

altreconomia | dossier



la nuova agricoltura: bio, sociale e solidale

**la tutela del paesaggio che inizia nei campi.
da milano a padova, da bologna al piemonte**

di Luca Martinelli, Fabrizia Calda
e Maurizio Bongioanni

L'economia solidale stimola l'agricoltura biologica. Ce lo suggeriscono i numeri del **Parco agricolo Sud Milano**: nell'arco di quattro anni, l'attività del **Distretto di economia solidale rurale** ha portato il numero di aziende bio o in conversione a crescere del 2000 per cento. Ed è grazie a una paziente amalgama tra i due soggetti (il mondo dell'altreconomia e quello del biologico) che a **Padova** si pensa di istituire un **Parco agro-paesaggistico urbano**, per salvare i terreni agricoli dal cemento. **Aiab** scommette invece sui bio-distretti, in cui la certificazione riguarda un intero territorio, e non solo un produttore. Pratica che favorisce e stimola buone pratiche, come -a **Bologna**- la nascita di cooperativa per gestire orti collettivi su un terreno pubblico in comodato. In un contesto più favorevole, cui potrebbe contribuire una politica agricola comune (**Pac**) orientata al biologico, anche i giovani potrebbero scegliere con più facilità di tornare alla terra.



luca martinelli

insieme contro la monocoltura

nel parco agricolo sud milano tornano i frutteti, grazie al distretto di economia solidale rurale --- LUCA MARTINELLI

Datemi un ettaro e cambierò il mondo. Piantando un frutteto. È “didattica” la ricetta di **Mauro Anelli**, agronomo della **Cascina delle mele (cascina-dellemele.it)** di **Vittuone**, un Comune a Ovest di **Milano**, all’interno dei confini del **Parco agricolo Sud Milano**: “La monocultura prevalente in quest’area della **Pianura Padana** non ha niente a che vedere con la natura. È una tecnologia industriale applicata alla terra. Il Parco ha bisogno di soluzioni alternative. Dopo un’analisi del suolo, delle varietà, delle ore di luce e delle perturbazioni, noi -Mauro e i suoi tre soci- abbiamo scelto una serie di varietà di frutta adatte a questa pianura. Siamo ‘bio’ perché è l’unico tipo di coltura che dovrebbe esistere, all’interno di un Parco”.

Meli, peri, ciliegi, albicocchi, peschi, susini, viti e fragole sono stati piantumati nel febbraio 2011.

I primi frutti (mele) sono stati venduti nel corso di un mercatino. L’aveva organizzato il **Distretto di economia solidale rurale (Desr)** del Parco agricolo Sud Milano, nato a fine 2008. Il Distretto (www.desrparcosudmilano.it) è una rete informale che riunisce -tra gli altri- produttori agricoli, allevatori, trasformatori, consumatori critici, realtà della finanza etica e qualche ente locale. “Con un ettaro, arriveremo a produrre, al massimo, 250 quintali di

frutta all’anno: pochi per rendere sostenibile una società agricola. Del resto, abbiamo scelto un frutteto per la sua valenza ‘didattica’. Questo è un luogo d’incontro, di scambio. Le piante saranno basse, così i consumatori potranno raccogliere la frutta direttamente sull’albero” racconta Mauro. Che quando parla di consumatori fa riferimento ai **Gas**, che grazie al Desr entrano in contatto con chi produce all’interno del Parco agricolo Sud. **Felicia Carotenuto**, che collabora con il Distretto, ha svolto uno “studio di mercato”: “Abbiamo intervistato una quarantina di gruppi d’acquisto del milanese: la frutta ‘locale’ è una richiesta. Si tratta, perciò, di una filiera da sviluppare”. Obiettivo: una Cascina delle mele in ognuno dei 61 Comuni del Parco, quello di Milano e tutti quelli che abbracciano la metropoli

da Nord-ovest a Nord-est. La superficie del Parco è di 47mila ettari. Le aziende agricole erano un migliaio nel 2008. “Quando il nostro lavoro è iniziato -racconta **Davide Biolghini**, che coordina i progetti di ricerca e sviluppo del Distretto- le aziende biologiche erano un paio. E dei 150 Gas censiti nel territorio milanese, pochi avevano la percezione di essere in relazione con il parco agricolo più grande d’Europa”. L’avventura del Desr è partita così: alcuni gruppi d’acquisto solidali “hanno acquisito consapevolezza del proprio ruolo nella trasformazione dei modi di produzione prevalenti nel Parco, ovvero riso e mais per l’alimentazione animale”. A fine gennaio, l’assemblea del Parco ha certificato che i produttori biologici o in conversione che fanno riferimento al Distretto sono 24: il 2mila per cento

in più rispetto al 2009. “Ci proponiamo di favorire una biodiversità delle coltivazioni. Invitiamo le aziende a riprendere la produzione di ortaggi e frutta -continua Biolghini-. Una ventina, hanno fatto anche la scelta più radicale, divenire biologiche”.

Tra queste c’è la **Cascina Isola Maria**, di **Albairate** (www.isolamaria.com): l’avevamo incontrata, nell’ottobre del 2010 (**Ae 120**), all’inizio del processo di conversione. Oggi, dopo aver ottenuto (nel 2012) la certificazione biologica, festeggia anche il primo bilancio in utile: “Chiudiamo con un attivo di 14mila euro -racconta **Renata Lovati**-, grazie a costi di produzione più bassi e puntando sulla trasformazione. Abbiamo anche ridotto il numero di capi, che oggi sono 48, ed erano 52”. Renata negli ultimi anni ha coordinato il gruppo dei produttori legati alle attività del Distretto: “Negli anni, abbiamo collaborato con l’ente Parco agricolo Sud Milano, anche allo sviluppo di un ‘marchio ambientale’. Considera, però, che il comitato tecnico-agricolo del Parco non si riunisce da quasi un anno, e nel frattempo numerosi Comuni approvano varianti agli strumenti urbanistici che cementificano il territorio. E in più c’è la **Teem**”, cioè la **Tangenziale Est esterna di Milano**, i cui cantieri stanno già devastando



luca martinelli

--- Da sinistra, in senso orario: Renata Lovati della Cascina Isola Maria di Albairate (Mi); Giorgio Sala della Cascina Selva, di Ozzero (Mi), con Felicia Carotenuto del Distretto di economia solidale rurale del Parco Sud; Francesco Pagnin di fronte alla sua casa contadina, l'ultima rimasta nella Zona industriale di Padova (Zip); Mauro Anelli, della Cascina delle Mele di Vittuone (Mi). In apertura, Felicia con Alberto Cassani nell'orto-giardino di Corbetta (Mi) ---



luca martinelli

l'area da **Melegnano** ad **Agrate**. Secondo Davide Biolghini è proprio questo l'obiettivo del Distretto: "Difendere il Parco dall'aggressione di cemento e asfalto tramite la 'riqualificazione' di parte dell'agricoltura praticata al suo interno". Per farlo, il Desr conta sulla forza d'urto dei Gas e sul possibile ruolo delle pubbliche amministrazioni: i gruppi d'acquisto solidali coinvolti, una quarantina, valgono circa 2,5 milioni di euro all'anno, mentre il Comune di Melegnano "ha inserito prodotti biologici e locali nel bando per la fornitura dei pasti agli asili -spiega Biolghini-, dopo aver coinvolto i 5 produttori del Sud-est nell'elaborazione del bando".

Tra i passi futuri, l'organizzazione delle filiere. A metà marzo, è stato presentato quella del pane, che passa per la valorizzazione di 11 grani antichi e (anche) per i campi della **Cascina Selva**, di **Ozzero** (www.cascinaselva.it). Il titolare è **Giorgio Sala**, che fa parte del gruppo dei produttori coinvolti, e che ad Ae spiega: "Le persone più importanti sono i 7 panificatori che utilizzano i nostri grani. Perché rendono visibile il nostro lavoro. Due anche a Milano, in **via San Gottardo** e **via Forze Armate**". Frumento al posto del mais, e ortaggi, come quelli biodinamici che produce **Alberto Cassani**: architetto, 31 anni, nel 2009 ha dato vita all'azienda agricola "**La natura in casa**" (www.lanaturaincasa.it), che conduce con l'aiuto del padre, da poco in pensione. "Siamo stati tra i fondatori del Gas

di **Sedriano** -raccontano-. Ed abbiamo sempre mantenuto questo terreno a **Corbetta**, 2 ettari e mezzo. Abbiamo iniziato con un mercatino in piazza, qui in paese. Oggi ogni settimana distribuiamo 100-150 cassette di verdure". Sono biodinamiche: "Il nostro è un orto-giardino. Ci sono una quarantina di arnie, che garantiscono una migliore impollinazione. Raccogliamo anche le erbe aromatiche e le essichiamo". Anche se il prodotto che va di più è un trasformato, il dado vegetale. Un'invenzione, nata per non buttare gambi e foglie esterne. Perché anche i ritagli di verde contano. ---

UN'AGRISCUOLA IN CASCINA, PER "PRATICARE IL FUTURO"

Una scuola in cascina, per "educare in senso vero all'economia solidale, attraverso una frequentazione quotidiana e un'impostazione educativa differente" spiega Sandra Cangemi. Socia di Ae, ha dato vita insieme ad altre 19 donne alla cooperativa sociale **Praticare il futuro** (praticareilfuturo.wordpress.com), che a settembre 2013 aprirà la prima agri-scuola del Parco agricolo Sud Milano, alla Cascina Santa Brera (www.cascinasantabrera.it): "Puntiamo ad un apprendimento basato sull'esperienza, all'autoeducazione del gruppo a una responsabilità sociale ed ambientale molto concreta -riprende Sandra-: per il momento, in cascina realizziamo campi estivi e iniziative nei fine settimana, che sono molto partecipate. Ci rendiamo conto, però, che queste attività 'episodiche' hanno dei limiti". Tre Comuni (Melegnano, San Giuliano Milanese e Mediglia) hanno già patrocinato l'iniziativa, che partirà grazie alla ospitalità di un locale in cascina, offerto in comodato gratuito. "L'idea è quella di creare un polo scolastico in cascina, con un intervento in auto-costruzione" racconta Sandra. Per il momento, si parte con la scuola d'infanzia, con l'idea di allargare l'agri-scuola ai bambini fino a 10 anni. "Prevediamo una retta di 300 euro al mese. Abbiamo bisogno di dieci iscrizioni per partire". Tra l'orto didattico e la falegnameria, gli asini e una cavalla per conoscere il territorio, il fiume Lambro e le risorgive.

il parco salva padova

un freno verde al cemento nelle aree agricole, tra brenta e bacchiglione --- LUCA MARTINELLI

Il fronte del cemento avanza su **Padova**. Sui cartelli le (future) "**Ville nel Parco**", mentre le reti che disegnano i confini del nuovo quartiere sfiorano il **Parco del Basso Isonzo**. Tredici ettari, "che il Comune dovrebbe assegnare attraverso un bando, perché diventi una fattoria urbana dedicata all'agricoltura biologica" spiega **Sergio Lironi**, architetto e presidente onorario di **Legambiente Padova**: "Il Parco avrebbe dovuto essere molto più grande, con aree boscate, radure, giardini, aree attrezzate per il tempo libero e orti urbani". Progetti che non ci sono più nemmeno sulla carta, cancellati e sostituiti da nuove residenze. In nome delle perequazione.

Padova è una città da salvare, dallo *sprawl*. Una missione da realizzare grazie alla costituzione di un "**Parco agropae-saggistico metropolitano tra i fiumi Brenta e Bacchiglione**".

Da febbraio 2012 un'ampia schiera di associazioni ambientaliste, con il sostegno del comitato locale di "**Salviamo il paesaggio**", è mobilitata "per" il parco.



luca martinelli



“Un parco che non ha confini -racconta Lironi-, all’interno del quale riunire tutte le aree libere, un anello verde che rischia di scomparire”. Basta attraversare la città -e l’area metropolitana, formata da 17 Comuni- per capirlo: ad **Abano Terme**, nei **Colli Euganei**, è in costruzione il nuovo raccordo stradale con Padova. Dove s’inserirà nella viabilità esistente, è prevista la costruzione di un centro commerciale, sui terreni agricoli e sulla preziosa **Villa Mocenigo**. Nel territorio dello stesso comune, a **Giarre**, un campo da golf potrebbe occupare 70 ettari, nei pressi del **Canale di Battaglia**. Diciotto buche su campi ancora arati. Oltre la strada ci sono le fondamenta del **Parco acquatico di Abano Terme**: “Il cantiere è fermo. Avrebbero voluto trasformarci nella ‘Rimini delle terme’”

scherza **Gianni Sandon**, membro di Legambiente e consigliere del **Parco regionale dei Colli Euganei**. “Il ‘nostro’ parco troverebbe posto, come progetto strategico della **Regione Veneto** nell’ambito di una variante al **Piano territorio regionale di coordinamento** del 2009, che è in discussione” racconta Lironi. **L’Istat** certifica l’esigenza di un limite: tra il 2000 e il 2010 in tutto il **Veneto** la superficie agricola è diminuita di oltre 180mila ettari; più o meno, quella che erano andata persa nei trent’anni precedenti. Tra il 1970 e il 2000, Padova e i comuni dell’area metropolitana hanno perso il 25% della superficie agricola. Ecco che il Parco agropaesaggistico metropolitano diventa lo strumento di difesa delle aree agricole sopravvissute. Il cui simbolo è il **Circolo di**

campagna Wigwam “Il presidio... sotto il portico” (sites.google.com/site/ilpresidiowigwam). Attraversando la **Zona industriale di Padova (Zip)**, s’arriva a una casa contadina, testimonianza di un paesaggio veneto quasi totalmente scomparso, tra i capannoni e l’autostrada **A13**: “Siamo sotto esproprio, dagli anni 50” racconta il signor **Francesco Pagnin**, che vive nella casa con la moglie, **Maria**. Ha sempre fatto il contadino. Oggi ha quasi ottant’anni ma i suoi terreni, 7 ettari, sono ancora coltivati: grazie al figlio **Stefano**, sono diventati un “presidio” agricolo, sociale e culturale. Un simbolo, per Padova. “Secondo il **Piano paesaggistico regionale** gli interventi devono favorire le aree degradate, come quella intorno al Wigwam” spiega Lironi. Era un’area degradata

anche la ex cava di sabbia di **Rubano**. Poi, negli anni Settanta, “i cittadini hanno dato vita a una campagna popolare per l’acquisto dell’area, **‘1m2 di ossigeno’**, mettendo a disposizione del Comune 30 milioni di lire” racconta **Carlo Bettio**. Oggi l’area s’è trasformata nel **Parco etnografico di Rubano** (parcodirubano.org), bloccando l’espansione edilizia in un’area alle porte di Padova, lungo la statale per **Vicenza**. Dentro trovano spazio un pollaio condiviso e orti urbani, “assegnati dal Comune per bando ai cittadini che non dispongono di terra e che dichiarano di seguire i principi dell’agricoltura biologica”, racconta **Silvia Ferro di DiversaMenteBio** (silviaferro.it), consulente per il Parco. “La campagna veneta è votata ai cereali. Stiamo realizzando alcune prove varietali di tipologie per panificazione” racconta **Jacopo**, che ogni notte inforna il “pane del Parco”, con farine bio e pasta madre. Si vende nello spaccio all’interno del Parco, a diversi Gas, negozi al dettaglio e ristoranti del padovano. Buone pratiche da moltiplicare. ---

il biologico oltre i propri confini

la nuova pac e i bio-distretti: intervista ad alessandro triantafyllidis, presidente di aiab (che compie 25 anni) --- LUGA MARTINELLI

“Ci stiamo spingendo oltre i confini della certificazione” dice **Alessandro Triantafyllidis**, che guida da dicembre 2011 l’**Associazione italiana per l’agricoltura biologica (Aiab)**. Il presidente di Aiab, che nel 2013 festeggia 25 anni, parla dell’impegno per favorire la nascita di bio-distretti, concetto

che “trae spunto da un’evoluzione della riflessione in merito alla diffusione dell’agricoltura biologica: non parte dalla conversione di un’azienda, ma da quella di interi territori”. Solo in questo modo, spiega Triantafyllidis, “un territorio potrà garantire alle aziende i mezzi tecnici ‘bio’ di cui hanno

nessità, come le sementi, il mangime o il letame”. All’interno di un bio-distretto, inoltre, si creano dinamiche positive, per l’indotto turistico, la preservazione dei beni pubblici quali biodiversità, qualità delle acque e del suolo e “perché diventa più facile la conversione delle aziende convenzionali, anche

quelle che si dedicano all’allevamento ed hanno difficoltà a trovare cereali e proteaginosi come mangime”. Nel 2009 è nato il **bio-distretto del Cilento**, all’interno del **Parco nazionale del Cilento**. A seguire, sono arrivati quello **Grecanico**, in provincia di **Reggio Calabria**, e quello nato

in **Tuscia** lungo la **via Amerina** e -a marzo 2013- il primo distretto vitivinicolo, a **Greve in Chianti**, in **Toscana** e la **Val di Vara - Valle del Biologico** in **Liguria**. In **Lombardia**, **Aiab** ha partecipato alla creazione di un **"Sistema partecipativo di garanzia"**: "È importante arrivare a una definizione di questi strumenti, perché garantiscono maggior produzione -che non solo è italiana ma locale-, in grado di soddisfare le esigenze dei cittadini italiani -spiega Triantafyllidis-: il biologico vale molto di più dei numeri che abbiamo adesso" (vedi box). In merito alla certificazione, il presidente di **Aiab** ribadisce "la necessità di una parte terza" considerando centrale "semplificare la burocrazia per i piccoli produttori". In particolare, "inserendo la possibilità di una certificazione di gruppo", oggi consentita per regolamento solo nei Paesi del Sud del mondo: "Nel caso di più produttori associati in cooperativa, ad esempio, è la coop stessa che si certifica, e non il singolo produttore". Il futuro del biologico dipende, in parte, dalla nuova politica agricola comunitaria (**Pac**, in vigore dal 2014 al 2020), cui **Triantafyllidis** guardava con speranza. Purtroppo, "l'iter s'è annacquato -dice oggi il presidente di **Aiab**-: il **Parlamento europeo** ha, in pratica, banalizzato il greening (ovvero il pagamento ecologico per le aziende agricole) riducendo l'area di interesse ecologico (**Efa**) del 3-5% (invece del 7%) e la diversificazione (per combattere la monocultura) delle colture è stata ridotta a 2 colture per aziende comprese tra 10 e 30 ettari, 3 colture per aziende (terreni) sopra i 30 ettari. Rimane come definito dal testo della **Commissione** che il biolo-

gico può accedere automaticamente ai finanziamenti relativi al greening del 'primo pilastro' della **Pac**, che fa riferimento al sostegno al reddito. Per fortuna è stato respinto il tentativo da parte di alcuni Paesi (**Italia** inclusa) di elevare la cosiddetta **agricoltura integrata** -che è solo una rivisitazione dell'attuale **agricoltura chimica**, senza particolari divieti- di fregiarsi di questo status. In termini finanziari, la torta è diminuita (poco più di 370 miliardi di euro tra il 2014 e il 2020, ndr), ed aumenta il numero di soggetti che possono accedervi. Prima dell'approvazione definitiva, dobbiamo assicurarci che venga prevista una netta differenza tra **sostenibilità e agricoltura convenzionale**". All'ex **ministro dell'Agricoltura, Mario Catania**, **Triantafyllidis** riconosce di aver ottenuto un "surplus di finanziamento per lo sviluppo rurale, di 1,5 miliardi: siamo consapevoli che attraverso i **Piani per lo sviluppo rurale (Psr)**, i cui fondi sono gestiti dalle **Regioni**, possiamo sfruttare per promuovere buone pratiche in **agricoltura**". Il "pacchetto" per lo sviluppo rurale in **Italia** prevede 9 miliardi di euro di finanziamenti ed è lo strumento di politica agricola (anche se in realtà rappresenta solo il 25% del budget dell'intera **Pac**) perché **finanzia**, tra gli altri, **la formazione, e l'inserimento dei giovani**. Metà arriva dall'**Ue**, il resto dalle **Regioni**. Il futuro del biologico? "Tra 25 anni non saremo arrivati a soppiantare il paradigma agro-industriale, ma l'**agricoltura biologica** sarà un caposaldo delle politiche agricole, ed il biologico sarà sulle tavole di tutti gli italiani". ---

Il mercato del biologico, in Italia, vale 1,72 miliardi di euro, in termine di consumi interni. "Nel corso del 2012, è cresciuto del 7%, principalmente in due ambiti, che sono la grande distribuzione organizzata e la filiera corta" spiega **Triantafyllidis** di **Aiab**. Che definisce però stazionario il numero delle aziende, che "sono ferme a 7-8 anni fa": gli operatori del settore sono in tutto 48.269 (gennaio 2012). Rispetto al 2010, meno 774 aziende agricole (-2% rispetto al 2010), più 573 per quelle di trasformazione (+10%) e più 778 aziende che affiancano alla produzione primaria anche attività di trasformazione (+25%). La superficie bio totale è di 1.096.889 ettari. **Aiab** festeggia i 25 anni a settembre 2013 (info su **aiab.it**). Dedicherà all'anniversario anche la "Biodomenica" in programma il 6 ottobre, e il convegno nazionale di novembre -in **Umbria**- dedicato ai **Piani di sviluppo rurale (Psr)**, con un confronto con le **Regioni**.

L'orto condiviso di bologna

una cooperativa di cittadini, per gestire un'area verde da zappare nel "parco città campagna" --- **FABRIZIA CALDA**

Arvaia vuol dire pisello in dialetto bolognese. E **Arvaia (arvaia.it)** è il nome della cooperativa di cittadini e contadini nata nel 2013 ai piedi dei colli. Per incontrarli bisogna sporcarsi le scarpe di fango, mettere i piedi tra le zolle di terra dove tra qualche mese spunteranno carote e zucchine. A prendere in mano zappa e badile nel **Parco Città Campagna**, non saranno uomini e donne con

il pollice verde ma impiegati, liberi professionisti, insegnanti che hanno deciso di diventare soci, fruitori e produttori allo stesso tempo. **Arvaia** è nata il 15 febbraio scorso. Manca ancora una delibera del **Comune di Bologna**, prevista entro fine marzo 2013, che definirà le modalità per l'assegnazione dell'area, ma la cooperativa è già al lavoro. I soci hanno scelto di incontrarsi per iniziare a



alex corlazzoli

discutere di un regolamento, di spese da sostenere, di come fare le cassette di verdura che verranno a prendersi, proprio nel luogo dove inizieranno a vangare e a seminare. Qualcuno di loro è già pratico del mestiere, gestisce orti comunali. Altri sono alla prima esperienza: “Quanto tempo dovrò dedicare alla settimana?”, chiede **Paola**. Alla base del progetto c'è la volontà di promuovere la riappropriazione della terra e un ritorno alle radici e alla cultura rurale, in un'ottica di gestione partecipata della produzione agricola. Il mese di marzo segna l'avvio del primo ciclo produttivo: “Inizieremo con la coltivazione di legumi, insalata, bietole, cicoria, aglio e cipolle -ci racconta **Cecilia Guadagni**, una dei tre contadini impiegati da Arvaia e vicepresidente della cooperativa- poi proseguiremo con il ciclo estivo e con quello autunnale, seguendo la stagionalità”. Tutti prodotti coltivati tramite agricoltura biologica che saranno distribuiti nel raggio di pochi chilometri. Il Parco Città Campagna, in cui si trovano i terreni, è un'area di proprietà



BEX COFFAZZONI

del Comune di Bologna di 47 ettari, nel quartiere **Borgo Panigale**. “Un progetto di ricostruzione del paesaggio tipico della campagna bolognese -ci spiega **Francesco Errani**, consigliere comunale- affidato all'Asp (**Azienda pubblica di servizi alla persona**) **Poveri Vergognosi**, che è fermo dal 2007, anche a causa dell'instabilità politica che ha vissuto **Bologna** negli ultimi anni”. Errani è il mediatore tra i cittadini costituiti nella cooperativa e l'amministrazione: “C'è la volontà politica da parte del Comune di sostenere il progetto -assicurama la burocrazia e la difficoltà di comunicazione tra i diversi assessorati coinvolti e le rispettive strutture tecniche hanno prolungato i tempi”. Nel frattempo, i cittadini agricoltori stanno già pensando a risolvere i problemi legati all'acqua, alla costruzione di un pozzo, alla gestione di un frigorifero nella stagione estiva per non far marcire la frutta e la verdura. La cooperativa nasce nel

solco dei **Csa (Community Supported Agriculture)**, agricoltura sostenuta dalla comunità) associazioni di cittadini presenti in **Europa** e nel mondo, che si fanno attori nella produzione di cibo biologica e sostenibile. In **Italia**, Arvaia è la prima esperienza strutturata che si sviluppa su questo modello. Elemento caratterizzante dei Csa è la partecipazione attiva dei soci, cui è richiesto, oltre alla quota e a un contributo annuale alla produzione, un aiuto, quantificato in un minimo di quattro mezza giornate di lavoro all'anno, per supportare la coltivazione dei campi o la parte logistica e della distribuzione degli ortaggi. **Roberto Risi**, ex tecnico informatico convertito all'agricoltura, socio fondatore della cooperativa, è un produttore di **Monte San Pietro**, un paese nella provincia di Bologna che rifornisce i Gas della zona: “Ho studiato le esperienze di Csa all'estero, in **Francia**, in **Svizzera**, e grazie anche al contatto con i gruppi di acquisto solidale ho capito che anche nel nostro territorio c'era lo spazio per replicare un'esperienza simile che fosse in grado di rispondere all'attenzione crescente da parte dei cittadini di prodotti sani e coltivati secondo criteri rispettosi dell'ambiente”. Il 10 marzo i soci di Arvaia si sono riuniti per una giornata di lavoro. Roberto spiega ai meno avvezzi i trucchi del mestiere. Seduti in crocchio sull'erba, lo ascoltano come un maestro. Si dividono in

tre gruppi: comunicazione, partecipazione e agricoltura. “Abbiamo raccolto le disponibilità e le competenze che ognuno può mettere a disposizione del progetto -ci spiega **Alberto Veronesi**, agronomo e presidente della cooperativa- abbiamo co-progettato le modalità di distribuzione degli ortaggi, che sarà organizzata con l'attenzione a coniugare l'esigenza di pianificazione della produzione, la stagionalità, i bisogni dei soci e la riduzione al minimo dell'impatto ambientale”. Arvaia ha in programma di organizzare dei momenti agricoli collettivi “perché questa terra è un bene comune, è di tutti”, afferma Cecilia. A differenza di altre esperienze simili nel mondo, Arvaia intende sperimentare questa nuova forma di gestione diretta di un terreno di proprietà pubblica. Il futuro di Arvaia è tutto da costruire, ma sono tante le idee in campo, a partire da quella di fare rete con altri soggetti presenti sul territorio. Nell'area del Parco città campagna si trovano diverse realtà cittadine: dalla scuola steineriana alla cooperativa sociale **Il Baobab**, che opera con disabili psichici, al centro sociale anziani **Villa Bernaroli**, antistante agli orti comunali assegnati a persone residenti nel quartiere. “La prospettiva -spiega Alberto- è di creare un 'comitato di gestione del bene comune' composto da tutte le realtà presenti nel Parco, come laboratorio sperimentale in cui attivare sinergie e progetti



BEX COFFAZZONI

--- A sinistra, il primo incontro tra i soci di Arvaia, per definire compiti e ruoli. In basso a sinistra, uno degli orti nel Parco Città Campagna, alla periferia di Bologna. Sotto, Franco Fischetti della Cooperativa Terra e Gente di Albugnano (Asti) ---

condivisi”. Arvaia vuole dar vita a degli orti didattici, in collaborazione con la scuola steineriana e lavorare insieme all’università e all’istituto di agraria di Bologna, promuovendo dei periodi formativi e dei tirocini. Sarà fatta formazione ai soci attraverso corsi; alle scuole primarie e secondarie, inserendosi nella rete delle fattorie didattiche, per raccontare e vivere l’agricoltura contadina, come concreta forma di sostentamento e libera dai condizionamenti del mercato globale perché legata all’alleanza con le risorse locali della città.

“Se il progetto funzionerà e si estenderà, l’obiettivo -spiega Cecilia- è anche di dare opportunità di lavoro a persone svantaggiate e di rendere il progetto accessibile anche a categorie più deboli della popolazione, prevedendo la possibilità di aderire e fruire dei prodotti in cambio di ore di lavoro anziché di un contributo economico”. La campagna associativa è appena partita, i soci sono oltre 50, ma si prevede di raggiungere il centinaio in poco tempo. Zappa e badile non mancano per nessuno. ---

LA CALABRIA È SOLIDALE

“Calabria solidale” è il marchio. Dietro c’è l’idea di riunire produttori agricoli calabresi intorno ai concetti di legalità, rispetto della natura e dell’uomo, solidarietà e trasparenza, per far sì che possano arrivare insieme sul mercato solidale del Nord Italia, a partire dalle botteghe di commercio equo e solidale. “Calabria solidale” è, infatti, un progetto della cooperativa Chico Mendes, frutto di una intuizione di Stefano Magnoni e del professor Tonino Perna. Il paniere -per il momento- è fatto di arance, olio d’oliva, vino e verdure sott’olio, e proviene da aziende agricole biologiche o in conversione. Quelle coinvolte, per il momento nella sola provincia di Reggio Calabria, sono una ventina. Vanno dalla cooperativa agricola associata a Libera che produce e vende le “arance della socialità” a Villa San Giovanni, all’azienda agricola di Cittanova che (anche) grazie a “Calabria solidale” cerca di riempire il vuoto seguito alla denuncia di esser vittima di usura. Info: www.calabriasolidale.it

terra e gente di piemonte

il ricambio generazionale è difficile. la burocrazia contro i giovani che vogliono tornare alla terra --- MAURIZIO BONGIOANNI

Franco Fischetti è uno dei pionieri dell’agricoltura biologica in **Italia**. Quando arrivò a casa sua ad **Albugnano (At)**, nel **Monferrato astigiano**, mi accoglie con un sorriso intorno alla tavola dov’è seduta la sua famiglia, e poi mi mostra subito i lavori di casa di cui va più fiero: l’agriturismo, i pannelli fotovoltaici, la stalla ma soprattutto il paesaggio intorno fatto di boschi e viti. In questo contesto nasce la **Cooperativa Terra e Gente** (www.terraegente.it) che affonda le sue radici non solo nel vino locale, rigorosamente biologico, ma anche in percorsi di solidarietà (la cooperativa sostiene persone in difficoltà e appoggia progetti di cooperazione) e all’educazione (è stata una delle prime fattorie didattiche d’Italia). La scelta di fare agricol-

tura in un certo modo, più naturale e libera da prodotti chimici, matura già nel 1972 quando ancora non si parlava di biologico: “Sapevamo che si doveva lavorare per vivere, ma si doveva anche vivere in modo sano -racconta Franco-. Vedevamo intorno a noi colleghi che si ammalavano a causa dei pe-

sticidi e dei prodotti chimici impiegati massicciamente in agricoltura”. Allora erano in pochi a pensarla come Franco, e le leggi nemmeno riconoscevano un’agricoltura senza prodotti chimici. Anzi, la consideravano un inganno nei confronti dei consumatori. Ma Franco e la sua famiglia andarono avanti

per la loro strada fino ad assistere, grazie al lavoro di coltivatori come loro, al pieno riconoscimento dell’agricoltura biologica, “che non è solo una tecnica, ma anche un senso di vita: abbiamo scelto di vivere in comunità e abbiamo posto attenzione al consumo energetico (con pannelli, caldaia a legna, coibentazione). Tutto questo rientra pienamente nella filosofia del biologico” spiega Fischetti. È stato tra i primi sostenitori di **Aiab (Associazione italiana per l’agricoltura biologica)** ed è stato presidente di **AgriBio Piemonte** che riunisce oltre 700 produttori biologici. Ora, passati i 60 anni, fatica a intravedere un ricambio generazionale. Per la moglie **Lucia** il problema sta nei ritorni economici che non attirano i giovani: “È difficile assicurare uno stipendio fisso



e sostanzioso. Bisogna fare grandi investimenti all'inizio, e ci vuole almeno un anno prima di veder rientrare dei capitali. Ma non bisogna pensare al breve termine o ripiegare sull'agricoltura convenzionale per motivi economici: i pesticidi hanno dei costi sostenuti. Diventare contadini determina un forte legame con la terra: quando vedo il mandorlo in cortile fiorire mi sento parte di un ciclo". Con l'apertura dell'agriturismo nel 1987 (anche qui: uno dei primi in **Piemonte**), la cooperativa ha potuto "impiegare" i propri prodotti. Una scelta alternativa rispetto a quella di chi si rivolge alla grande distribuzione.

Una scelta che contraddistingue numerosi produttori del biologico. Come **Mario Gala**, figlio di un operaio emigrato dal Sud a **Torino** negli anni 60. Ha da sempre "coltivato" un interesse particolare per l'agricoltura. Dopo essere stato per anni boscaiolo e giardiniere, nei primi anni 90 si è spostato sulle colline di **Murazzano (Cn)** in **Alta Langa**, celebri per i formaggi. E proprio il formaggio di capra è diventato il suo prodotto biologico di punta, tanto da diventare **Presidio Slow Food**: "La mia filosofia non è guadagnare di più ma spendere di meno: per questo produco verdura e carne, vino e formaggio tutto quello che occorre a me, alla mia famiglia e a i miei ospiti".

Questo pastore è una persona curiosa e attraverso internet ha aperto le porte di casa sua ai **wwoofer** (la sua fattoria biologica dà vitto e alloggio a chi in cambio



--- La cascina di Albugnano (At) che ospita la Cooperativa Terra e Gente: dal 1987 c'è anche l'agriturismo, che trasforma prodotti agricoli aziendali ---

offre il proprio aiuto) e così sono arrivati tantissimi giovani da ogni angolo del mondo: dall'**Etiopia** alla **Mongolia**, dagli **Stati Uniti d'America** alla **Corea** passando per studenti universitari in cerca di esperienze sul campo. "Il mio sogno è quello di ripopolare questa borgata e quando vedo del talento in questi giovani cerco di 'corromperli'".

Qualcuno è tornato nel **New Hampshire** o nell'**Oregon** per aprire un'azienda agricola (a Mario gli si illuminano gli occhi quando dice di aver insegnato loro il terrazzamento), una coppia si è trasferita in una frazione lì vicino e tuttora produce formaggi di qualità. Quando arrivo nel cortile della **Cascina del finocchio verde** -così si chiama la sua attività- mi accoglie un ragazzo di **Verona** che è tornato a lavorare con Mario: "Da me gli appezzamenti di terra costano molto. Mi sposterò dove la terra costa di meno. Per ora sto imparando a fare il contadino: essere un **wwoofer** è la miglior università in questo

campo". Mario ama le tradizioni ma allo stesso tempo è un innovatore: "Sono ancora uno dei pochi che munge a mano pecore e capre ma con altri coltivatori sto portando avanti il discorso del ritorno alla trazione animale con tecniche moderne". Lui assicura che in collina, dove l'agricoltura è caratterizzata da declivi scoscesi, l'animale sa adeguarsi meglio, è più efficiente e costa meno del gasolio. Potrà sembrare un sognatore ma il suo modello di microeconomia è vincente e concreto: più della metà di quello che produce lo vende direttamente a casa mentre per il resto ci sono i Gas che sono una fetta di mercato sempre più importante per chi produce biologico. È così anche per **Francesco**, 29 anni, e titolare di un'azienda di cereali da quando ne aveva 20. "**La Ghiandaia**" di Murazzano macina decine di farine biologiche diverse con i suoi due mulini a pietra, confeziona dolci a base di cereali e nocciole, polenta di mais "8 file" (un'antica varietà

piemontese) affidandosi solo alle proprie forze. È stato papà **Carlo** a scegliere il biologico già nel 1992 per le stesse ragioni spiegate da Franco. In più, Carlo è un perito: "In quel periodo la chimica prometteva prodotti perfetti, in abbondanza e senza malattie. Ci siamo presto accorti che quella promessa comprometteva i terreni". "Bisogna dire -continua Francesco- che nella nostra zona fare agricoltura convenzionale non sarebbe competitivo per via del fatto che bisogna produrre tanto e disporre di molta terra. Il biologico diventa, per fortuna, una necessità".

Benché Francesco lavorasse già con il padre, è solamente con gli investimenti degli ultimi anni che è riuscito a consolidare la sua produzione, differenziando il prodotto: "Per un giovane non è facile fare l'agricoltore, le terre coltivabili sono ancora poco accessibili". Fatica a trovare campi con contratto quinquennale -per le colture erbacee, la conversione del terreno dura due anni-, e gli anziani preferiscono mantenere il controllo anche per via dei contributi della **Pac**. L'accesso alla terra, l'abbandono dei campi, il consumo di suolo non sono gli unici freni allo sviluppo dell'agricoltura, in particolare quella biologica. "Di mezzo -nota Franco- c'è una burocrazia che colpisce di più chi sbaglia a compilare un registro piuttosto di chi produce vino violando le regole. In Italia manca del tutto una politica agricola attenta a semplificare gli aspetti legislativi". ---