

Luca Barutto: un contadino di Ariano Polesine



Ieri, 31 maggio, ho fatto un incontro imprevisto e stupendo di cui voglio farvi partecipi. Ho conosciuto Luca Barutto, un contadino di Ariano Polesine che alleva mucche frisone e fa il formaggio. Sarebbe il caso di dire che mantiene in vita e vive in simbiosi con le sue mucche e la sua terra. Ha solo 47 anni ma è una figura d'altri tempi in una corte che sembra ferma agli anni '60; proprio un contadino di Terra Madre di cui Petrini si sarebbe innamorato a prima vista. E' dal 1995 che non getta un grammo di concime chimico nel terreno, usa soltanto il letame. I campi sono coltivati ad erba medica per l'alimentazione del bestiame che vive nei liberamente nei recinti, estate ed inverno. "Prima devo dar da mangiare alle mucche, poi vengo io", ripete. Ha il cuore tenero perché quando una mucca è troppo vecchia non ha coraggio di farla macellare. E poi bisogna seguire la natura: "Ma perché tieni il torello da monta fra le mucche? Non va tenuto separato? "Loro sanno cosa e quando è ora...", è stata la risposta. Proprio un tempo slow. Andrò a trovarlo ancora e lo filmerò.

Vi segnalo i suoi formaggi che vi invito ad acquistare, a far acquistare e a diffondere perché dal punto di vista economico non naviga in acque tranquille, anzi. E' uno di quegli sprovveduti con cui le burocrazie vanno a nozze. "Faccio fatica a comunicare con la gente, mi dice, non riesco a vantare il mio formaggio perché fanno tutte quelle domande... Vogliono il sotto vuoto. Macchè, il formaggio deve respirare perché è una cosa viva!". Non troverete il punto vendita aziendale all'ultimo grido, ma il formaggio, certificato come biologico, è assolutamente buono, pulito e giusto. Acqua, sale e caglio, foraggio naturale, solo poco insilato, e mucche tranquille.

- 1) Primo sale, stagionatura sotto i 60 giorni, 9 euro il kg.
- 2) Caciotta normale, 60 giorni di stagionatura, 9 euro
- 3) Caciottine aromatizzate al peperoncino, all'erba cipollina, all'aglio, 60 giorni di stagionatura, 10 euro il kg.
- 4) Costato polesano, 60 giorni di stagionatura, 10 euro il kg. Si chiama così per il tipo di cagliatura. Non ho capito bene. Me lo farò rispiegare.
- 5) Barutto, 60 giorni di stagionatura, 11 euro il kg. E' di forma quadrata simile al taleggio.
- 6) Fior di medica, 6 mesi di stagionatura, 15 euro, il kg.

I primi cinque tipi sono piccole forme di mezzo chilo circa; la sesta è di 5 chili circa. Indicata per ristoranti ed osterie.

Per arrivare all'azienda si prende la strada che da Adria va ad Ariano, a metà tra Corbola ed Ariano, in direzione Ariano c'è via Linea. A sinistra, avanti due km. circa e si trova Via dei Cacciatori, al n° 7, di Ariano Polesine (RO).

Azienda agricola biologica "Barutto Luca". Luca: 331 4634675. Diego, il fratello: 333 6247481