accade così in questa cascina torinese, che fa scuola di umanità ed è stata il punto di svolta per quanti la vita aveva lasciato indietro. Simone accoglie tutti, dagli asili nido agli anziani, dagli incontenibili e vivaci bambini che vogliono imparare le regole della natura e le basi dell'agricoltura a chi ha fragilità di ogni genere. Sono donne, ragazzi, 'nonni' in una condizione di svantaggio, o vittime di tratta, richiedenti asilo, che però qui non si sentono secondi a nessuno. In questo fazzoletto di terra si coltivano saperi, sapori e umanità. Si tracciano solchi profondi alla ricerca delle potenzialità inesprese di ognuno e si producono cibi meravigliosi.

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

IL PRIMO FORMAGGIO D'ASINA CON L'AIUTO DI ARLECCHINO

Lombardia – Leonardo Belotti

Dire formaggio d'asina è come parlare dei miracoli. Basti pensare che per una piccolissima caciottina servirebbero centinaia di euro di latte. E' talmente esigua la quantità di latte d'asina, come è ridotto il periodo di lattazione dell'animale, che la strada del formaggio diventa impraticabile. Non in Val Brembana, non sui pascoli di Arlecchino. Già, perché proprio qui, abitava la nota maschera di Carnevale che dà il nome a uno di questi formaggi, realizzato, appunto, con latte d'asina, di capra e di mucca. L'altro è invece il formaggio dei Tasso, la nota famiglia di qua, da cui discende Torquato, fatto solo con latte d'asina e di capra. Questi due formaggi, che nascono dai pascoli d'alta montagna incontaminati, offrendo alle asine solo erba e fieno della valle, si miscelano al latte delle capre e delle mucche dei pastori che collaborano con Leonardo. Chi avrebbe mai pensato che le incredibili proprietà del latte d'asina sarebbero andate in stagionatura. Questo formaggio ha dell'incredibile.

ARRIVA LA MORINGA, IL SUPERFOOD CONTADINO

Toscana – Francois Desire Yikinboula Bazie

La Moringa, il Superfood che in tanti cercano somiglia all'acacia, ma è tutta un'altra cosa. Per trovarla Francois è tornato nel suo Burkina Faso, ha selezionato i semi migliori, li ha piantati in Toscana e ha realizzato il sogno di essere il primo produttore italiano di Moringa. Siamo sulle colline

delle Alpi Apuane, in Candia, dove Francois, ha preso in mano un'azienda abbandonata. I terreni e il clima sono quelli giusti. La piantagione è riuscita e oggi 'Incandia Bio' è l'unico paradiso in Italia dove trovarla. I suoi benefici sono noti: dal benessere umano a quello dell'impiego per depurare l'acqua. Della moringa si usano bacche, fiori e radici. Si produce l'olio e le sue foglie sono un vero ortaggio per condire pasta, insalate, bruschette e ogni tipo di piatto. Si combina con qualunque prodotto vegetale e diventa bevanda, o frittelle o condimento dal sapore intenso e avvolgente. Inoltre viene trasformato in laboratorio, diventando integratore alimentare per un impiego farmaceutico.

COCCOLE CONTADINE PER FUTURE MAMME

Liguria – Andrea Calabria

Benvenuti nel fantastico mondo della lavanda. Attorno a questa pianta meravigliosa si sprigionano aromi, idee, coccole e attenzioni tutte rivolte alle donne in attesa. Ci si prende cura di loro in uno dei momenti più impegnativi e coinvolgenti della vita. Trasformando la naturale tensione corporea in fantastici momenti di distensione e relax. Sono le magie di madre natura, ma anche le dolci mani e premure di Andrea che ha trasformato l'impresa agricola in un vero centro di benessere naturale. Siamo nell'alta Val di Vara, in Liguria. Grazie a quello che avviene qui, con l'ausilio dei diffusori dell'olio essenziale di lavanda, si partecipa a progetti di aromaterapia nei reparti di pediatria degli ospedali. Mentre in azienda ci si vuole prendere cura della donna già dai primi mesi della gravidanza. Percorsi sensoriali quindi: Il tatto, la vista, l'olfatto. I piedi nudi che rimandano a una dimensione infantile e naturale. Il legno, i sassi, l'acqua fredda e calda che, alternata, favorisce la circolazione. E poi un mondo di coccole e di massaggi per le future mamme.