

ECONOMIA

OLEVANO

L'intraprendenza di Cristiana Sartori ha ridato vita alla storica tenuta San Giovanni

Un mix tra tradizione e business

All'interno della location un museo, uno spazio eventi e tanto verde

Barbara Robecchi

OLEVANO - Ottimista, determinata e con la mente "sempre in movimento": ecco tre aggettivi che ben delineano la personalità di Cristiana Sartori, titolare, con la sorella Alessandra, dell'Azienda Agricola "Tenuta San Giovanni" di Olevano e dell'omonimo Spazio Eventi, che gestisce invece in esclusiva. Con il sorriso sulle labbra, fa da cicerone tra i fabbricati dell'azienda, un luogo incantato e incontaminato dal trascorrere del tempo, e con entusiasmo racconta delle innumerevoli attività di cui si occupa, alcune nate perché nel "dna della sua famiglia" altre quasi per scherzo. "Gli edifici che ci circondano non sono mai stati rimaneggiati nel passato, ma solo ristrutturati e mantenuti: questa è la nostra fortuna, siamo un caso unico nella zona" racconta l'imprenditrice. E continua: "Negli ultimi anni questa consapevolezza mi ha spinto a occuparmi della gestione del patrimonio immobiliare: la prima struttura che abbiamo deciso di ristrutturare è stata la stalla che ora, attraverso un accordo di comodato ventennale con il Comune di Olevano, è diventata la sede del Museo di arte e tradizione contadina. Il Comune gestisce il fienile e alcune zone comuni, mentre la sala - ideale per 80 persone - è di nostra competenza e in essa organizziamo eventi dal 2004". Rendendosi conto della necessità di avere a disposizione una maggior superficie, decide di destinare a spazio eventi anche uno stabile rurale con le volte di mattoni, con un'ampia sala da 320 posti, ideale per matrimoni ma non solo. "Dal 2007 utilizziamo anche questa sala ed effettivamente l'attività sta andando bene: lavoriamo prevalentemente con i matrimoni e organizziamo anche qualche appuntamento particolare - come cene tematiche, il Capodanno o le cene a calice, coinvolgendo alcuni produttori del territorio - ma è mio obiettivo ampliare sempre più la sfera d'azione e passare dall'evento privato a quello aziendale, magari legato al mondo della moda o della musica o dello spettacolo" continua Cristiana Sartori. Ma qual è il punto di forza, oltre al fascino della location? "Creiamo eventi raffinati e sempre curati nei minimi dettagli. Riusciamo a fare ciò in quanto collaboriamo con professionisti di alto livello nel settore della ristorazione e dell'allestimento" risponde, precisando che Artintavola, il cui titolare Walter Dalla Pozza è due volte campione mondiale di cucina artistica - due anni fa a Lussemburgo e l'anno



TUTTO RISALE AL 1850

Breve storia dei fabbricati

Nel 1850 la famiglia dell'imprenditrice acquistò l'azienda agricola - che comprende ora un insieme di fabbricati e di 130 ettari di terreno - dai Drovanti, discendenti degli Olevano. "La maggior parte degli edifici che fanno parte della tenuta furono costruiti su idea del bisnonno nella seconda parte dell'800" afferma Cristiana Sartori e continua "Mi riferisco al gruppo di case della corte chiusa, alla stalla del museo e a quella che oggi ospita i laboratori. I tetti alla piemontese e alcuni aspetti di pregio, che per edifici destinati a stalle potevano essere considerati uno spreco, denotano che fosse un appassionato di architettura". Sono diversi gli elementi architettonici che dimostrano questo gusto per l'arte: ci sono finestre a sesto acuto, montanti delle finestre in granito di montorfano... Risale, invece, al 1600 il Castelvecchio, costruzione che si tramanda essere stata eretta per dare dimora al Marchese Olevano e alla famiglia quando il castello storico in cui risiedevano fu raso al suolo in battaglia. I nobili vissero in questo edificio per circa cento anni per poi tornare nel castello. Ma queste vicende non sono presenti in alcun documento storico, sono state tramandate di padre in figlio...

UN RECUPERO METICOLOSO

Rendendosi conto della necessità di avere a disposizione una maggior superficie, Cristiana Sartori decide di destinare a spazio eventi anche uno stabile rurale con le volte di mattoni, con un'ampia sala da 320 posti, ideale per matrimoni ma non solo. Il recupero è stato meticoloso, ha ridato un'immagine nuova alla struttura

Cristiana Sartori con in mano il cubo che contiene il suo prelibato riso



Un veduta del caseggiato che ospita il museo

scorso a Mosca - si occupa del banqueting, utilizzando le cucine professionali di cui è dotata la struttura; mentre l'allestimento se semplice viene curato direttamente, se più ricercato è affidato a Marta Passaggio di Via Veneto di Robbio. "La nostra è una struttura easy-chic, cioè proponiamo la semplicità con eleganza. Vendiamo eventi a 360°, ma non ci sono vincoli di esclusiva, anche se desidero verificare la validità e il prestigio del fornitore scelto dal cliente. Sarò soddisfatta di raggiungere il livello di 50 eventi all'anno. Nel frattempo - visto che fermarsi è un delitto - vorrei sistemare il compendio delle abitazioni dei salariati e destinarlo a un'attività di bed & breakfast, che può sicuramente essere di supporto ai matrimoni, arrivando da altre zone la metà dei nostri clienti - per lo più Milano e Novara - e struttura ideale anche per ospitare i partecipanti ad eventi come Expo 2015. Spero che questa grande manifestazione porti dei finanziamenti in Lomellina, si dice che è una di quelle zone che dovrebbero potenziare. Se dovessi ottenerne uno, lo utilizzerei bene, ma se non dovessi riceverlo porterò comunque a compimento questo progetto, mettendoci un po' più tempo. Ho un obiettivo e lo voglio raggiungere." L'imprenditrice ha anche un'ambizione internazionale: costituire il "College dell'Alta Cucina" - viste le collaborazioni in essere - e utilizzare la struttura per accogliere gli stranieri che si iscrivono ai corsi. "L'utile dell'azienda

- afferma Cristiana Sartori - viene reinvestito nella ristrutturazione e nel mantenimento dei fabbricati. L'obiettivo è che la struttura tra qualche anno possa mantenersi da sola. E sinceramente non escludo che l'attività eventi possa diventare paritaria a quella agricola, settore che attualmente sta risentendo della crisi, sia per i prezzi dei prodotti - il riso tiene, ma il mais seguendo l'andamento del petrolio è meglio tenerlo nei silos! - sia per le difficoltà legate al recupero crediti". La sua è una famiglia di agricoltori. Oltre allo spazio eventi, attività che gestisce "in esclusiva", si occupa dell'azienda agricola di famiglia, che si estende per 130 ettari di terreno ed è condotta da un contoterzista che si avvale della collaborazione di tre dipendenti. "Ho cercato di dare un'impronta un po' più imprenditoriale all'azienda: nel '96, dopo aver conseguito la laurea in agraria, ho provato a introdurre qualche cosa di nuovo, malgrado non avessi il pieno sostegno della mia famiglia" afferma Cristiana Sartori. "Una delle innovazioni che ho deciso di apportare è stata destinare 30 ettari di terreno ad agricoltura biologica, parte di attività che gestisco da sola". Come mai questa scelta? Spiega che ora è diventato indispensabile introdurre una concezione di "rotazione" in quanto il terreno negli anni 70 e 80 è stato sfruttato incredibilmente. E continua: "All'epoca dei nostri nonni c'era il letame animale, questo materiale organico non mancava in quanto le stalle funzionavano; ora ci





Cristiana Sartori all'interno di una delle location destinate agli eventi

troviamo in una situazione diversa ma non è vero che non si possa ottenere quasi lo stesso risultato utilizzando sovesci di leguminose". Il sovescio è una pratica agronomica che consiste nell'interramento di apposite colture al fine di mantenere o aumentare la fertilità della terra. Quello di leguminose è particolarmente importante in quanto queste sono tra le poche specie vegetali in grado di fissare direttamente l'azoto atmosferico nel terreno, e rappresenta così il mezzo ideale per concimare. "L'azienda ad agricoltura biologica destina a riso ogni anno meno di un terzo della superficie coltivata, con l'obiettivo - raggiunto con il contributo di Eugenio Gentinetta, genetista - di creare, con incroci naturali, varietà particolari. E' nato così il "nero di Lomellina", registrato come Otello (ma non commercializzato con questo nome): il prodotto è stato sottoposto ad analisi chimiche ed è risultato che è molto valido per curare le anemie, in quanto ricco di ferro, oltre ad essere depurativo". Da cosa nasce cosa e l'imprenditri-

ce decide così di occuparsi anche della commercializzazione di alcuni prodotti, come il riso. "Abbiniamo il riso carnaroli, che rappresenta la tradizione, al nero di Lomellina, simbolo dell'innovazione: i due prodotti sono confezionati in un cubo con fantasie etniche di design. Il riso è un prodotto povero ma è sempre un dono carino e apprezzato" afferma Cristiana Sartori. E continua: "Da quest'anno inizieremo a produrre anche marmellate e composte di frutta: ho un filare di frutti di bosco da tempo e i laboratori in luglio e agosto non vengono utilizzati, per cui sono liberi per questa attività". L'azienda vende anche miele, prodotto da collaboratori, e la farina del riso nero di Lomellina. "La vendiamo a La Dolce Vita di Vigevano e alla Pasticceria Raffaghelli di Mortara: quest'ultima produce il Biscotello". Sono disponibili al pubblico anche il classico formato di 2 kg di carnaroli da agricoltura tradizionale e il mezzo chilo di nero di Lomellina: i prodotti sono venduti anche online.

IL PERSONAGGIO

Laureata, mamma di due bimbi

Classe 1968, è laureata in agraria e dal 2008 è sommelier. Sposata, è mamma di due bimbi Filippo, di 10 anni, e Virginia, di 8. È naturale domandarsi quale sia la sua "formula magica" per conciliare famiglia e lavoro: "Ce la faccio in quanto ho un appoggio enorme da parte di mio marito, è la mia spalla, è la persona che mi sorregge, anzi, mi sprona a fare sempre qualche cosa di nuovo. Quindi, sapendo che c'è lui al mio fianco, mi sembra che la strada sia sempre spianata" afferma l'imprenditrice e aggiunge: "Non rimpiango se qualche volta ho lasciato i bambini alla tata per seguire il mio lavoro, penso che anche la qualità del tempo sia importante. Mi sento una mamma-imprenditrice: sono un'imprenditrice anche quando faccio la mamma, quando sono con i miei figli tendo a dare loro delle regole che mi sono servite molto nel lavoro. Anche mio marito mi vede in questo modo, sono due elementi che non si possono dissociare." E da buona mamma sogna un futuro sereno per i propri figli: "Voglio che i miei figli crescano senza limiti nel pensiero, nel sogno di quello che vorrebbero fare e realizzare, in quanto poi i limiti vengono posti da tutto quello che ti circonda. E dico: ragazzi, se avete in mente di fare una cosa, sicuramente la potete realizzare - se davvero lo volete. Come dire che l'obiettivo è sempre raggiungibile se la mente davvero lo vuole, il corpo poi la segue. Da qualche anno ho la passione per la

roccia: questo sport mi ha aiutato a realizzare che gli ostacoli della quotidianità sono sempre superabili." Per tracciarne il profilo è d'obbligo un bilancio dei suoi pregi e difetti: "Sorrido sempre, sono un'ottimista e un'estroversa. Però sono impulsiva, molto diretta e poco diplomatica" e conclude: "Per crescere nella professione è fondamentale non sentirti mai arrivata, c'è sempre qualche cosa da imparare, mi piace osservare e cercare di migliorare. L'umiltà è importante, è la prerogativa dei grandi: l'ho imparato dalle persone che mi circondano". Ed anche il tema delle "pari opportunità", trattandosi di un'imprenditrice, è materia da approfondire: "Essendo noi donne più determinate degli uomini, quando abbiamo un obiettivo ben chiaro di fronte a noi non abbiamo difficoltà a raggiungerlo. Siamo testarde, non abbiamo paura dei no o di affrontare un sentiero tortuoso e difficile" afferma Cristiana Sartori, che ricorda la sua determinazione quando all'inizio dell'attività, business plan in mano, fece il giro di diversi istituti di credito per chiedere un finanziamento. Perseverò e lo ottenne. Aggiunge poi che ovviamente nel settore agricolo, essendo prettamente maschile, per la donna può esserci qualche difficoltà, anche se sta iniziando ad aprirsi essendoci ora diverse coltivatrici dirette. "Il settore eventi è molto più aperto, mi sento avvantaggiata ed è sicuramente il mio ambiente preferito" conclude.

TABACCHERIA DEL CORSO



A.G. SPALDING & BROS.
520 Fifth Avenue
NEW YORK

Alcozer & J.



Hello Kitty

Sodini
bijoux

Camomilla

CORSO CAVOUR, 61 + GARLASCO (PV)
TEL. 0382 820635

PER I PIU' PICCOLI

La fattoria didattica

E' un'iniziativa rivolta ai bambini di scuola elementare, media inferiore e superiore: l'azienda organizza percorsi formativi, come laboratori artistici e manuali, giochi di una volta, fiabe e racconti, per celebrare le tradizioni e la cultura della Lomellina. La gestione è affidata a collaboratori esterni.

