

# DALLA STALLA ALLA LOCANDA

Oppure anche al contrario: siccome la locanda è gestita da Christine e Thomas Kölla, a Oberröppikon in Turgovia, c'è la possibilità di avere una visione diretta nella stalla.

L'uomo in cucina, la donna in stalla e nei campi – una dinamica piuttosto insolita. Ma in quanto agronoma diplomata, ha perfettamente senso che Christine Kölla sia responsabile degli animali e dei campi. Nell'azienda agricola biologica certificata Demeter, che si estende su 13 ettari, vivono attualmente undici mucche di varie razze, quattro manzi e quattro vitelli, oltre a polli da ingrasso e galline. Gli animali sono nutriti soltanto con foraggio prodotto in azienda.

Con il latte, ogni settimana Christine Kölla produce yogurt, quark e ricotta, che vende al sabato al mercato di Frauenfeld. Fanno parte della loro offerta anche verdure di stagione, uova e pane, così come carne

di manzo e pollo. Su richiesta, si possono anche ordinare i prodotti e passare poi a ritirarli in azienda.

Christine Kölla riceve aiuto da diversi fronti. Di tanto in tanto impiega dei dipendenti, che sono assicurati con l'Assicurazione globale di Agrisano. «È molto pratico, perché devo dichiarare i dipendenti solo alla fine dell'anno», spiega. Però, soprattutto, a dare una mano nella sua fattoria sono i cosiddetti «WWOOFer». Si tratta di un'Associazione attiva in tutto il mondo, la Worldwide Opportunities on Organic Farms (WWOOF), che si occupa di collocare in aziende agricole biologiche persone interessate a fare un'esperienza in agricoltura. In cambio di vitto e alloggio, s'impe-



gnano ad aiutare in azienda per cinque ore al giorno e a partecipare alla routine quotidiana della fattoria. «Ogni anno, grazie a questa organizzazione arrivano 10-15 persone da tutto il mondo nella nostra fattoria. Spesso sono studenti, ma a volte anche persone meno giovani, come Angela dalla Germania che è qui per la terza volta», racconta.

Thomas Kölla è diplomato come educatore sociale e artista. Al momento della nostra visita, era su all'alpe. Nel 2019 ha realizzato il suo sogno e ha trasformato una parte della stalla in una stanza accogliente con mobili fatti da lui e decorazioni insolite. Si vede che è il lavoro di un artista. Il nome «Stalldrang» (in italiano voglia di stalla) introduce ciò che si nota solo dopo essere entrati: il lato posteriore della stanza, ovvero la stalla, è dotato di finestre attraverso le quali si possono

osservare le mucche in stalla. Ogni venerdì, oppure su ordinazione, Thomas cucina per un massimo di 40 persone. Questa competenza l'ha acquisita dalla sua esperienza pluriennale. O come dice Christine: «Ha sempre cucinato per una famiglia numerosa. Perché oltre ai nostri sei figli, ci siamo sempre occupati di molti bambini in affidamento. Purtroppo il momento dell'apertura del locale non è stato del tutto favorevole, perché c'è stato il Coronavirus che, come a molti altri, ha temporaneamente paralizzato l'attività. Ma a partire da quest'anno va alla grande». Una o due volte al mese ospitano concerti di amici musicisti. Inoltre Thomas gestisce un atelier di pittura dove tiene diversi corsi.

Christine e Thomas Kölla sono già in pensione. Christine prevede di cedere l'attività tra due o tre anni. Tuttavia vogliono mantenere la locanda. Quando si avvicina la pensione, è importante affrontarla tempestivamente. La cosa migliore da fare è contattare la propria agenzia regionale con sei mesi di anticipo. Infatti coloro che vogliono continuare a lavorare devono segnalarlo, affinché, ad esempio, la propria Assicurazione di indennità giornaliera non scada all'età di 65 anni. L'agenzia di consulenza assicurativa di Agrisano, affiliata all'Unione Contadini del Canton Turgovia, terrà presto un'altra consulenza assicurativa completa con i Kölla. L'ideale è che le consulenze si tengano ogni tre-cinque anni, o anche prima, cioè quando si fanno dei nuovi investimenti, come ad esempio per macchinari o per una locanda.



Di più sulla  
consulenza assicurativa:

