



SINGOLARE, FEMMINILE, RURALE

Un'indagine sulla realtà femminile rurale italiana attraverso le testimonianze dirette delle protagoniste

a cura di Maria Carmela Macrì e Manuela Scornaienghi

ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

SINGOLARE, FEMMINILE, RURALE

Un'indagine sulla realtà femminile rurale italiana attraverso le testimonianze dirette delle protagoniste

a cura di

Maria Carmela Macrì e Manuela Scornaienghi



INEA 2014

Il volume è stato realizzato nell'ambito del progetto INEA "Promozione della cultura contadina" finanziato dal Mipaaf, (DM n. 5659 dell'11/12/2012) coordinato da Francesca Giarè e Sabrina Giuca.

Progetto grafico e impaginazione: Fabio Lapiana

Supporto tecnico e informatico: Roberta Gloria

Segreteria: Francesco Ambrosini

Il volume è stato curato da: Maria Carmela Macrì e Manuela Scornaienghi

Le interviste sono state eseguite da: Giovanni Dara Guccione, Maria Carmela Macrì, Fabio Muscas e Manuela Scornaienghi.

I testi sono stati redatti da:

Introduzione generale: Maria Carmela Macrì e Manuela Scornaienghi

Introduzione alle sezioni Agricoltura e Diversificazione: Maria Carmela Macrì

Introduzione alle sezioni Territorio, Pesca e Donne di Maso: Manuela Scornaienghi

Elaborazioni delle interviste: Manuela Scornaienghi

INDICE

Introduzione	5
Parte I	
AGRICOLTURA	9
1 Cos'altro potevo fare?	15
2 Unirsi per fare fronte comune	19
3 Zafferano e non solo	27
4 Vorrei ma...	35
5 Se la donna va via il Paese muore	41
Parte II	
DIVERSIFICAZIONE E INNOVAZIONE AZIENDALE	51
6 Formaggi & solidarietà	57
7 Innovazione e comunicazione	63
8 Agrinido e non solo	71
9 Farfalle (La resilienza di una imprenditrice agricola)	79
10 Pet Therapy	83
11 Pulire con le erbe	91
Parte III	
PESCA	99
12 Così la barca la guido io	103
Parte IV	
TERRITORIO	109
13 Ho adottato un terrazzamento	113
14 Mastra Casara	117
Bibliografia	123

INTRODUZIONE

La grande attenzione all'imprenditorialità quale volano per la crescita dell'economia e dell'occupazione è stata ribadita in una sua recente comunicazione¹ dalla Commissione europea nella quale si sottolinea che per consentire all'Unione di superare quella che viene definita la peggiore crisi economica degli ultimi 50 anni sarebbe necessario un maggior numero di imprenditori. La scarsità di spirito imprenditoriale viene ricondotta a varie ragioni: carenze nel sistema di istruzione; difficoltà d'accesso al credito e ai mercati; timore delle conseguenze in caso di fallimento; eccesso di oneri burocratici e amministrativi. Nello stesso documento si registra come le donne, pur rappresentando più della metà della popolazione, sono solo un terzo di coloro che conducono aziende nell'UE. Questo dato insieme ad altri, ormai noti, relativi alla sotto-rappresentazione delle donne nella vita politica e pubblica, agli ostacoli da esse incontrati nell'ingresso nel mondo del lavoro e/o negli avanzamenti di carriera, nonché il persistere del divario dei salari fra i due sessi tracciano un quadro generale della condizione femminile europea poco entusiasmante². Nello specifico, rispetto alla creazione e gestione di impresa le donne, oltre a essere probabilmente vittime di un pregiudizio culturale che le fa autoeliminare da questo panorama, si trovano ad affrontare maggiori difficoltà rispetto agli uomini scontando le problematiche specifiche della conciliazione tra lavoro ed esigenze familiari (secondo l'Istat, è a carico delle donne ben il 76,2% dei compiti familiari, mentre più di 800 mila donne sono state licenziate o messe in condizioni di dimettersi a causa di una gravidanza) mentre, l'interesse per le potenzialità imprenditoriali femminili, oltre a rispondere a una legittima esigenza di equità, deriva anche dalla necessità di individuare energie nuove da mobilitare

1 Piano d'azione imprenditorialità 2020. Rilanciare lo spirito imprenditoriale in Europa (COM(2012) 795).

2 Secondo l'ultimo rapporto della Commissione Ue, in Europa emerge un divario retributivo tra generi che vede le donne guadagnare in media il 16,5% in meno degli uomini (in Italia la percentuale è del 16,8%). A ciò si aggiunge che nel decennio 2001-2011 l'Italia è il Paese dell'Unione che è cresciuto meno di tutti; i più penalizzati dalla mancata crescita sono i giovani, per i quali si sono persi mezzo milione di posti di lavoro (altri due milioni di giovani non studiano e non lavorano) e, appunto, le donne che sono gravate da compiti sempre più insostenibili come le difficoltà a conciliare lavoro e vita privata.

per restituire slancio all'economia europea.

Nella disparità di genere il settore agricolo non fa eccezione. Secondo quanto emerso dal 6° Censimento dell'agricoltura, le aziende condotte da donne sono circa il 31% del totale di quelle censite (1.620.884). Va detto che la tenuta delle aziende al femminile sembra essere superiore, poiché, in presenza di una generale riduzione del numero delle imprese agricole italiane (-32%), quelle a conduzione femminile risultano diminuite di meno, di conseguenza la loro incidenza è leggermente aumentata rispetto al precedente censimento.

Guardando invece alle caratteristiche strutturali, sempre dalla stessa fonte si evince che la dimensione media è molto contenuta (pari a circa 5 ha), inferiore a quella nazionale (7,9 ha), già inadeguata alle sfide competitive generate dal mercato comune dove la media europea supera i 20 ha. Sebbene problema comune, dunque, la prima e maggiore difficoltà che affligge l'imprenditoria agricola femminile sembra essere, dunque, l'accesso alla terra. Sul questo specifico tema e sulla competizione dell'uso di tale risorsa con altri impieghi si tornerà successivamente, nella sezione Agricoltura, qui preme sottolineare la sua natura preziosa e scarsa. In Italia, infatti, il prezzo medio della terra si colloca su livelli piuttosto elevati (20.000 euro per ettaro a livello nazionale), con notevoli disparità regionali riconducibili alla diversa produttività di alcune aree nonché al peso esercitato dalla pressione urbanistica: nelle zone più vocate di pianura e di collina delle regioni settentrionali si arriva a 30-40 mila euro per ettaro, mentre al Sud si scende intorno ai 10-20.000 euro. A fronte degli elevati costi dei terreni è sensibilmente aumentato il ricorso, da parte degli agricoltori, allo strumento dell'affitto che si conferma come principale sistema di ampliamento delle superfici agricole aziendali in tutta Italia, con un aumento rispetto all'ultimo decennio (secondo il censimento) del 60%. Ma a tale strumento ricorrono soprattutto le aziende più grandi; Infatti quasi il 70% della superficie in locazione si concentra in aziende con una dimensione economica maggiore di 50.000 euro, mentre ammonta ad appena il 6% quella per le aziende con dimensione economica inferiore a 8.000 euro. Considerando che circa il 78% delle imprese agricole condotte da donne si pone al di sotto della soglia dei 5 ettari, appare chiaro che esiste un circolo vizioso la cui risultante è una potenzialità competitiva nonché un potere contrattuale molto ridotto anche in relazione all'accesso al credito che potrebbe essere uno strumento risolutivo per l'acquisizione dei terreni. Invece, a partire dalla primavera del 2010, in seguito alla crisi economica il sistema bancario ha inasprito ulteriormente i criteri di erogazione dei prestiti aumentando le richieste di garanzie, provocando un peggioramento delle condizioni di accesso al credito da parte delle imprese, soprattutto per quelle più piccole.

Alla luce di questi elementi diviene più chiaro interpretare il divario eco-

nomico nei risultati aziendali. Infatti, nel 2010 il valore medio annuo della produzione standard era pari a 16.100 euro, poco più della metà di quello riconducibile ad aziende condotte da uomini (circa 30.000 euro), mentre ogni giornata di lavoro compensava le donne con 143 euro e gli uomini con 213 euro. Guardando alle caratteristiche socio-culturali non emergono tra le conduttrici e i colleghi maschi differenze sufficienti a giustificare tale divario: solo il 9% delle donne e il 10% degli uomini risulta al di sotto dei 40 anni; il 70,8% degli uomini e il 73% delle donne ha un titolo di studio inferiore alla licenza media, mentre il 6,2% degli uomini e il 6,35 delle donne sono laureate.

In sostanza, le difficoltà e le scarse prospettive di guadagno non possono che incidere negativamente non solo sulla permanenza e la qualità della presenza femminile nell'imprenditoria agricola in Italia, ma anche sull'ingresso in essa delle nuove generazioni, in un momento in cui invece si riconoscono all'ambito agricolo funzioni nuove, capaci di aprire prospettive ulteriori alle donne valorizzandone attitudini e competenze. Infatti, a dispetto del limitato peso relativo sull'economia complessiva in termini di occupati e di valore aggiunto, crescono e si diversificano le aspettative nei riguardi di questo settore cui si attribuisce un ruolo privilegiato non solo, ovviamente, nell'ambito della produzione e qualità alimentare ma anche nella tutela e valorizzazione delle risorse ambientali, nel garantire continuità culturale e identità sociale, a vantaggio della vitalità delle aree rurali e a favore di tutta la collettività. Nei tempi recenti oltre alla funzione produttiva la società, soprattutto il mondo urbano – sempre più deficitario di tempi e modi a misura umana – guarda all'agricoltura in modo diverso: come fonte di opportunità di svago e ricreative, se non addirittura terapeutiche o almeno riabilitative da un punto di vista fisico e psicologico. In questo quadro le possibilità imprenditoriali risultano accresciute e diversificate, ma anche più complesse da attuare e/o gestire. Senza adeguate e specifiche politiche di genere, rimane il rischio, per le donne, di poter prendere parte alle nuove occasioni di sviluppo, ancora una volta, marginalmente. Eppure nelle occasioni di incontro diretto con le realtà femminili agricole emergono molte di quelle peculiarità che si richiedono per affrontare un percorso imprenditoriale vincente: passione e determinazione prima di tutto e poi carica innovativa, che non è rifiuto della tradizione semmai un suo recupero in chiave moderna; ma anche diversificazione, qualità dei prodotti, impegno sociale, tutti contesti per i quali la sensibilità e l'interesse conoscitivo si è sviluppato più di recente e per questo meno descritti dalle statistiche ufficiali. Così è venuta l'idea di raccogliere alcune di queste storie in un volume che, senza pretendere di coprire l'intera gamma della molteplice caratterizzazione dell'universo agricolo femminile, cerca di emanciparle da quegli stereotipi che imprigionano le donne in ruoli convenzionali

e/o secondari, dove il loro impegno di sovente è misconosciuto perché condividono con il marito/compagno la gestione dell'azienda senza alcun riconoscimento economico, sociale e professionale. Interpellando direttamente le imprenditrici si è cercato, traducendo in narrazioni concrete quanto emerge o si intravede dai dati, di aggiungere elementi di conoscenza del contesto e, allo stesso tempo, contribuire a individuare soluzioni appropriate con il coinvolgimento diretto delle interessate.

Non c'è stata l'intenzione di coprire tutti gli ambiti, per comparto, dimensione, territorio ecc., ma la ricerca si è volutamente indirizzata soprattutto verso realtà meno consuete, sperando che nell'esplorare contesti inattesi e insoliti si riesca a dare meglio ragione della capacità adattiva delle donne, della loro caparbia nel perseguire gli obiettivi e della fantasia con cui superano gli ostacoli.

Attraverso la storia personale di ciascuna delle protagoniste – delle loro relazioni e attività, dei problemi tecnici ed economici superati e quelli ancora da affrontare, delle soluzioni organizzative trovate per conciliare i tempi familiari e di lavoro, del personale rapporto con l'elemento naturale – si è cercato di porre in risalto l'evoluzione della vita, ma anche del ruolo sociale della donna nel mondo rurale italiano. Aprendo una finestra sui cambiamenti del mondo femminile, agricolo e non solo, sulle sue specifiche problematiche e strategie risolutive, si vuole contribuire a promuovere la partecipazione attiva delle donne al settore primario e ridurre il gap di genere esistente, senza la pretesa di fornire protocolli universali, nella consapevolezza che i problemi dell'agricoltura sono complessi come i percorsi per giungere alle loro soluzioni.

Il volume è organizzato in quattro parti: agricoltura, pesca, territorio, diversificazione e innovazione. In ciascuna delle sezioni, introdotta da una breve presentazione, sono presenti (in numero diverso) le interviste alle protagoniste delle storie, inserite nel contesto sociale, economico, territoriale di appartenenza, corredate da fotografie delle stesse, della loro attività lavorativa e della loro vita.



PARTE I

AGRICOLTURA

In questa sessione si vuole guardare ad alcuni elementi caratterizzanti l'agricoltura nella sua accezione più tradizionale di produzione di beni primari tangibili e delle difficoltà ordinarie di affrontare un lavoro complesso, duro, faticoso, svolto spesso in ambienti non facili che può essere, però, anche appassionante.

Il primo ostacolo per chi volesse intraprendere l'attività agricola è la disponibilità di capitale fondiario. In Italia la superficie agricola si va assottigliando: tra il 1970 e il 2010 si è ridotta di oltre un quarto attestandosi, nel 2010, intorno ai 12,9 milioni di ettari e la riduzione è particolarmente elevata nelle aree montane e collinari del Paese (rispettivamente -35% e -28%), con ripercussioni sull'equilibrio idrogeologico.

Le informazioni provenienti dal sistema informativo statistico e geografico integrato sull'uso e consumo di suolo, costituito dal Governo italiano nel 2012, concordano sul fatto che la riduzione della superficie agricola sia sostanzialmente il risultato di due fenomeni: la rinaturalizzazione nelle aree marginali montane e l'impermeabilizzazione delle zone periurbane di pianura seguito alla destinazione per usi urbani e industriali di aree tradizionalmente impiegate a fini agricoli.

Secondo l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) il suolo impermeabilizzato è passato da circa 8.000 km² nel 1956 a oltre 20.500 km² nel 2010, pari rispettivamente al 2,8% e al 6,9% del totale. Nello stesso periodo il suolo consumato pro capite è passato da 170 a oltre 340 mq per abitante, cioè la pressione dell'urbanizzazione cresce più che proporzionalmente alla popolazione.

Oltre al dissesto del territorio, l'erosione dei suoli agricoli determina un depauperamento del paesaggio che rappresenta un fattore di ricchezza del patrimonio e dell'identità culturale nazionale impossibile da ricostituire una volta perduto. Secondo un'analisi che di recente ha quantificato il fenomeno distinguendo in urbanizzazione (*urban sprawl*) e abbandono³, l'espansione delle città verso le aree agricole con forme di urbanizzazione sparse limitrofe alle aree rurali incide sul territorio nazionale per il 20%, con un'importanza maggiore nelle aree del Set-

3 Cnel e Istat, Il benessere equo e sostenibile in Italia, Istat, 2013.

tentrione e in particolare nel Veneto; l'abbandono ha un impatto complessivo lievemente maggiore (28%) ed è più rilevante nel Mezzogiorno. È interessante notare che entrambi i fenomeni erosivi interessano meno la provincia di Bolzano dove esiste una forte preoccupazione per la tutela del paesaggio da parte della popolazione, come rilevato dallo stesso rapporto, nonché sussistono istituti giuridici a tutela del patrimonio fondiario aziendale (maso chiuso) di cui si dirà in questa sezione.

Di competizione per usi alternativi del suolo, distolto a vantaggio di impieghi che guardano a interessi spesso di basso profilo a scapito di uno sviluppo sostenibile e duraturo, si parla esplicitamente nelle due storie localizzate in Calabria un'area difficile dove manca il senso di appartenenza alla comunità, nei confronti della quale si avverte una responsabilità che prescinde dal proprio tornaconto immediato. La carenza di capitale sociale è certo un fattore che rende particolarmente difficile gestire qualunque attività produttiva – è infatti evidente il ritardo della Regione⁴ rispetto al resto del Paese – pertanto gli interventi a potenziamento di esso dovrebbero essere prioritari in queste aree.

In queste due vicende, tanto diverse tra loro, colpisce il senso di appartenenza a una storia che si sente il dovere di continuare, come una sorta di mandato che viene dal passato e quasi prescinde dalla propria scelta. Si avverte l'importanza del non dissipare il patrimonio materiale e di conoscenze complesse acquisite in maniera informale, in lunghi periodi di apprendistato, difficili da recuperare una volta perdute.

Con una consapevolezza differente, ma con la stessa determinazione, per quanto si tratti di realtà produttive molto diverse, le due protagoniste sono accumulate dalla volontà di proseguire una tradizione di famiglia. Nell'esperienza dell'anziana signora che vede via via modificarsi, fisicamente, la natura del proprio patrimonio di terra, ci sorprende che esista ancora un'agricoltura fatta di una fatica inaudita e improponibile alle nuove generazioni, destinata a estinguersi per mancanza di ricambio generazionale, perché i figli hanno rifiutato il modello ma nemmeno saputo rielaborare e, perduta ogni competenza, diviene difficile tornare indietro, anche volendo.

L'altra storia è di tutt'altra natura, e parla di un'agricoltura aristocratica e di nicchia, capitalizzata e fortemente integrata, quella del *Citrus Bergamia* Risso, meglio conosciuto come bergamotto, che interessa pochissime aree produttive nel mondo e di cui la Calabria detiene il primato. Ma la particolarità positiva di questo comparto è dovuta anche al fatto che intorno al bergamotto si è riusciti a sviluppa-

⁴ Il prodotto interno lordo (PIL) pro capite regionale in valori correnti nel 2011 era pari a circa 17.000 euro, inferiore del 30% circa rispetto al PIL italiano.

re un associazionismo efficace. Il Consorzio di Produttori denominato “Unionberg di Reggio Calabria” in pochi anni è, infatti, riuscito ad aggregare 478 aziende (80% del totale dell’intera superficie coltivata) rafforzando la capacità contrattuale dei produttori e la qualità del prodotto, dimostrando che i limiti strutturali possono essere superati da una gestione attenta e lungimirante dei propri interessi.

L’agricoltura non può prescindere dall’etica della responsabilità verso l’elemento terra, un organismo vitale che reagisce alle sollecitazioni indotte dall’uomo e alle modificazioni da esso provocate, non sempre in maniera positiva e/o immediata. L’assunzione di tale consapevolezza richiede la conoscenza profonda di questo bene che è continua ricerca, per cui nulla deve essere dato per scontato o “preteso”, allo scopo di relazionarsi a esso non solo “economicamente”, in modo da rispettarne tutte le caratteristiche anche culturali e sociali e le relative esigenze che ne derivano, che non sono uguali ovunque. Tale approccio caratterizza l’esperienza ambientata in Valnerina dove, con tutte le difficoltà del caso, l’impegno profuso, il forte connotato identitario con il territorio della protagonista e della sua famiglia ne sostiene il progetto aziendale, sia delle attività usuali sia di quelle dedicate al recupero delle cultivar tradizionali e delle produzioni storiche come lo zafferano, realizzati con professionalità e avvalendosi di tecniche attuali in grado di trovare riscontro nella società moderna e nelle nuove generazioni.

Quello del ricambio generazionale è uno dei punti cruciali della vitalità dell’agricoltura, non solo per l’evidente fatto anagrafico di garantire la continuità nel tempo di questa attività, ma anche perché i giovani apportano un bagaglio di competenze tecniche nuove, moderni metodi di rapportarsi al contesto, ai fornitori, ai clienti, nonché un’energia di cui qualunque attività ha bisogno. Confrontando i dati ISTAT degli ultimi due censimenti sull’agricoltura, (2000 e 2010) risulta che il numero degli imprenditori agricoli under 40 in Italia ha subito una variazione negativa di circa il 40%, passando da 273.182 unità agli attuali 161.176, il 9,9% del totale del settore⁵; di questi solo il 27% sono donne (circa 44.000), a conferma di un’imprenditoria con una scarsa incidenza giovanile e largamente dominata dal genere maschile. Malgrado da più tempo molti interventi legislativi locali, nazionali e comunitari siano orientati a ridurre tali squilibri, l’agricoltura continua a essere un settore poco gradito ai giovani. Quest’ultimo tema è affrontato attraverso la testimonianza di una giovane donna pugliese, appassionata di apicoltura che, pur avendo creato le condizioni favorevoli per avviare un’attività in questo campo, non riesce a compiere il salto definitivo e scegliere l’agricoltura come occupazione lavorativa. Attraverso le spiegazioni e i dettagli tecnici riferiti dalla protagonista

5 I Giovani e il ricambio generazionale. INEA, Roma 2013.

dell'intervista, si è voluto sottolineare la passione e la validità della sua iniziativa, ma anche offrire un esempio, certamente non esaustivo, di come certe dinamiche possano trattenere un giovane capace a mettersi in gioco in questo campo. Un piccolo contributo per provare a capire come si possa intervenire affinché paure e senso d'inadeguatezza, che spesso caratterizzano le vite delle nuove generazioni, non abbiano la meglio sulla la voglia di fare.

In ultimo, la tematica della condizione femminile nel settore primario viene riconnessa al tema del ricambio generazionale con tre esperienze imprenditoriali e il contributo di un'associazione di categoria, nell'ambito di un contesto agricolo particolare, quello del "maso chiuso". Attraverso la descrizione di questo particolare istituto e della sua storia, di ciò che ha comportato praticamente per le donne e di come, col tempo, abbia forse contribuito ad allontanarle dallo stesso modello sociale, tanto da spingere le istituzioni locali a riconoscere il problema e correre ai ripari, si vuole dare un contributo per comprendere che in qualsiasi contesto: geografico, sociale, economico, culturale "se la donna va via..."



1 Cos'altro potevo fare?

L'esperienza della signora Anna Maria, la protagonista di questa storia, non si caratterizza per innovazione di processo o di prodotto, per la particolare originalità o per il notevole successo economico raggiunto. Essa è, a nostro avviso, importante perché rappresenta un esempio di lavoratrice agricola molto presente in Italia, ma poco visibile. La signora Anna Maria è infatti, una delle tante contadine italiane, madri, mogli, compagne anonime, il cui lavoro è socialmente ritenuto poco importante, la rilevanza poco valorizzata, l'impegno profuso dato per scontato. Anna Maria appartiene a quella generazione di donne che la fatica e le difficoltà di conciliare lavoro con impegno familiare e anche extra familiare la conoscono bene, perché le affrontano da anni, nel caso specifico da oltre mezzo secolo e, pur non essedo, spesso, conseguenza di una scelta consapevole, si impegnano quotidianamente a farlo, con costante e forte determinazione perché, come ripete la protagonista della nostra storia "*Cosa altro potevo fare?*".

Nata nel 1936 ad Amantea, in provincia di Cosenza, Anna Maria si occupa di agricoltura da quando era una bambina; figlia di contadini ha iniziato ad aiutare i genitori, insieme alle tre sorelle e i due fratelli fin da piccola. Lei stessa racconta come, già all'età di sei anni, con una piccola cesta in testa andava al mercato a vendere verdure e ortaggi insieme alla madre e alle sorelle e di come, chiuso il mercato, ritornando verso casa, continuava a proporre la merce rimasta passando tra le varie contrade del paese. Da allora sono passati tanti anni, c'è stata una guerra, la ricostruzione e il boom economico. Molti, soprattutto nel Sud Italia, hanno smesso di lavorare la terra e sono emigrati o hanno trovato lavoro in altri settori, pochi hanno continuato la tradizione contadina. È successo anche nella famiglia di Anna Maria «Eravamo sei figli, all'inizio tutti contadini, poi uno dei fratelli è entrato alle Poste, l'altro alle Ferrovie, invece le femmine siamo rimaste tutte contadine».

Sveglia alle 4,00-4,30 del mattino, colazione e partenza per la campagna; è così che inizia la giornata tipo della signora Anna, proprietaria insieme a un fratello di 20 ettari⁶ a Camoli, una frazione del comune di Amantea, sulle colline di fronte al mare, coltivati in prevalenza a olivo e un piccolo appezzamento alla periferia del centro abitato dello stesso comune, coltivato interamente a orto. Si lavora tutto il giorno; in estate, quando le giornate sono più lunghe e fa caldo, è prevista qualche ora di riposo, ma in inverno, c'è poco tempo, fa buio presto. «Sono abi-

⁶ Nell'intervista originale la signora calcola l'estensione del terreno in "tomolate", unità di misura della superficie agraria in uso nella provincia di Cosenza. Una tomolata è pari a circa 4000 m².

tuata» dice la signora e ricorda sorridendo quando a 26 anni, sposata da quattro, con un figlio piccolo e un altro in arrivo si trasferì dalla campagna in paese, dove il marito aveva iniziato a lavorare come bidello in una scuola. Era una giovane moglie e neo mamma e contemporaneamente coltivava melanzane, fagiolini, piselli, lattughe, ecc., «Raccoglievo olive mentre un figlio neonato dormiva accanto a me in una “tagana”⁷».

Al mattino nell’orto zappa, pianta, raccoglie e prepara i prodotti nelle cassette per la vendita, perché oltre a coltivarli gli ortaggi Anna Maria li vende al mercato comunale di Amantea. Lo raggiunge in macchina, accompagnata da uno dei figli dopo che, per 25 anni, sottolineava orgogliosamente, lo ha fatto autonomamente «Ora mi fanno male le gambe e potrebbe essere pericoloso» spiega, «e poi con le macchine nuove non mi trovo, mi piaceva la mia vecchia fiat 127». Al mercato va sempre e solo lei perché gli altri della famiglia «Non sono adatti» dice, e aggiunge che ora è ancora più difficile vendere frutta e verdura perché ci sono i negozi e i supermercati mentre prima c’erano solo i contadini. «Un tempo si riportava indietro poco o niente» aggiunge, «mentre ora sono tante le cose che restano invendute, bisogna chiamare le persone... Farle avvicinare, incoraggiarle a comprare. Sono disposti a pagare un paio di collant pure dieci euro ma per un chilo di zucchine a due fanno storie...».

Dopo il mercato Anna Maria ritorna all’orto e rimane a lavorare fino a sera. In estate fino alle 20,00, anche oltre, perché ci sono i turisti e bisogna approfittare per aumentare le vendite. Per questo uno dei figli ha pensato di aprire un piccolo ristorante, dove si usano i prodotti dell’orto di Anna «L’idea è stata di mia nuora» racconta, «ha lavorato per un ristorante della zona e ha visto che si guadagnava piuttosto bene; il locale c’era, i prodotti pure e quindi... Ma io non ci lavoro, non sono adatta e non mi piace».

Invece coltivare le piace, perché quando lavora, dice «Si sente in pace», anche se quando le viene chiesto se rifarebbe lo stesso mestiere, risponde di no, non sceglierebbe di rifare la contadina perché l’incertezza economica la rende troppo insicura. «Non sai mai su quanti soldi poter contare, un giorno puoi guadagnare dieci, un altro cento... Guadagni a seconda della quantità di lavoro, delle vendite, del tempo...».

Camminando nell’orto in pieno rigoglio si vedono attaccati alle piante bellissimi pomodori maturi e poi melanzane e fagiolini, in un angolo alcune cassette di legno con dentro insalate e cipolle, pronte per la vendita del giorno dopo. La signora Anna indica un campo di calcetto attiguo al suo orto e racconta che fino

7 La “tagana” è un tipo di cesto fatta con una particolare lavorazione detta “a corda”

a qualche anno prima l'area del suo orto si estendeva oltre le gradinate del rettangolo di gioco, «Allevavo anche le galline e i conigli ma la gente si lamentava del cattivo odore... Poi uno dei figli decise di creare un campetto per il calcio... Io non ero d'accordo» racconta, «Ma ha tanto insistito...». Le lamentele per l'odore degli animali provenivano dagli abitanti delle case vicine che di anno in anno sono spuntate nell'area, accerchiando l'orto della signora Anna Maria e distruggendone molti altri. Molte sono case per le vacanze, disabitate per buona parte dell'anno, poco belle e altrettanto poco curate, case "usa e getta", affittate in estate per pochi soldi che non hanno portato alcun benessere economico e/o sociale alla città, ma hanno devastato il territorio e arricchito qualche piccolo costruttore della zona, interessato solo allo sfruttamento tout court del territorio, nell'ambito di quella visione miope di sviluppo, tanto diffusa in Italia, che ha portato nella maggior parte dei casi solo degrado ambientale.

Anna Maria continua a descrivere "Com'era prima", alle spalle la parte antica della cittadina, arroccata sulla roccia, di fronte il mare e in mezzo gli orti, tanti, e giardini mediterranei, elementi caratteristici del paesaggio mediterraneo ormai scomparso. Mi racconta che alla fine ha accettato di cedere una parte del terreno da trasformare in campo da gioco per dare al figlio un'entrata più sicura e alla domanda se c'è qualcuno della famiglia interessato a continuare la coltivazione dell'orto scoppia in una risata dolce-amara e aggiunge «Hanno difficoltà a riconoscere il prezzemolo a momenti...!».

Intanto alcuni ragazzi arrivano per una partita, si parla di pensione «Pensione? Sono già in pensione... Anche se lavoro e voglio lavorare finché vivo... Anzi mi piacerebbe morire mentre lavoro... Sarei salva!» e del futuro dell'orto, di chi se ne occuperà quando lei smetterà di lavorarci. Anna Maria sorride con i suoi occhi vispi e maliziosamente aggiunge «Si parla già di fare un altro campo... Questa volta di basket».



2 Unirsi per fare fronte comune

Con circa 1500 ettari di superficie dedicata e circa 250.000 quintali di frutto prodotto⁸, la Calabria è il maggior produttore mondiale di bergamotto, un agrume dal quale si estrae un prezioso olio essenziale impiegato principalmente nell'industria profumiera di alta qualità, ma è utilizzato anche in ambito estetico, alimentare e farmacologico.

Il mistero che avvolge questa pianta, dai fiori bianchi odorosissimi e dai pregiati frutti gialli, riguarda la sua origine botanica (alcuni studiosi ritengono che sia il prodotto di una mutazione naturale dell'arancio amaro e la considerano una specie a sé stante), l'incertezza della provenienza geografica, che alcune fonti fanno risalire alle isole Canarie, altre alla città greca di Pergamo o a quella spagnola di Berga, da cui deriverebbe anche il nome che altri fanno invece risalire all'arabo "Berg-a-mundi" che significa pera del Signore. Un altro mistero riguarda l'area geografica di produzione; benché numerosi siano stati i tentativi di introdurlo in vari territori (Francia, Spagna, California, Israele, ecc.), il 90% della produzione mondiale di bergamotto fruttifica in Calabria⁹, dove oltre 600 aziende agricole, la maggior parte di medio-piccola dimensione (tra i 2 e 4 ettari) producono bergamotto. Una di queste aziende è condotta da Marinella Malgeri, la protagonista di questa esperienza imprenditoriale. «Sono 17 anni che mi occupo dell'azienda e cerco sempre di migliorarla», racconta la signora Marinella, la cui impresa agricola di complessivi 25 ettari ubicati nel comune di Bova marina e aree limitrofe produce, con metodo biologico certificato oltre a bergamotto, arance e olive. «Al bergamotto sono dedicati per il momento solo sei ettari» continua, «ma ho presentato una richiesta per realizzare nuovi impianti bergamottati, utilizzando aree precedentemente seminate a grano, essendo quest'ultimo scarsamente redditizio».

Ex insegnante di educazione artistica, laureata in filosofia, restauratrice e imprenditrice agricola in procinto di passare le redini dell'azienda alla giovane figlia Ilenia, oltre all'azienda agricola, la signora Marinella, gestisce anche due Bed&Breakfast, uno a Bova marina e uno a Reggio Calabria. «Con mia figlia saremo alla quinta generazione di produttori di bergamotto – spiega – ha iniziato il mio bisnonno... lo ho ereditato l'azienda da mio padre, all'inizio non ero molto interessata... Ma ho sempre pensato che quando si ereditano le cose ci viene fatta una consegna e le consegne vanno sempre rispettate. Perciò dopo aver vissuto

8 Dati Istat anno 2010.

9 Il restante 10% della produzione mondiale proviene da alcuni paesi dell'Africa, dall'Argentina e dal Brasile.

a Torino sono tornata in Calabria e ho iniziato ad occuparmi dell'azienda, prima in collaborazione con mio marito, poi dopo la sua morte sono andata avanti da sola». Marinella continua raccontando che prima l'azienda di famiglia era molto più grande, si estendeva oltre il territorio di Condofuri (Comune limitrofo a Bova marina) e Bova: «Era una specie di paradiso terrestre» ricorda, «qualunque albero mediterraneo era presente... Col tempo è diventato sempre più dispendioso coltivare tutti i terreni, molti dei quali in aree difficili, con infrastrutture inadeguate, pertanto ho preferito concentrare l'attività e rilevare la quota di mia sorella, per evitare che l'azienda in futuro venisse ulteriormente frazionata». I terreni dell'azienda Malgeri, eccetto l'aranceto e parte degli uliveti ubicati sulla zona tirrenica, sono concentrati nel comune di Bova marina, in contrada S. Pasquale, un'area particolarmente vocata alla coltura del bergamotto «In passato l'area di produzione andava da Villa San Giovanni a Roccella Jonica, col tempo si sta sempre più restringendo» spiega Marinella, «a causa soprattutto del cambiamento climatico. Inoltre l'urbanizzazione selvaggia e l'abbandono delle terre sono tutti fattori che hanno inciso negativamente sulla produzione. All'inizio della mia attività alcuni imprenditori edili della zona mi avevano proposto di acquistare i miei terreni per costruire dei villaggi turistici... Per fortuna il progetto non è andato in porto... Ma mi è anche capitato di temere che dietro la realizzazione di improbabili opere pubbliche si fosse costretti a subire gli espropri e distruggere quindi quello che ritengo essere "patrimonio dell'umanità" per la sua specificità e rarità».

Malgrado sia un prodotto unico e prezioso, in Italia rappresenta il 2% dell'intera produzione di agrumi, nonostante esista una legge¹⁰, a tutela del bergamotto, dei terreni adibiti alla sua coltivazione, delle piante e degli elementi architettonici e paesaggistici caratteristici legati a questa produzione, spesso gli stessi terreni o quelli vicini, lambiti dal mare, in posizioni strategiche e suggestive sono preda delle attenzioni dell'industria edile, soprattutto quella legata al settore turistico. Il particolare microclima dell'area nel tempo ha dato alla composizione del terreno caratteristiche uniche che lo rendono adatto alla coltivazione del bergamotto la cui pianta, sebbene non richieda particolari trattamenti, è estremamente sensibile agli sbalzi di temperatura e teme molto i venti. «Sono stata in Marocco a visitare una coltivazione di bergamotto» racconta Marinella, «e ho potuto constatare sostanziali differenze con le nostre piante. Le loro vengono private del fiore, che viene utilizzato per la creazione dei profumi, quindi non producendo il frutto non è possibile ricavarne l'olio essenziale. In altre parti del mondo, invece, pur coltivando il frutto, esso non presenta le stesse proprietà organolettiche».

10 Legge n. 39 del 25 febbraio 2000 (Legge Aloi) relativa alla tutela del bergamotto e dei suoi derivati.

Un altro problema legato alla salvaguardia del bergamotto, spiega Marinella, è collegato alla frammentazione dei terreni «Le grandi aziende col passaggio alle generazioni successive si sono via via ridotte, per cui molti terreni di piccole dimensioni sono stati abbandonati perché risulta scarsamente economico proseguirne la coltivazione. Inoltre molte persone sono emigrate... È triste constatare che la dedizione di tante generazioni, la bellezza e la ricchezza creata con tanto lavoro sia stata distrutta in così poco tempo. Per questo motivo ho deciso di affidare l'intera azienda a una delle mie figlie, affinché si senta motivata a proseguirne l'attività».

La giovane donna destinata a diventare responsabile dell'impresa è Ilenia. Laureata a Milano in Relazioni Pubbliche e Pubblicità con un Master in Relazioni pubbliche Europee e Progettazione Comunitaria, è tornata in Calabria dopo alcuni anni di lavoro al Nord «Ho scelto di ritornare perché qui mi trovo bene» spiega Ilenia, «anche se mi rendo conto che le possibilità occupazionali sono minori... La mia è una generazione che non ha voglia di scappare... Anche se in tanti sono ancora costretti a farlo».

Terra d'emigrazione per antonomasia, la Calabria continua a soffrire di questo fenomeno (il Rapporto SVIMEZ 2011 ha denunciato il rischio di "tsunami demografico" per il Sud) che oltre alle note ripercussioni negative sull'economia, incide negativamente sul tessuto sociale regionale, compromettendone la cultura identitaria e il senso di appartenenza a esso, che un ruolo fondamentale hanno nelle dinamiche socio-economiche e in quelle ambientali. Ilenia quest'anno ha iniziato ad accompagnare la madre in azienda «Durante questo primo anno, ho seguito la raccolta e ho cominciato ad avere i primi contatti con i braccianti e i trasformatori.... Inoltre, mi piace avere la possibilità di fare un lavoro indipendente, autonomo, poter migliorare tutta l'azienda, incrementandone la produzione e offrire occupazione a più persone». In un'area del territorio italiano in cui, per le donne, il Rapporto SVIMEZ 2012, parla di segregazione occupazionale ("il 67,6 % lavora part-time perché non ha trovato un lavoro a tempo pieno" e "lavora meno di una giovane donna su quattro") se possibile, più odiose, appaiono certe relazioni sociali improntate sulla prevaricazione, sotto forma di prassi inconsuete e poco clamorose. «Nell'immaginario collettivo» spiega Marinella, «la mafia è rappresentata dall'uomo col cappello e la lupara... Ma la mafia è ovunque c'è prevaricazione...».

Il "deficit di contesto sociale" è da tempo considerato una delle cause principali della storica debolezza economica-produttiva delle aree meridionali italiane, ulteriormente aggravata in questi ultimi anni dalla crisi economica (in Calabria, nel 2012, il PIL registra un calo dell'1.8%¹¹). Il settore primario, che insieme ai ser-

11 Dati Unioncamere.

vizi è fra quelli portanti della debole economia della regione, risente molto della congiuntura negativa. A questo proposito la signora Marinella chiarisce che nella sua azienda lavorano sette operai, con la qualifica di braccianti agricoli e alcuni stagionali (potatori e trattoristi).

La raccolta del bergamotto inizia a fine novembre e finisce a marzo, interrompendosi durante il periodo natalizio, in quanto le ditte trasformatrici chiudono, e anche durante le giornate di pioggia e nei giorni a seguire dal momento che i mezzi di trasporto non possono operare sul terreno fangoso. In questi mesi Marinella, che segue personalmente la raccolta, tutti i giorni arriva da Reggio Calabria a Bova marina. In azienda guida la raccolta che è fatta rigorosamente a mano «Si rischia di indebolire l'albero e rovinare i frutti che» specifica, «se strapazzati o caduti a terra, perdono parte degli oli essenziali». Ogni albero, che inizia la produzione dopo cinque anni e raggiunge la piena maturità intorno ai dieci, riesce a produrre circa un quintale di bergamotti, anche se molto dipende dalle annate. Una volta raccolti, i frutti sono depositati nelle ceste, fornite dalla ditta a cui il prodotto viene conferito, che si occupa anche del trasporto. «È necessario sincronizzare bene le varie fasi in modo che i frutti, una volta raccolti, arrivino all'azienda trasformatrice più freschi e integri possibile; questo, insieme all'alta qualità del nostro prodotto, conferisce all'olio essenziale le caratteristiche di eccellenza che lo contraddistinguono». Dopo ogni carico, Marinella segue le operazioni di consegna alla ditta trasformatrice, dove avviene la "pesata" e redatto il relativo documento di consegna, quindi si ritorna sul campo, la giornata lavorativa finisce intorno alle 16,00. Il mattino dopo si ricomincia. «A fine stagione mi occupo della contabilità, procedo ai pagamenti. Nei mesi seguenti seguo i lavori di potatura, la concimazione e nella stagione primavera-estate l'irrigazione».

L'estrazione dell'essenza avviene a freddo, per ottenerne 100 Kg di essenza sono necessari 200 Kg di frutti. Il volume d'affari dei trasformatori è di circa otto milioni di euro (1 chilo di essenza costa intorno a 80 euro). Nel caso dell'azienda Malgeri è la ditta trasformatrice che segue la vendita dell'essenza, ma esistono produttori che si occupano anche di questo aspetto. I principali acquirenti del bergamotto calabrese sono, in primo luogo, le aziende e le scuole di alta profumeria francese (Guerlain, Hermes, Yves Saint Laurent), ma anche ditte statunitensi (Estée Lauder), giapponesi e svizzere. Altri compratori provengono da Germania e Inghilterra, ora anche da Cina e India. Con i suoi 350 componenti chimici, l'olio essenziale di bergamotto utilizzato nell'industria profumiera fissa il bouquet aromatico dei profumi, e armonizza ed esalta l'aroma delle altre essenze presenti. Oltre a profumi, acqua da toilette, deodoranti, lozioni, saponi, ecc., l'essenza è impiegata anche nell'industria farmaceutica per il suo alto potere antisettico e antibatterico

nonché per prodotti utilizzati nel campo della medicina odontoiatrica, dermatologica e ginecologica. Anche il succo è utilizzato, nel campo alimentare, in particolare per preparazione di pasticceria, liquori e bibite. Un settore di nicchia quello del bergamotto che rappresenta una realtà positiva dell'economia agricola calabrese rispetto ad altri comparti, gravati da diversi problemi, alcuni dei quali potrebbero essere, in parte, superati attraverso un approccio di condivisione «Da queste parti i piccoli produttori sono la maggior parte», dice Marinella, «bisognerebbe puntare di più sull'associazionismo, unirsi per fare fronte comune. Ma è difficile... La maggioranza dei piccoli produttori preferisce lavorare individualmente».

In Italia, la difficoltà di creare rete ha radici antiche e cause diverse. In Calabria, in particolare, le ragioni sono attribuite, oltre alla diffusa carenza di legalità, alle ridotte dimensioni delle aziende e alla eccessiva mentalità individualistica che crea diffidenza nei confronti di tutto ciò che può condizionare la gestione personalista della propria realtà produttiva. In questa situazione appare straordinario il lavoro svolto dal Consorzio di Produttori di Bergamotto «Per quanto riguarda i produttori di bergamotto» – spiega Marinella – «si è riusciti, pur con molte difficoltà e diffidenze iniziali, a collaborare e creare un consorzio di produttori, denominato UNIONBERG, che si sta rivelando una scelta sempre più vincente».

L'affermazione dell'organizzazione di produttori appare ancora più apprezzabile se si considera l'inverosimile storia del vecchio Consorzio produttori bergamotto (istituito nel 1931) la cui gestione dal 1965, anno in cui con una sentenza della Corte di Costituzionale fu eliminata l'obbligatorietà del conferimento, è stata caratterizzata da una serie di commissariamenti durati oltre 30 anni¹², durante i quali si è passati dalle 40 mila delle vecchie lire per un kg di olio essenziale (lo stipendio di un insegnante di prima nomina era di 60 mila lire) a un blocco totale delle vendite e al conseguente crollo dei prezzi, dovuto alla massiccia offerta sul mercato di essenza clandestina e di prodotti sintetici e tagliati. Questo sistema determinò una progressiva riduzione della produzione (costa meno diluire che coltivare) e una conseguente diminuzione dei profitti tale che in breve tempo la quantità di giacenze invendute di essenza raggiunse 100.000 kg con un indebitamento del consorzio di 1.500.000.000 di vecchie lire nei confronti delle banche che avevano finanziato le anticipazioni del prodotto ai soci conferenti (1967/68). Con il riconoscimento, nel 2001, della DOP Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale, e la costituzione del Consorzio di Tutela e di un organismo di controllo per la tutela e il rispetto del disciplinare di produzione, il comparto ha intrapreso una nuova direzione. «Dopo un primo momento di scetticismo gli altri hanno iniziato a crederci».

12 Dal 1965 l'amministrazione ordinaria del vecchio Consorzio è stata svolta soli tre anni complessivi.

spiega Marinella, «nei primi tempi non è stato facile, avevamo difficoltà a vendere il prodotto perché molti membri della filiera (commercianti e trasformatori) non erano per nulla contenti di questa iniziativa... A parte il riconoscimento della DOP e del Consorzio di Tutela, è stato importante ottenere l'aumento e la stabilizzazione del prezzo del bergamotto¹³. Questo ha fatto aumentare le adesioni e la nostra forza contrattuale. Poi attraverso un'intensa attività d'informazione, con la stampa e la TV, abbiamo capito che se fossimo rimasti uniti avremmo potuto ottenere il giusto riconoscimento del nostro lavoro». In questi anni gli associati, guidati dal Presidente Pizzi (che gentilmente ci ha fornito tutte le informazioni a riguardo), hanno incontrato gli esportatori ai quali hanno esposto l'attività del Consorzio di Tutela e i problemi dei produttori, puntando, in particolare, sul fatto che avrebbero potuto garantire l'elevata qualità del prodotto solo dietro un giusto riconoscimento retributivo. Quindi, hanno iniziato a trattare sul prezzo dell'essenza, proponendone uno più adeguato e impegnandosi a mantenerlo stabile per dieci anni, con un trend moderatamente rialzista per compensare la svalutazione della moneta. Questa strategia di mercato è stata accolta positivamente anche dai profumieri che possono così contare su un prezzo tendenzialmente stabile e, quindi, più sicuro anche in vista di eventuali futuri investimenti delle stesse aziende per la creazione di prodotti nuovi. Inoltre, attraverso il Consorzio, responsabile di tutta la filiera, si garantisce la qualità del prodotto conferito che è interamente tracciato, dal frutto al prodotto finale e, prima del confezionamento, controllato e sigillato con il marchio del Consorzio di tutela. Un lavoro intenso che ha portato nel 2012 un bilancio di quasi 4 milioni di euro.

Per il futuro si punta a un aumento della produzione e alla commercializzazione del succo del bergamotto che da molti studi risulta possa avere notevoli applicazioni nel campo medico. A tal proposito Marinella spiega: «Abbiamo presentato alcuni progetti di ricerca scientifica in collaborazione con diverse università italiane, in particolare sulle proprietà farmacologiche, antibatteriche, cicatrizzanti, antisettiche del bergamotto. Inoltre, poiché nella nostra zona c'è la tradizione di bere del succo di bergamotto per abbassare il colesterolo, abbiamo chiesto all'Università di Cosenza, di verificare scientificamente questa tradizione. I soci del consorzio, da oltre un anno, conferiscono al laboratorio i frutti del bergamotto in diverse fasi di maturazione e le ricerche hanno confermato che c'è una relazione tra l'abbassamento del colesterolo e il consumo di bergamotto, e poi» conclude la signora Marinella, «vorremmo creare qualcosa di nuovo per i giovani, dare loro

13 Nel passato, a causa dell'indebitamento del consorzio, il prodotto non veniva più conferito all'associazione dei produttori e i prezzi risentivano di continue oscillazioni orientate verso il basso.

un'opportunità. Vorremmo aprire una scuola di profumeria, non c'è mai stata malgrado la nostra è storicamente la zona di produzione del bergamotto».

Buone prospettive si aprono quindi per questo comparto e, in generale, per la fragile economia calabrese, anche se i problemi non mancano: il settore soffre della spietata concorrenza dei prodotti sofisticati (secondo i dati del Consorzio la produzione di essenza di bergamotto è di circa 100.000 kg ma nel mondo si commercializza con lo stesso nome una quantità pari a 3 milioni di Kg) inoltre, con la crisi economica in atto, la proposta dell'Unione europea di restringere la concentrazione degli oli essenziali presente nei profumi dal 12% allo 0,01% allo scopo di salvaguardare una percentuale di cittadini europei (fra l'1 e il 3%) potenzialmente allergici, ha posto in allarme i produttori, che temono una ulteriore contrazione della domanda di essenza. In ogni caso, su quest'ultimo fronte, la signora Malgeri e i suoi colleghi produttori hanno l'appoggio dei più rinomati profumieri del mondo, dell'associazione internazionale dei profumieri (International Fragrance Association - IFRA) e, probabilmente, del 97% dei cittadini europei potenzialmente non allergici agli oli essenziali naturali presenti nei profumi.

Ma un'altra insidia si affaccia all'orizzonte: nel comune di Saline Joniche (RC), in piena area di produzione di bergamotto, una multinazionale svizzera ha presentato un progetto per la costruzione di una centrale a carbone. Un ennesimo tentativo di barattare il diritto al lavoro con quello alla salute dei cittadini e con la bellezza del territorio (sullo stesso sito negli anni '70 fu edificato un polo chimico mai entrato in funzione) "semplificando", ancora una volta, la risoluzione di problemi seri e continuando a ignorare le reali potenzialità dell'area. Per fortuna anche in questo caso i produttori del bergamotto non sono soli: li appoggiano gli altri calabresi, le associazioni ambientaliste¹⁴, gli amministratori locali e perfino una parte dei cittadini svizzeri del ricco Cantone dei Grigioni, dove ha sede la multinazionale a partecipazione pubblica, che attraverso un referendum hanno bocciato la possibilità per la società promotrice del progetto di investire nelle centrali a carbone.

Si ringrazia il Signor Antonino Tripodi, la cui disponibilità ci ha permesso di entrare in contatto con i rappresentanti del Consorzio UNIONBERG e con la Signora Malgeri.

¹⁴ Una recente inchiesta di Greenpeace ha dimostrato che, in Italia, le morti associate al carbone sono una al giorno e i costi ambientali e sanitari ammontano a 1,7 miliardi di euro all'anno.



3 Zafferano e non solo

Quella di Rita Balli è una storia d'imprenditoria agricola permeata da un'etica della responsabilità, per la quale lavorando la terra si produce, si sperimenta, si migliora ma rispettandola. Un rispetto che deriva dalla conoscenza, che è consapevolezza e dignità perché, come dice Rita, «Non è consapevole chi non ha condiviso certe esperienze e certi valori... Chi non conosce a fondo gli aspetti più faticosi ma nemmeno quelli più piacevoli di coltivare la terra, che poi sono quelli che fanno la differenza rispetto a un'altra esperienza di vita».

Titolare dell'omonima azienda agricola sita a S. Anatolia di Narco (in provincia di Perugia), un comune di 581 abitanti nel comprensorio della Valnerina, Rita nel 1984, insieme al marito Claudio, dopo aver lavorato per un'impresa agricola in Toscana, ritorna in Umbria dove decide di dedicarsi ai piccoli appezzamenti di famiglia «Io sono nata qui, dopo sposata mi sono trasferita in Toscana, avevamo un'azienda in affitto, si producevano uva, ciliegie e cereali. Poi quando nella nostra azienda non c'era lavoro andavamo presso altre imprese della zona... Intanto anche mio fratello si era trasferito... Da queste parti il lavoro manca e i miei erano rimasti soli, abbiamo quindi deciso di ritornare, anche perché mio marito aveva partecipato e vinto un concorso alla Comunità Montana. L'azienda non esisteva, c'era un po' di campagna per l'autoconsumo... Abbiamo subito capito che se volevamo continuare a prenderci cura della terra dei miei dovevamo inventarci qualcosa...».

Padre Boscaiolo e mamma contadina, Rita ha imparato fin da piccola l'impegno e gli adattamenti che il lavoro agricolo esige, ma anche la riconoscenza dovuta alla terra, e vuole trasferirli nella nuova attività «Devi essere tu a disposizione della terra» dice, «perché non è a disposizione tua... Decide la terra quali e quanti lavori puoi fare, cosa coltivare e come». Dopo aver creato una piccola struttura per gli attrezzi, Rita riprende la coltivazione della vite, acquista un piccolo trattore, realizza un impianto per l'irrigazione e inizia una coltivazione di ortaggi, ma poco tempo dopo si rende conto che non funzionava «Mi resi conto che le stagioni erano sempre più instabili» racconta Rita, «perché quando noi riuscivamo a raccogliere gli ortaggi il mercato era ormai saturo... Noi riuscivamo a preparare l'orto in giugno perché spesso la primavera era tardiva e quindi è apparso chiaro che la coltivazione degli ortaggi non era sostenibile». Insieme al marito decidono, quindi, di impiantare un meleto in sostituzione degli ortaggi: «Avevamo investito tanto nell'impianto di irrigazione!» ricorda.

La scelta si orienta verso le vecchie varietà, ma la difficoltà di reperimento delle piante, che avrebbero ritardato i tempi dell'impianto, spinge Rita e Claudio a decidere per delle varietà più conosciute. Per la coltivazione è stato adottato un

metodo di lotta guidata, per cui si interviene solo dopo meticolosi controlli anche giornalieri, avvalendosi dell'utilizzo di trappole e cabine meteorologiche «Fin dall'inizio» racconta Rita, «adottare queste tecniche, più dispendiose ma che ti permettono di fare meno trattamenti, significava presentare delle mele di calibro diverso e con qualche imperfezione ma più sane. Secondo me, la gente va educata in questo senso, noi lo facciamo... Spieghiamo perché le mele non sono perfette, non sono tutte uguali e loro capiscono e accettano di acquistarle». Il meleto si estende su circa 4000 mq, la produzione si attesta intorno ai 100 quintali l'anno ed è commercializzata attraverso la vendita diretta in azienda o su un banchetto lungo la strada provinciale. «Prima c'ero solo io» racconta Rita, «adesso a vendere è mia figlia Marta io le do il cambio quando posso». «Non è facile stare lì tutto il giorno» interviene la giovane Marta, «passano molte macchine, è noioso... mi porto da leggere; comunque spesso la gente che compra si ferma a parlare... Ci sono persone che passano tutti gli anni, ci aggiornano sull'anno trascorso». La vendita avviene dalla seconda metà di agosto a metà novembre; per le varietà più tardive, giacché arrivano molte richieste, si vende su prenotazione direttamente in azienda «In certi casi è divertente...» racconta Rita, «Ora siamo in Giugno e la scorsa settimana sono venuti dei signori di Roma per acquistare le mele... Quando ho risposto che la raccolta non era iniziata mi hanno detto "Ma come! Il mercato è pieno!"».

Dopo l'avvio del meleto Rita introduce in azienda nuove coltivazioni e varie attività «La nostra è un'azienda differenziatissima» spiega sorridendo, «Mele, orto, fattoria didattica, agriturismo, piante officinali, zafferano, cicloturismo... Con quest'ultimo siamo appena all'inizio. La nostra è agricoltura marginale, l'azienda è a conduzione familiare, è molto faticoso ma anche gratificante. Anche lo zafferano è cominciato dopo, prima c'è molto altro...». L'azienda, infatti, è da sempre in continua evoluzione: dopo alcuni anni il progetto del frutteto con antiche varietà è stato realizzato; su un terreno di proprietà della madre di Rita sono state impiantate antiche cultivar di mele, susine, albicocche, pere e pesche, buona parte acquistate da un'azienda umbra impegnata nel recupero e nella riproduzione di piante antiche, il resto innestate dal marito di Rita; inoltre è stata avviata una coltivazione di piante officinali e realizzato un percorso didattico guidato «Da queste parti c'era una grande varietà di frutta» spiega Rita, «e si raccoglievano molte erbe spontanee che si utilizzavano moltissimo e in tanti modi, ma col tempo la tradizione si è quasi persa». Riguardo a questa specifica attività Rita, che ha frequentato un corso a Spoleto per diventare operatore di fattoria didattica, aggiunge «noi facevamo già attività didattica autonomamente e gratuitamente; venivano scuole, famiglie, studenti dell'istituto agrario di S. Anatolia... Da tre anni vengono pochissime scuole perché dopo aver fatto i lavori per mettere in sicurezza le strutture non abbiamo

avuto le energie per contattare i provveditorati, le scuole... È una parte di lavoro che dovremmo fare di sera e non riusciamo perché siamo stanchissimi...». La fattoria didattica propone tre percorsi educativi: l'uomo e la natura, i frutti della terra e il mestiere del contadino, inoltre la figlia Marta accompagna gli ospiti in passeggiate dedicate al riconoscimento delle erbe spontanee «La sua tesi laurea» spiega Rita, «ha riguardato gli anziani e la loro conoscenza del territorio, i loro saperi... Ha imparato molte cose».

Il territorio della Valnerina, che si estende per 50.000 ettari è caratterizzato, infatti, da una importante varietà vegetativa e faunistica, al suo interno sono compresi 11 siti appartenenti alla Rete Natura 2000 che interessano il 40% dell'intero territorio, e sono presenti due parchi, quello Nazionale dei Monti Sibillini e il Parco Fluviale del Fiume Nera; inoltre l'intera valle è ricca di testimonianze storico-artistiche, la stessa struttura che ospita l'abitazione della signora Balli e l'annesso agriturismo era una magione dove sostavano i pellegrini prima di entrare nella attigua abbazia benedettina dei Santi Felice e Mauro. «L'agriturismo è aperto dal 2011» spiega Rita, «ha tre stanze per gli ospiti; c'è molto turismo mordi e fuggi, sono pochi quelli che restano più di un week end, stiamo cercando di organizzare nuovi servizi come attività di mountain bike, percorsi in bicicletta e di realizzare una rete di collaborazione con altri soggetti dell'area per offrire anche altre opportunità come rafting, trekking, ciaspolate, ecc... È utile e importante per far conoscere il territorio ma è anche difficile per chi come noi qui ci vive e lavora impegnarsi nell'organizzare e offrire buoni servizi perché è tutto lavoro che si deve fare all'interno dell'azienda con le risorse umane dell'azienda, ci servirebbe altra gente ma non possiamo permetterci di pagarli. Per il momento siamo in quattro a gestire tutto... Io, mio marito e i nostri due figli».

Alla conduzione delle varie attività dell'azienda, agricole e non, partecipano attivamente tutti i membri della famiglia: oltre a Rita e al marito Claudio, da qualche anno in pensione, compatibilmente con gli impegni di studio anche i figli Marta, da pochi mesi laureata in antropologia che si occupa oltre che della vendita dei prodotti e di aspetti didattici anche delle erbe officinali e dell'orto e Luca, studente in ingegneria all'università di Perugia, assunto come dipendente e impegnato, in particolare, come accompagnatore nelle escursioni in mountain bike e nei lavori del terreno che richiedono l'uso dei mezzi meccanici; segue i lavori con il trattore del meleto e, in particolare, per l'uliveto che da pochi anni si è ampliato: «Abbiamo preso in affitto un campo della curia che non era lavorato da più di 30 anni» spiega Rita, «per rimettere in produzione le piante di ulivo ci abbiamo messo anni... Sono tre anni che potiamo. Sono in tutto 60/70 piante, facciamo un po' di olio per autoconsumo e per l'agriturismo. Abbiamo preso in affitto anche altri due terreni,

incolti da diversi anni: uno, della Curia, pieno di aceri e olmi utilizzati per sostegno delle viti (viti maritate) non potati da anni. Ci abbiamo lavorato tutto lo scorso inverno... Abbiamo dovuto levare tutto. L'altro lo abbiamo affittato dal Comune e dopo averlo ripulito con i mezzi meccanici dalle ginestre e dagli arbusti abbiamo piantato il farro; quest'anno no, perché è piovuto sempre...».

Il sogno di Rita è di mettere a coltura tutti altri terreni incolti che, secondo lei nella zona sono tanti, tra quelli privati e della Chiesa¹⁵ «Quando li chiedi in affitto» dice, «non li danno, hanno paura di avere problemi, oppure chiedono canoni altissimi. Ma è una terra che vale poco per chi la lavora perché dà poco reddito, mentre per i proprietari... Piuttosto che venderla o affittarla preferiscono tenerla incolta e così di anno in anno è sempre più difficile lavorarci. Bisognerebbe permettere alla gente che vuole lavorare la terra di poterlo fare... Da alcuni anni passano da noi ragazzi italiani che ci chiedono lavoro, ma noi non possiamo permetterci manodopera esterna. Sarebbero disposti a lavorare... Bisognerebbe dar-gli la possibilità di farlo. Anche se hanno un livello di consapevolezza sicuramente diverso, per esempio, rispetto a noi, che nella terra ci siamo cresciuti, nel senso che è stato un elemento essenziale».

L'azienda di Rita è piccola e frammentata ma questo non le ha impedito di sperimentare e introdurre novità; oltre all'orto e ai frutteti, alle olive e al farro un ruolo importante ha assunto negli ultimi anni la coltivazione dello zafferano. L'idea, nata da Claudio, da sempre interessato a questa particolare coltivazione ha avuto un lungo periodo di gestazione: «Più volte mio marito, in veste di tecnico della Comunità Montana, aveva proposto la cosa ma nessuno lo prendeva veramente sul serio» racconta Rita, «poi un vecchio contadino che aveva una piccola azienda, una persona molto sola ma estremamente curiosa, che frequentava Claudio per parlare e consigliarsi, e che ricordava che prima in zona si coltivava lo zafferano, un giorno disse a mio marito "Dato che nessuno ti da retta ci provo io a mettere giù un po' di bulbi". È iniziato tutto così...».

In seguito, grazie a un progetto regionale di riordino degli achivi pubblici ed ecclesiastici, si scoprì che già nel 1500 d.c. la coltivazione dello zafferano era molto sviluppata nella zona della Valnerina ed era utilizzato come una sorta di moneta. In particolare Cascia era un importante mercato dello zafferano dove era scambiato con il sale; tra gli altri fu rinvenuto un documento che attestava il pagamento di un'opera da parte di una badessa agostiniana con dello zafferano. Poi, nel 1999 un

15 Le quotazioni dei terreni per tipi di azienda e qualità di coltura in provincia di Perugia oscillano da un minimo di 3.000 euro per ettaro (prati/pascoli di montagna) a 75.000 euro per ettaro (vigneti DOC colline di Montefeltro) - Annuario dell'agricoltura italiana 2010.

gruppo di agricoltori con il sostegno di Università di Perugia, il comune di Cascia, altri enti e associazioni del territorio iniziarono la coltivazione dello zafferano. Fu lo stimolo decisivo, nel 2000 Rita acquista i primi 60 bulbi in Abruzzo: «Siamo andati a Navelli (AQ), ci siamo messi in contatto con i produttori di lì, abbiamo chiesto se avevano dei bulbi da venderci. Sono stati felicissimi di farlo perché con la nostra richiesta e quella di molte altre aziende la loro attività si è ripresa. In quel periodo, infatti, erano in un po' crisi per via dei pochi giovani che continuano la coltivazione... Per la sfioritura gli anziani vanno bene, ma per la coltivazione...».

Quella del *Crocus sativus*, detto comunemente "Zafferano vero" è infatti una coltivazione impegnativa; il terreno di coltura richiede una preparazione particolarmente accurata, tutta manuale. Nell'azienda della signora Balli è stata adottata la tecnica di coltura annuale, più laboriosa rispetto a quella poliennale, ma più idonea a ottenere un prodotto di migliore qualità. La coltivazione inizia tra luglio e agosto, quando la pianta è nella fase di riposo vegetativo. Il bulbo madre (da cui nasce il fiore) se non più produttivo viene lasciato nel terreno, mentre i nuovi bulbi, da esso derivati, in questo periodo sono tolti dal terreno, puliti, in modo da facilitarne la germinazione e poi trapiantati in un altro terreno per consentire la fioritura il successivo ottobre. Se invece il bulbo madre è ancora produttivo, i nuovi bulbi vengono ricoperti da un leggero strato di terra allo scopo di proteggerli e si esegue la baulatura del terreno, cioè si tracciano per ogni aiuola da due a tre solchi ai lati dei quali si scava un sentiero dove si passerà per la raccolta dei fiori e attraverso il quale l'acqua defluisce e non ristagna. In ottobre lo zafferano fiorisce e inizia il breve ma intenso, periodo della raccolta e della lavorazione che dura in media due settimane. I fiori, raccolti al mattino, ancora boccioli, e adagiati su un tavolo, nel corso della giornata si aprono e la sera inizia la sfioritura che consiste nell'aprire il fiore, all'interno del quale, con estrema delicatezza e rigorosamente a mano, si prelevano tre stigmi rossi, lo zafferano appunto «Noi ogni anno impiantiamo i nuovi bulbi su un terreno diverso» spiega Rita, «è una regola del disciplinare dell'associazione, come garanzia per il consumatore. Il nostro è un prodotto sano, non si usano concimi chimici e non si fanno trattamenti. Fare la coltivazione annuale e cambiare ogni volta appezzamento di terreno serve anche per diminuire la possibilità che i bulbi vengano attaccati dalla "fusariosi", un fungo molto pericoloso».

Nell'azienda di Rita, che fa parte dell'associazione "Zafferano di Cascia - Zafferano purissimo dell'Umbria", riconosciuta nel 2003, si impiantano circa 300 kg di bulbi l'anno; nel 2012 sono stati prodotti 200 grammi di zafferano. La produzione totale, delle 25 aziende aderenti all'associazione, è stata di circa 4 Kg di prodotto. La raccolta e la tostatura è seguita da un agronomo dell'associazione che controlla la conformità del prodotto al disciplinare «La temperatura ottimale per

la tostatura va dai 50 ai 70 gradi» spiega Rita, «È una fase importante perché lo zafferano deve essere tostato alla giusta intensità per mantenere tutte le qualità; non deve essere eccessiva altrimenti il prodotto diventa troppo scuro di un rosso mattone e si sgretola subito... Col tempo e l'esperienza capisci quando è pronto, lo guardi lo tocchi e capisci che è pronto...».

Dopo la fase della tostatura, lo zafferano è riposto in un contenitore di terracotta per alcuni giorni in modo che si stabilizzi, quindi confezionato nei piccoli



La Signora Rita Balli con la figlia Marta

barattoli dell'associazione chiusi con tappi di sughero per consentire la traspirazione del prodotto. I contenitori e le etichette sono numerati e custoditi presso l'ufficio di zona della Confagricoltura. Ogni azienda ne ha a disposizione un certo numero in base alla quantità di produzione. La commercializzazione è seguita da ciascun produttore autonomamente, Rita vende il suo zafferano insieme agli altri prodotti della sua terra, o agli ospiti dell'agriturismo e in qualche negozio, il prezzo è di 25,00 euro al

grammo. «La maggiore difficoltà nella commercializzazione» spiega, «è riuscire a comunicare il prodotto, molta gente non conosce lo zafferano, non sa come si usa e a che serve. La maggior parte lo associa solo al risotto, mentre lo zafferano è possibile utilizzarlo in mille altri modi, da noi nelle minestre di farro, con la carne anche con i dolci».

Per il futuro dell'azienda, oltre all'entrata in funzione di una piccola serra per l'autoproduzione di piantine, Rita ha in progetto la costruzione di una caldaia a legna e la preparazione di un percorso didattico dedicato alle energie alternative «Sono due anni che abbiamo fatto richiesta per costruire la serra, hanno fatto il primo sopralluogo ci hanno fatto cambiare il progetto poi finalmente ci hanno

autorizzato ma a quel punto non avevamo più soldi... Per cui ora la serra vera e propria non c'è, ma abbiamo piantato un po' di piantine di cui mi occupo io. Per la caldaia stiamo pensando a un finanziamento regionale; decidere di chiedere finanziamenti sta diventando difficile perché anche se riesci ad averlo è sempre un cofinanziamento e poi rischi di non farcela a proseguire perché dovresti chiedere un prestito... Abbiamo avuto un contributo del PSR per l'agriturismo ma poi abbiamo dovuto chiedere il mutuo per finire la struttura. Nuovi finanziamenti non credo che ne chiederemo... È necessario seguire la procedura, la burocrazia, dedicare tanto tempo ed energia... Noi quando arriva novembre siamo sfiniti, ci sono le mele, l'orto, le marmellate, le visite, lo zafferano... Comunque fa parte della scelta che abbiamo fatto».

A Proposito di zafferano, al termine dell'incontro, Rita parla della "Mostra mercato dello zafferano", un'iniziativa ideata dall'associazione e che si tiene annualmente a Cascia in ottobre; nel corso della manifestazione si organizzano degustazioni, convegni e mostre «È una cosa bella» dice Rita, «perché trovi il riscontro del tuo lavoro. Ognuno dovrebbe avere la possibilità di lavorare e riuscire a percepire quello che fa, ognuno dovrebbe avere il tempo per osservare il proprio lavoro senza doverlo solo subire e basta; lì trovi la differenza, lì trovi l'energia. È quello il momento che ti permette di continuare... Di andare avanti».



4 Vorrei ma...

Monica Martella è una giovane donna pugliese di 33 anni, perito tecnico commerciale, con un lavoro di amministratrice nella azienda di famiglia e, fin da piccola, una passione per le api. «Le api mi hanno sempre affascinato fin da bambina» racconta, «solo che non avendo nessuna conoscenza della materia non mi ero mai avvicinata al settore».

Nel 2007 decide di frequentare un corso di apicoltura, organizzato dall'Ente Parco Otranto Santa Maria di Leuca – Bosco di Tricase insieme all'apiario didattico Torre Lupo di Marittima (LE) e dopo la fine delle lezioni inizia una piccola produzione di miele, su un terreno di famiglia «La prima cosa che ho fatto è stata acquistare la prima famiglia di api» racconta, «mi sono informata tramite internet. Ho comprato la mia prima famiglia da un apicoltore della zona. Non è stato facilissimo perché quando il corso è finito, a giugno, non era un buon periodo per acquistare un alveare. La prima famiglia è costata 90,00 euro, per l'attrezzatura è stato più facile, l'azienda di famiglia si occupa di strumenti e macchine agricole...».

Dopo aver sistemato la sua prima famiglia nell'arnia, Monica inizia a lavorare seguendo tutte le indicazioni apprese durante il corso: crea il melario, procede con le varie operazioni, esegue i controlli periodici e con sua grande sorpresa e soddisfazione, in agosto, raccoglie i suoi primi 15 kg di miele e decide di continuare. Adesso le sue arnie sono diventate 13, ma Monica segue anche quelle di alcuni amici e parenti che, nel frattempo, hanno apprezzato l'iniziativa. «Solitamente occorrono tre o quattro ore per controllare le mie 13 arnie» spiega, «in piena stagione, inizio verso le 6 del mattino, perché col caldo indossare gli indumenti di protezione e lavorare sulle arnie diventa faticoso... Eseguo tutte le operazioni che le varie fasi richiedono e alla fine riparto per affrontare il lavoro ufficiale. Spesso vado di domenica, soprattutto nel periodo della sciamatura, quando basta una volta a settimana per controllare ed eventualmente distruggere le celle reali».

Monica continua descrivendo con ammirazione l'organizzazione all'interno dell'alveare: «È eccezionale, bisognerebbe essere dentro le arnie per rendersi conto bene dell'efficienza delle api, ognuna delle quali, nei suoi 40 giorni di vita, svolge tutti i lavori: spazzina, operaia, ventilatrice, nutrice, ecc. Non controllano il mondo perché sono piccole altrimenti...».

Con entusiasmo e competenza descrive il mondo di questi insetti, spiega che ogni alveare, nel pieno della sua attività, comprende un'ape regina, addetta alla deposizione delle uova (fino a 2000 al giorno), dai 300 ai 500 fuchi, il cui compito è di inseminare la regina e contribuire a mantenere costante la temperatura di 37° intorno alla covata, e da 30.000/50.000 api, suddivise a seconda della mansione

in api spazzine (le più giovani che si occupano della pulizia dell'alveare) costruttrici (addette alla costruzione e all'ampliamento dei favi); nutrici, preposte alla nutrizione delle larve «L'organizzazione prevede anche la presenza di api ceraiole, guardiane, esploratrici, magazziniere e ventilatrici» continua Monica, «quelle più "conosciute" sono le bottinatrici impegnate nella raccolta, sui fiori ma anche sulla frutta matura, di polline e nettare; insieme alle esploratrici, quelle cioè addette alla ricerca di fonti nettariifere, riescono ad allontanarsi dall'alveare fino a circa tre chilometri».

L'importanza ecologica di questi insetti è universalmente e storicamente riconosciuta; delle 100 colture da cui dipende il 90% della produzione mondiale di cibo, 71 sono legate al lavoro di impollinazione delle api¹⁶. Il valore monetario stimato per il servizio di impollinazione all'agricoltura è pari a 2,6 miliardi di Euro/anno. Dal loro allevamento si ricavano miele, cera, pappa reale, propoli e veleno¹⁷, il cui utilizzo è diffuso in diversi ambiti: alimentare, cosmetico, farmacologico, terapeutico, ecc. Tuttavia ciò non ha risparmiato questi e altri insetti impollinatori dalle conseguenze negative dovute a una gestione discutibile delle risorse ambientali e agricole. È, infatti, noto che dalla fine degli anni '90 si sia registrata in tutto il mondo una progressiva diminuzione delle colonie di api denominata "sindrome dello spopolamento degli alveari" (SSA), causata dall'uso di insetticidi e pesticidi, tanto che la Commissione europea ha deliberato, sulla base di un rapporto dell'Autorità per la sicurezza alimentare (Efsa), la messa al bando di tre pesticidi a base di sostanze "neonicotinoidi" considerati colpevoli di decimare le colonie di insetti¹⁸. Ma un contributo negativo a questo fenomeno è dato anche dall'inquinamento atmosferico (tra cui i gas di scarico), dalla perdita di habitat, da condizioni climatiche anomale oltre che dai tradizionali nemici delle api, in primis la varroa. Il prodotto più diffuso del settore apicolo è il miele e le conseguenze della SSA sulla sua produzione sono state molto pesanti; secondo i dati dell'Osservatorio Nazionale Miele¹⁹, dopo i disastrosi dati del 2008 (su un totale stimato di 1.200.000 alveari ne risultavano in condizioni produttive circa 600-650.000), la produzione italiana

16 Stime FAO.

17 La produzione di tali sostanze, in natura, risponde a un preciso scopo: Miele (Scorte di cibo); Cera (costruzione del nido); Pappa reale: (nutrimento per le larve, durante i primi tre giorni di vita, e per l'ape regina [non si conoscono, ad oggi, completamente tutti gli aspetti della sua composizione]); Propoli (materiale da costruzione); Veleno (difesa).

18 In Italia i dati sono stati confermati da una ricerca (APNET: monitoraggio e ricerca in apicoltura) finanziata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) e condotta dal Consiglio per la ricerca e sperimentazione in agricoltura (CRA) www.cra-api.it/online/index.php

19 www.informamiele.it

di miele sta gradualmente migliorando, anche se i dati provvisori relativi al 2013 indicano una produzione inferiore alle attese a causa delle condizioni climatiche sfavorevoli durante il periodo della fioritura, soprattutto al Nord.

«Questa è stata un'annata strana» conferma Monica, «la stagione non è stata eccezionale... L'anno scorso, con solo quattro arnie la mia produzione è stata di oltre un quintale. Qui da noi il problema della moria delle api non è stato molto avvertito. Questa è una zona dove c'è poca monocoltura e soprattutto si produce poco mais, perché dagli ultimi studi pare che siano i trattamenti chimici su queste piantagioni ad aver provocato il fenomeno. Da noi si usa trattare chimicamente l'erba e questo non sembra creare danni alle api».

Le arnie di Monica sono collocate su un terreno caratterizzato da una notevole ricchezza vegetale; intorno, sono pochi i terreni adibiti a monocoltura e per questo motivo il suo miele, quest'anno la produzione ha raggiunto i 100 kg, appartiene alla varietà "millefiori"; nel 2012 le quotazioni di questa qualità sono state le più alte degli ultimi tempi, raggiungendo i 3,46 euro al Kg. (nel 2006 il prezzo medio annuo era di 2,04 euro). Monica raccoglie il miele due volte all'anno «Per una questione pratica» spiega, «fisicamente non riesco a sollevare i melari che pesano circa 30 chili, infatti, ho chiesto aiuto ai miei fratelli, e anche loro si sono appassionati...».

In Italia i produttori apistici professionisti sono circa 12.000 e 35.000 gli apicoltori per autoconsumo; gli alveari sono oltre 1.500.000 e la produzione totale di miele si attesta intorno alle 20.000 tonnellate in media all'anno, con un giro d'affari stimato di 70 milioni di euro²⁰. Nel nostro Paese il consumo pro capite di miele è rimasto stabile negli ultimi anni, circa 400 grammi annui (il 35% in meno rispetto alla media europea, che si attesta intorno ai 600 grammi), mentre in aumento sono i consumi di alimenti lavorati che contengono miele; questo spiegherebbe, in parte, l'aumento delle importazioni di prodotto registrato negli ultimi anni. In Italia, infatti, il 50 % del consumo di miele è sostenuto da prodotto di importazione, la maggior parte del quale proviene da Paesi extraeuropei (America latina e Cina) e da paesi dell'Est europeo (Ungheria e Romania). Paradossalmente l'Italia detiene il record mondiale di varietà prodotte, ben 51, tutte censite dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF), contro le 15 del resto del mondo. Il miele è prodotto soprattutto nelle regioni centro settentrionali, in particolare Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte; al Sud, nonostante il clima più temperato, la produzione è minore a causa dell'inferiore presenza di apicoltori.

20 Dati Osservatorio Nazionale Miele

Sembra, dunque, che ci sia spazio per investire in questo particolare ambito agricolo, anche Monica è d'accordo ma aggiunge «Per fare un'attività redditizia bisognerebbe prima di tutto scegliere, specializzarsi» spiega «perché dalle api si può raccogliere polline, veleno, cera, pappa reale e sono tutti prodotti che



Monica Martella

hanno un mercato, perché la maggior parte che si trova in Italia è di importazione. Quindi se vuoi entrare nel mercato devi specializzare l'attività, se vuoi fare miele non puoi fare altri prodotti». Monica produce il suo miele con passione e serietà, rispettando l'ambiente e le sue api «Un bravo apicoltore» spiega «raccolge solo una parte del prodotto, il resto deve rimanere nell'alveare allo scopo di far sopravvivere la famiglia. Bisogna sempre tener conto delle necessità della famiglia. Le api dividono il nettare all'interno dell'arnia, una parte del nettare è depositata nella parte inferiore, intorno ai telai del nido, dove si trova la covata, ed è quella che le api consumano. Nella parte superiore, invece, c'è il melario, dove

le api trasportano una parte di miele per le scorte. Questa è la parte di prodotto che l'apicoltore raccoglie. Un apicoltore coscienzioso non si sognerebbe mai di raccogliere la sostanza che si trova vicino al nido e che serve alla sopravvivenza della famiglia».

Monica è una donna informata e preparata eppure restia a decidersi per il

“grande salto”, per fare cioè della sua passione un lavoro, perché? «Perché da sola non potrei farcela, quindi avrei bisogno di un aiuto» dice «in secondo luogo è un lavoro che può diventare pericoloso... Le api pungono, non si può essere superficiali. Questo presuppone un impegno rigoroso e sarei pure disposta ad affrontarlo... Ma, quello che mi frena maggiormente sono gli adempimenti burocratici. Sono troppi, complicati, ti fanno passare la fantasia. Al di là dei permessi e delle autorizzazioni, che ci sono e devono esserci, perché le regole sono fondamentali, è l'interpretazione delle norme che mi spaventa, perché spesso ogni ufficio, ogni settore di ogni ufficio interpreta la norma in modo diverso e tu stai in mezzo... Ascolti uno, fai in un modo... Poi mentre stai facendo scopri che devi fare in un altro, ti adegui, ricominci... Poi arrivano i controlli e scopri che un regolamento può essere interpretato ancora in un altro modo... Insomma le contraddizioni della burocrazia... Diventa un lavoro faticoso, snervante che mi fa paura affrontare... Occorrerebbe un po' più di chiarezza».



5 Se la donna va via il Paese muore

Patricia Von Elzebaum, Antonia Egger e Rita Vantsch Verginer sono tre imprenditrici agricole accomunate dall'appartenenza a un contesto particolare: quello del maso chiuso, una realtà agricola e sociale presente in Italia esclusivamente in Alto Adige. L'istituto giuridico ha origine nel diritto germanico ed è finalizzato a preservare la redditività che l'azienda agricola ha raggiunto grazie all'impegno delle generazioni susseguitesi nel tempo. Il valore dell'azienda non è, dunque, dato dalla somma dei terreni e degli immobili di cui è composta ma dalla sua capacità di dare reddito, che la rende un bene sociale da preservare integralmente anche in caso di successione o di vendita. In questo modo, la produttività dell'azienda e la sua conseguente capacità di assicurare il mantenimento di un certo numero di persone prevalgono sul diritto degli eredi a ricevere una parte di essa, per cui ad essere "assuntore" di un maso chiuso è un unico discendente e/o proprietario²¹ e per chi ne viene escluso è previsto un indennizzo in denaro che non equivale al valore dei beni aziendali ma è un risarcimento per la mancata partecipazione alla distribuzione del reddito, calcolato, non sulla produzione effettiva, ma su quella potenziale, quantificata in base ai parametri di una normale gestione dell'azienda agricola.

L'indivisibilità del maso fu giuridicamente riconosciuta, per la prima volta, dalla Costituzione Tirolese (*Landesordnung*) nel 1404, a beneficiarne erano solo gli eredi maschi. Nel 1900 una legge della Contea del Tirolo introdusse la "possibilità" dell'assunzione del Maso da parte di un erede donna in mancanza di un successore maschio. Malgrado la norma giuridica però, la consuetudine tendeva a escludere (privilegiando i maschi di linee familiari collaterali) gli eredi di sesso femminile, per le quali era riconosciuto, come per gli altri familiari, il diritto di continuare ad abitare nel maso fino alla maggiore età o per il tempo che continuavano a lavorarvi. L'esclusione dall'assunzione valeva anche per il coniuge superstite. Dopo l'annessione dell'Alto Adige al Regno d'Italia, nel 1929 l'istituto giuridico del maso chiuso fu abolito ma, di fatto, la struttura e l'organizzazione aziendale rimasero inalterate²², tanto che, ancora nel 1962, la nuova normativa provinciale sull'ordinamento dei Masi chiusi, ricalcando sostanzialmente la Legge del 1900, continuava ad avere

21 I dati riferiti al periodo 2003-2012 indicano che l'81% dei masi chiusi appartiene a un proprietario unico e il 17% è in comproprietà di persone fisiche a causa di comunioni ereditarie in cui non è ancora avvenuta l'assunzione ai sensi della legge sui masi chiusi. Il restante 1,7% appartiene a società, enti ecclesiastici o altri enti (Dati: Ufficio proprietà coltivatrice, Provincia Autonoma di Bolzano)

22 Nel 1929 i masi chiusi esistenti erano 11.941. Nel 1954 i masi chiusi rimasti erano 11.205 Polelli M. (1968), *Aspetti economici e sociali del maso chiuso*.

aspetti controversi riguardo ai diritti delle donne e, in particolare, sulla preferenza del figlio maschio sulle figlie femmine nonché sul mancato riconoscimento di status di erede al coniuge superstite pur prevedendo, per quest'ultimo, il diritto di uso e di abitazione sul maso.

L'evoluzione della società italiana che negli anni '60 ha iniziato a scardinare i ruoli fissati in essa per i due sessi, ha investito anche istituti tradizionali come quello del maso chiuso; da questo periodo in poi, infatti, si registrano le prime formali assunzioni femminili di masi chiusi. Ma è solo nel 2001 che, tra le diverse innovazioni introdotte con la nuova Legge provinciale in materia (L.P. 28.11.2001, n. 17), nelle norme per l'assunzione del maso scompare "ufficialmente" il riferimento al sesso dell'erede e diventa, invece, determinante avere vissuto e lavorato al suo interno, contribuendo allo sviluppo economico-produttivo, o l'essere professionalmente qualificati. Inoltre, in assenza di testamento e/o di mancata designazione del successore, anche il coniuge, se ha collaborato alla conduzione del maso da più di cinque anni (è considerata collaborazione alla conduzione anche il lavoro domestico), può essere nominato assuntore dall'autorità giudiziaria, chiamata in questo caso a decidere.

Patricia, ha ereditato nel 1988 il maso dal padre medico, un'azienda di circa sette ettari dove si produce uva "pinot nero" di alta qualità.



Patricia Von Elzebaum

«Quando ho ereditato il maso le cose non andavano bene» racconta, «c'è stato bisogno di fare molti interventi. Ho iniziato con la ristrutturazione della casa e con l'impianto di nuovi filari, sapevo infatti che il Pinot nero che cresce in questa zona ha un grande valore. Intanto era nato il mio primo figlio e abitavamo nella casa dei genitori di mio marito; ogni giorno, per quattro anni, lasciavo il piccolo a mia suocera e venivo a lavorare qui, tutto il giorno. In seguito ho dovuto decidere se fare solo il viticoltore e

conferire il prodotto o fare tutto il percorso e produrre anche il vino. Ho deciso di conferire il prodotto perché sarebbe stato troppo impegnativo vinificare e io desideravo altri figli, occuparmi anche della famiglia. Ho quindi proposto il mio prodotto ad alcune cantine della zona, ero molto giovane, avevo 21 anni, e quando mi

do mi presentavo nelle cantine mi trattavano come se dovessi essere contenta di essere ammessa, come se mi facessero una cortesia... Ma non mi sono persa d'animo. Ho continuato a cercare e a proporre le mie uve fino a quando ho trovato quello che cercavo. Il presidente della cantina di Cornaiano mi ha accolto bene, come desideravo, valutando il mio prodotto per quello che era. Da allora conferisco le mie uve a questa cantina sociale e nel 1991 è iniziata la produzione di una linea con il mio nome! Fu organizzata per l'occasione una conferenza stampa... Io ero incinta del terzo figlio, sono arrivata con il pancione, non mi piaceva ma...» .

Dal 2002 Patricia è entrata a far parte della direzione della cantina sociale, la prima e, per il momento, unica donna, ma molte sono attualmente le socie aderenti.

Antonia Egger Mair ha 52 anni, da 10 anni è unica proprietaria di un maso che lavora insieme al marito che, a sua volta, è proprietario di un'altra azienda. In totale, cinque ettari di radura, nel comune di San Genesio, dove si coltivano 50 diversi prodotti agricoli che Antonia, il marito e uno dei loro quattro figli vendono direttamente in 2/3 mercati della zona. Prima di diventare contadina, Antonia ha lavorato per 15 anni come maestra elementare, anche suo marito viene da un'altra esperienza lavorativa, faceva il postino.

«Nel 1994, alla morte dei miei suoceri, eravamo rimasti nel maso io e mio marito con i nostri quattro bambini» racconta Antonia, «Era diventato complicato organizzarci... Gli orari di lavoro, la scuola per i bambini, i lavori al maso... Eravamo sempre di corsa, abbiamo provato a fare tutto insieme ma non riuscivamo... o meglio, riuscivamo ma a discapito della serenità familiare. Ci siamo quindi chiesti se continuare quella vita o scegliere: lavorare fuori o fare il maso? Nel 1995 mio marito ha lasciato il lavoro e l'anno seguente anch'io. Da allora lavoriamo a tempo pieno la terra. Abbiamo deciso di aumentare la superficie coltivata, prima avevamo un ettaro e mezzo di radura, poi abbiamo allargato fino a tre ettari e nel 2004 abbiamo acquistato un altro maso e siamo arrivati a cinque ettari di radura e abbiamo iniziato a fare i mercati, tre in estate e due in inverno... È dura ma non ci



Antonia Egger Mair

siamo pentiti, sono contenta di vivere senza l'assillo dell'orologio. La nostra scelta è venuta spontanea... A un certo punto abbiamo detto basta. Soprattutto per mio marito è stato più immediato, per me un po' meno... Avevo un posto fisso qui a San Genesio, sicuro... in campagna invece dipende dalla pioggia, dal sole... di sicuro c'è poco».

Nei masi di Antonia si coltivano ortaggi di tutti i tipi: insalate, ravanelli, cavolfiori, finocchi, carote, pastinache, rape bianche, asparagi, spinaci, ecc. Anche fiori. Ogni stagione ha i suoi prodotti, ogni stagione ha i suoi ritmi, c'è sempre da fare,



Rita Vantsch Verginer

da investire «È un continuo», dice Antonia «ma il nostro motto è lavorare per vivere, non vivere per lavorare... Due settimane all'anno vado in vacanza, al maso rimangono i figli. Si lavora tanto ed è necessario trovare dei momenti per recuperare; quando è possibile prendo una mezza giornata di libertà... Vado in paese, faccio due chiacchiere... è bello perché ti senti membro di una comunità e per me è importante, sono anche Consigliere comunale...».

Rita Vantsch Verginer è un'allevatrice di bovini da latte. Ha ereditato il maso dal padre, prima figlia di cinque femmine e un maschio «Normalmente sarebbe toccato al maschio» racconta, «ma lui non voleva occuparsene, ho quindi deciso di prenderlo io, quando già lavoravo al maso di mio marito». Maestra d'asilo, ha insegnato nella scuola d'infanzia fino al 1997, anno in cui decide di dedicarsi completa-

mente alla famiglia e all'azienda del marito. Poi nel 1980, inizia a occuparsi, contemporaneamente, anche della manutenzione del maso paterno «Quando mio padre ha smesso di allevare le mucche ho continuato io a occuparmi di tagliare l'erba del suo maso e a portarla al mio allevamento» racconta, «poi nel 2005 ho deciso di trasferirmi nel maso di mio padre perché è più grande e la stalla è più nuova. Ora faccio il contrario... Taglio l'erba dall'altra parte e la porto qui». Rita, che è madre di quattro figli (tre maschi e una femmina) oltre all'azienda agricola, gestisce quattro case-vacanze che affitta ai turisti durante l'anno. Conduce tutto da sola, con l'aiuto sporadico di qualcuno dei figli; il marito ha un'attività in proprio. Nella

sua azienda Rita alleva 14 mucche da latte che hanno a disposizione una stalla molto comoda e prati dove pascolano libere per diverse ore al giorno, soprattutto in primavera e estate. Sono nutrite con fieno e mangime e munte due volte al giorno. «Ogni animale» spiega, «è dotato di microcip per cui il cibo è somministrato in base alla quantità di latte munto». Il latte viene conferito a una latteria che lo commercializza o lo trasforma in formaggio; la produzione si attesta intorno ai 20 litri al giorno, ogni litro conferito viene pagato dalla latteria 0,46/0,47 centesimi di euro «Il prezzo» spiega Rita, «lo fissa la latteria. I pagamenti sono divisi in tre rate annuali. Fino al 2015 ci saranno le quote, poi ognuno potrà produrre quanto latte vuole... non so cosa succederà».

In Alto Adige la tradizione del maso chiuso è una parte fondamentale della cultura altoatesina, per la quale i padri affidano in eredità ai figli non solo un'azienda agricola, ma anche l'orgoglio di essere *Bauer* (contadini). Assieme al Maso continua a essere tramandato un ruolo socia-



Hiltraud Neuhauser Ershbamer, la presidente della *Südtiroler Bäuerinnenorganisation* con la segretaria dell'associazione, Verena Niederkofler

le, quello del contadino proprietario” (E. Faccin, 2007/2008). Nella trasmissione di tale modello sociale-produttivo, un ruolo fondamentale è da sempre svolto dalle donne: madri, mogli e sorelle dei legali conduttori. Con l'eliminazione delle parti discriminatorie della legge, il valore del contributo femminile, l'orgoglio di essere *Bauer* è finalmente e formalmente riconosciuto anche alla donna; le storie di Patricia, Antonia e Rita sembrano confermarlo, tuttavia i problemi non mancano come racconta Hiltraud Neuhauser Ershbamer, la presidente della *Südtiroler Bäuerinnenorganisation*²³, associazione impegnata nella tutela e valorizzazione del ruolo delle lavoratrici agricole altoatesine, imprenditrici e mogli/compagne di assuntori di masi.

«L'organizzazione rappresenta gli interessi delle donne che lavorano in

23 Associazione delle Donne Coltivatrici Sudtirolesi, attiva dal 1981, conta oltre 15.000 iscritte, organizzate in 153 gruppi locali. www.baeuerinnen.it/index.php

agricoltura» spiega, «sia imprenditrici, sia mogli di imprenditori. Tuteliamo i loro diritti in campo politico, sociale ed economico. Portiamo avanti il loro ruolo... L'agricoltura è generalmente un ambito molto maschile ma senza le donne il lavoro agricolo non funziona. Le donne, ancora oggi, sono spesso nascoste, noi proviamo a farle emergere, a porre in evidenza il loro contributo nell'ambito del maso».

I dati dell'ultimo censimento ISTAT sull'agricoltura italiana indicano che in Alto Adige, delle 219.419 aziende agricole a conduzione diretta del coltivatore, solo il 14% ha un titolare di sesso femminile (nel resto d'Italia, la percentuale è di circa il 30%)²⁴ mentre, più del 70% delle aziende con conduzione maschile, ricevono l'apporto lavorativo del coniuge²⁵ «In associazione abbiamo un'espressione che suona più o meno così: "Se la donna va via muore il paese". Il nostro principale problema è che nella zona abbiamo molte donne con un livello di istruzione alto che vanno via» spiega la signora Hiltraud, «si trasferiscono nelle città più grandi, dove trovano lavori adeguati al loro livello di formazione e alle loro aspettative e sul maso i giovani maschi rimangono soli... Non è sempre così, è una tendenza che se continuerà provocherà conseguenze sociali molto negative».

Un'indagine del 2012 condotta tra le associate dalla Südtiroler Bäuerinnenorganisation rivela che il 48% di esse ha un'età pari o superiore a 60 anni e solo l'11% appartiene alla fascia di età fino ai 39 anni; il 60% svolge il lavoro domestico da sola e soltanto il 10% con l'aiuto del marito/compagno; inoltre, benché molte delle donne intervistate apprezzino il loro lavoro in agricoltura, allo stesso tempo lamentano la mancanza di un reddito personale «Cerchiamo di trattenere le donne offrendo loro servizi e informazioni che possano invogliarle a rimanere nelle aree rurali» continua la signora Hiltraud, «puntando soprattutto a creare occasioni di reddito personale, valorizzando le capacità e le conoscenze delle contadine, che sono molte e diversificate». In questo ambito l'associazione organizza corsi di cucina e di artigianato in cui i docenti sono le stesse associate, corsi di orticoltura e floricoltura presso le aziende dove alle persone interessate si insegna a coltivare i prodotti e a utilizzarli. Ma sono previsti anche servizi di buffet a domicilio. Nel progetto sono coinvolte circa 50 contadine, il servizio "Le contadine vi fanno vedere come si fa", attivo dal 2006, è rivolto a residenti e turisti e riscuote molto successo, tanto che anche gli albergatori e le strutture ricettive si sono organizzati in modo

24 Dati ISTAT – Censimento Generale dell'agricoltura 2010

25 Un'indagine del 2012 condotta dall'associazione delle Donne Coltivatrici Sudtirolesi su tutte le associate rivela che il 42% si occupa della raccolta del fieno, il 37% dell'allevamento di piccoli animali; il 33% è impegnata nella coltivazione dei campi; il 32% nella coltivazione della frutta e della vite; il 26% lavora nelle stalle.

da portare gli ospiti che lo richiedono sui masi dove si svolgono i corsi, ma c'è anche la possibilità che le docenti si rechino dove il richiedente desidera.

L'impegno per le donne rurali altoatesine da parte dell'associazione è orientato anche al sostegno sociale; in questo ambito è stata creata, all'interno della stessa unione di categoria, una cooperativa sociale femminile dove le agricoltrici partecipano a uno specifico percorso di formazione in campo pedagogico-educativo. Lo scopo è fornire alle partecipanti un'adeguata preparazione per prendersi cura dei propri figli e di quelli degli altri. "Mamma per un giorno" è un servizio offerto alle mamme contadine ma anche ai genitori che vogliono portare i propri figli in campagna, anche per poche ore al giorno, che desiderano far conoscere ai bambini la vita del maso. «Non funziona come un nido» spiega la presidente dell'associazione, «si tratta di una cosa unica in Alto Adige e credo anche in Italia, ma esiste in Germania e Austria. È un servizio offerto dalle nostre contadine che si prendono cura di bambini da tre mesi fino a tre anni, con tempi e orari flessibili, in un ambiente familiare e vengono pagate direttamente dalla nostra associazione. Lo scorso mese abbiamo prodotto fatture per 50.000 euro... È un servizio che funziona molto bene perché soddisfa le esigenze delle famiglie contadine ma anche dei genitori di città, molti dei quali sono disposti a spostarsi per far stare meglio i propri figli, farli stare a contatto con la natura, nutrirli con prodotti sani».

L'agricoltura in Alto Adige è caratterizzata da una diffusa marginalità, l'intero territorio rientra nelle aree montane e la superficie agricola media per azienda è di 2,5 ettari. Il 75% dei proprietari di maso ha un altro lavoro fuori dall'azienda, una realtà che riguarda anche le donne coltivatrici, il 70% delle quali, secondo i dati dell'associazione, lavora fuori dall'azienda agricola e, nel 38% dei casi, dichiara di farlo per sostenere il maso. «Questo è uno dei problemi principali» continua la signora Hiltraud, «perché queste persone devono lavorare il doppio nella loro vita. Anche se ricevono sostegno dalla Provincia o dall'Unione europea non è sufficiente, devono andare a lavorare fuori dal maso e i giovani non vogliono seguire il loro esempio. Questa situazione crea conflitto all'interno delle famiglie e da qualche tempo, come associazione, abbiamo affrontato anche questo problema». Un problema, quello dei conflitti familiari, particolarmente sentito in realtà tradizionali come quella del maso chiuso, ma che non riguarda solo il rifiuto del sistema da parte dei giovani; molte delle tensioni familiari sono, infatti, generate dalla convivenza all'interno dello stesso nucleo familiare di più generazioni.

L'indagine della Südtiroler Bäuerinnenorganisation rivela che il 54% delle coltivatrici convive con familiari più anziani che, nel 60% dei casi, collaborano nel lavoro agricolo e/o in quello domestico ma sono spesso anche fonte di disagio emotivo a causa di situazioni conflittuali. I problemi più frequenti riguardano il

passaggio della gestione del maso e quindi contrasti legati all'apporto d'innovazione in azienda, alle resistenze da parte delle generazioni più vecchie, ma anche difficoltà di accettazione da parte delle generazioni più giovani degli impegni e dei doveri che la gestione del maso comporta «Le vecchie generazioni hanno investito tutta la loro vita nel maso e si aspettano un attaccamento uguale al loro da parte dei giovani», spiega la presidente dell'associazione, «un impegno che spesso le nuove generazioni non vogliono dedicare all'azienda perché ritengono il guadagno insufficiente all'impegno. Inoltre c'è l'identificazione degli anziani con il loro mestiere e quindi quando hanno meno potere di fare, di decidere è come se non esistessero più...». L'associazione ha affrontato il problema attivando un progetto di mediazione dei conflitti generazionali che prevede la possibilità, per le famiglie che ne fanno richiesta, di ricevere il supporto di un assistente sociale. Sono le donne, nella maggioranza dei casi, a chiedere aiuto, con una telefonata al numero messo a disposizione dell'associazione dove a rispondere trovano una coordinatrice che valuta il problema, l'intervento migliore da mettere in atto e invia un operatore, appositamente formato dalla stessa associazione sulle dinamiche familiari all'interno del maso. Nel 2013, primo anno di attività del progetto, sono stati richiesti 60 interventi presso altrettante famiglie, una media di cinque interventi al mese. Il Progetto è cofinanziato dal FESR (Fondo europeo per lo sviluppo rurale). «Non c'è una ricetta unica...» spiega la segretaria dell'associazione, Verena Niederkofler, «le nostre operatrici cercano di mediare; alle nuove generazioni cercano di far capire quello che il maso rappresenta per i loro genitori, il lavoro che vi hanno dedicato, il valore che per loro rappresenta... E alle vecchie generazioni cercano di fare accettare le innovazioni, di far capire l'importanza di evolversi nell'attività e nella gestione del maso. L'UNESCO ha dedicato il 2014 all'agricoltura familiare²⁶, stiamo organizzando dei convegni su questo argomento e sui problemi del passaggio del maso dalle vecchie alle nuove generazioni».

A proposito di futuro, la presidente dell'associazione, illustrando i progetti in cantiere spiega le crescenti difficoltà legate ai finanziamenti europei, alle procedure lunghe e complicate per le quali è necessario un lavoro preparatorio impegnativo a fronte di quote di finanziamento modeste «Come organizzazione femminile abbiamo deciso di non presentare più progetti da soli» dice la signora Hiltraud, «Perché non riusciamo a seguire tutto il necessario lavoro burocratico. Se possibile, presenteremo progetti in collaborazione con altre realtà, altrimenti...».

Una delle iniziative riguarda il sostegno e/o l'assistenza agli anziani, in particolare alle donne, dalle quali arrivano le maggiori richieste: «Succede spesso»

26 www.fao.org/news/story/it/item/207558/icode/

continua, «che le donne lavorano nel maso una vita, ma non sono assicurate, non hanno contributi o tutele e questo con il passare degli anni le preoccupa o, se sono già anziane, le costringe a privazioni inaccettabili».

Un altro progetto è finalizzato a coinvolgere più donne nell'organizzazione, a spingerle a impegnarsi in prima persona per le cause comuni, assumendo anche ruoli di responsabilità.

Infine, saranno incentivate e migliorate le iniziative in corso, soprattutto "Le contadine insegnano come si fa" perché come spiega Verena: «C'è una generazione che ha dovuto imparare certe cose, c'è poi un'altra generazione che non ha voluto imparare certe tradizioni e infine c'è una generazione che non conosce le tradizioni, non ha potuto impararle e che invece è molto interessata ad apprenderle».



PARTE II

DIVERSIFICAZIONE E INNOVAZIONE AZIENDALE

La diversificazione aziendale è l'insieme delle attività remunerative non finalizzate alla produzione di beni primari (alimentari e non) svolte all'interno dell'impresa agricola o comunque utilizzando risorse o prodotti dell'azienda stessa. Si tratta di numerose attività che vanno dalla commercializzazione e trasformazione di prodotti agricoli, a diversi servizi inerenti l'ambito ricreativo, didattico, terapeutico, sociale. Il ventaglio delle possibilità è tutt'altro che statico, poiché si evolve con il modificarsi delle funzioni che si riconoscono al contesto agricolo e alle quali, dalla fine degli anni '90, la stessa Politica agricola comune (PAC) ha iniziato a puntare sostenendo la diversificazione come strumento di stabilizzazione del reddito degli agricoltori e di sviluppo rurale. In effetti, attraverso la diversificazione, le aziende accedono a nuove fonti di reddito o traggono un beneficio maggiore dalla propria attività conseguendo margini di profitto che altrimenti andrebbero a soggetti esterni. Si tratta di strategie che, secondo un approccio ormai consolidato, possono seguire tre diverse direzioni: *deepening*, *broadening* e *regrounding*²⁷.

Nella prima strategia, l'imprenditore agricolo contribuisce attivamente al conseguimento della qualità del prodotto in risposta alla domanda di salubrità, tracciabilità e tipicità alimentare che viene dal consumatore. All'interno di questa categoria va collocato l'orientamento verso processi produttivi meno impattanti come il biologico, nonché attività legate al settore manifatturiero o alla distribuzione come la trasformazione dei prodotti e le varie forme di vendita diretta.

Con il *broadening* l'azienda affianca alla produzione di beni primari un'offerta che va incontro a nuovi bisogni privati (come nel caso dell'agriturismo, delle attività ricreative, dei servizi riabilitativi) oppure fornisce servizi di pubblico interesse (come la gestione del verde pubblico). Queste attività possono allontanarsi dall'agricoltura – come nel caso dei servizi terapeutici e riabilitativi – o essere strettamente agricole, come le colture energetiche, ma comunque non sono finalizzate all'alimentazione.

27 Si tratta dalla classificazione individuata nell'ambito del progetto europeo The Social Economic Impact of Rural Development Policies finanziato all'interno del IV Programma Quadro.

Infine, nel *regrounding* le risorse aziendali, umane e materiali, sono riallocate allo scopo di ottenere una riduzione di costi (per esempio sostituendo risorse finanziarie esterne con altre interne, come nel caso del credito con l'autofinanziamento) oppure un reddito esterno all'azienda. A quest'ultimo riguardo è interessante sottolineare che, secondo questo approccio, la pluriattività non è un segnale di debolezza ma una strategia consapevole da parte della famiglia che in questo modo ottiene ulteriori risorse finanziarie, ma anche relazionali, per rivitalizzare l'azienda.

Questa classificazione aiuta a mettere in chiaro che le scelte di diversificazione, oltre a essere il frutto di una forte determinazione nell'affermare un modello di vita, dipendono dalla messa a sistema di competenze più o meno formalizzate, ma sempre complesse.

Le storie raccolte in questa sezione del volume sono accumulate dalla capacità di cogliere e sviluppare le potenzialità di prodotti e processi innovativi in agricoltura. In alcune di esse, l'innovazione, paradossalmente, consiste nella tutela di forme tradizionali di produzione come nel caso dell'allevamento ovi-caprino estensivo in Sardegna, dove l'imprenditrice è anche la promotrice di un progetto di recupero di una razza di pecora locale, "Arbus". In un'altra terra difficile, la Sicilia, innovazione e continuità, si ritrovano nella storia imprenditoriale di una intraprendente agronoma che dopo un'esperienza di lavoro a Roma decide di ritornare a occuparsi dell'impresa agricola familiare, un'azienda caratterizzata, fin dal passato, da una forte impronta femminile. Si tratta ancora di un allevamento estensivo, questa volta di vacche da carne, in cui riaffiora la consapevolezza che oggi, superata la scarsità alimentare, è necessario puntare alla qualità delle produzioni recuperando in maniera razionale, consapevole e tecnologicamente avanzata, quanto affiora dal passato. Entrambe le aziende si caratterizzano, inoltre, per la capacità di guardare oltre la tradizione, intercettando la crescente domanda di servizi didattici e sociali richiesti all'agricoltura.

La possibilità di intrecciare e sovrapporre in vari modi diverse strategie, emerge dall'esperienza marchigiana della "Quercia della Memoria" in cui *deepening* e *broadening* si rafforzano in un *continuum* che va dall'adozione del sistema biologico, al recupero di cultivar antiche, all'offerta didattica alle scuole, alla realizzazione dell'agrinido, alla partecipazione al progetto dell'ecomuseo, e altro. In questa esperienza emerge forte il ruolo della relazione feconda con il territorio da intendersi come società civile, nonché soggetto istituzionale. Si conferma l'importanza delle politiche che però riescono ad attivare circoli virtuosi solo laddove esista una dotazione di capitale sociale minima.

Le altre tre storie sono invece esemplari della capacità dell'agricoltura di

dare risposte a bisogni apparentemente lontani dalle sue potenzialità. La prima è il racconto dell'abilità straordinaria di trasformare le avversità in opportunità; grazie alla capacità di osservazione di questa imprenditrice, alla sua voglia di migliorarsi, alla serietà con cui si è dedicata a ciò che col tempo è diventata una passione, il "nemico" venuto dall'agricoltura è diventato la risorsa dell'azienda sulla quale improntare una serie di servizi originali e creativi grazie ai quali le farfalle della "Serpens" sono invitate a nozze, come buon auspicio per gli sposi, o volteggiano su palcoscenici teatrali e set cinematografici. Si tratta solo in apparenza di un piacere effimero: gli insetti, infatti, sono selezionati in base al luogo dove saranno liberati allo scopo di permettere il ripopolamento delle specie locali, rivelando dietro la finalità estetica un obiettivo ecologico.

Nell'esperienza di pet therapy o, più tecnicamente, di interventi assistiti con animali (IAA), della "Sirio, Lupo Celeste" l'agricoltura rimane sullo sfondo, fornendo la cornice ideale per sviluppare al meglio le potenzialità di queste pratiche. L'imprenditrice, infatti, ha deciso di affidare la produzione agricola a un contoterzista dedicandosi totalmente ai servizi riabilitativi per disabili che svolge con passione e competenza avendo seguito, dopo la laurea in agraria, numerosi corsi di specializzazione. Le attività terapeutiche e riabilitative sono una delle nuove frontiere dell'agricoltura e in Italia stanno trovando un notevole riscontro a livello di opinione pubblica e istituzionale. Esistono diverse esperienze e, fra queste, gli IAA sono stati tra i primi a trovare una codifica e dal 2009 un centro di referenza nazionale (l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie). Insomma si tratta di un'attività riconosciuta e codificata anche in ambito sanitario, in cui l'agricoltura grazie alla sua versatilità si è ritagliata un'opportunità che va da un ruolo di puro contesto a uno più specifico quando vengono utilizzati animali da produzione.

L'ultima esperienza ha un percorso completamente diverso perché parte da professionalità esterne al settore primario per approdare a un prodotto, attualmente, altrettanto estraneo a esso. Si tratta di una storia di ricerca scientifica e di sviluppo dell'innovazione che ha portato alla creazione di una nuova categoria di prodotti. Un progetto talmente innovativo per il quale sono state inventate anche le parole: "fito-detergenti" o "agri-detergenti", neologismi regolarmente registrati, tanto innovativo che non riesce a trovare forme di sostegno perché non c'è un contributo per qualcosa che deve ancora essere inventato. Un'esperienza nata con l'obiettivo di coltivare i componenti per realizzare un detergente totalmente biodegradabile che è, malgrado lo smarrimento delle istituzioni del settore, una storia agricola.

Infine, più in generale, è importante sottolineare che la diversificazione è

meno presente nelle statistiche di quanto ci si potrebbe aspettare; in base al Censimento agricolo le aziende che nel 2010 avevano una qualche attività connessa erano poco più di 76 mila, solo il 4,7% del totale, con attività più diffuse: contoterzismo e agriturismo. Considerando la questione in termini di valore aggiunto, le attività connesse pesano per il 3% sul totale della produzione del settore²⁸. Va detto che non tutto può essere misurato attraverso gli indicatori tradizionali e che forse molte attività non passano nelle statistiche ufficiali perché non sono remunerate. Sono attività che non si vedono perché non creano reddito monetario, eppure questa economia informale qualche altra forma di benessere sociale deve pur essere in grado di generala se il 36% delle aziende agricole italiane non commercializza in alcun modo i propri prodotti, eppure esiste.

28 INEA, Annuario dell'agricoltura italiana 2012.



6 Formaggi & solidarietà

La storia della signora Monica Saba, conduttrice dell'Azienda zootecnica "Genn' e Sciria", è un viaggio tra tradizione, innovazione e impegno sociale.

L'azienda, che prende il nome da una vicina miniera di epoca romana, si trova nel territorio di Arbus, nella provincia sarda del Medio Campidano, tra il villaggio minerario di Montevecchio e i campi dunali di Piscinas (patrimonio UNESCO) e si estende su un territorio montuoso di circa 300 ettari in cui sono ubicate le strutture di lavorazione, le stalle, la sala per la mungitura con annesso caseificio e un edificio destinato al personale. La consistenza zootecnica dell'azienda è di circa 300 capre che, come dice con orgoglio la signora Monica «Non vedono mai la stalla, eccetto che per la mungitura, ma pascolano tutto il giorno allo stato brado nel territorio circostante e si nutrono prevalentemente di macchia mediterranea e di ciò che offre l'ambiente» .

Il pascolamento a cielo aperto, integrato dalla coltura degli erbai è, infatti, la base alimentare di una parte importante degli ovini – caprini in Sardegna. A tale proposito, alcuni studi recenti a livello internazionale mostrano che la pastorizia rappresenta un esempio di produzione primaria sostenibile poiché utilizza ambienti marginali e/o abbandonati da altre produzioni agricole. Di contro il sistema crea spesso problemi di riconoscimento sul metodo biologico praticato per l'allevamento, come nel caso dell'azienda "Genn' e Sciria".

Oltre alle capre, Monica Saba possiede anche circa 30 pecore nere di Arbus, una razza locale che, grazie a un progetto di cui lei stessa è promotrice, stanno reintegrando progressivamente alcune aziende zootecniche della zona. In via d'estinzione, l'ovino di Arbus, contava nel 2006 appena 200 esemplari, passati attualmente a più di 500. A suscitare attenzione degli allevatori è soprattutto il suo manto naturale, da cui si produce una lana, usata in passato per realizzare i tipici abiti in orbace della Sardegna che, infeltrita con latte, olio d'oliva, miele e liscivia, può essere utilizzata per impreziosire gioielli, arredi e oggetti in legno e ferro, senza ricorrere a trattamenti ecologicamente poco sostenibili e riducendo il consumo dell'acqua. Non solo: ha capacità di isolamento termico, acustico e di purificazione dell'aria.

L'azienda, di cui la signora Saba è conduttrice dal 2001, dopo averla ereditata dal suocero, è principalmente a conduzione familiare: tre sono i lavoratori a tempo determinato e alcune le collaborazioni esterne, specialmente collaboratori occasionali. Ma a dare una mano sono anche molti amici e conoscenti, molti disoccupati o in cassa integrazione, che trascorrono alcune giornate in azienda a svolgere varie attività non remunerate. Le mansioni dei familiari sono suddivise

in funzione delle attività richieste dalla produzione zootecnica nei diversi periodi dell'anno. Oltre a occuparsi della gestione familiare, Monica si dedica soprattutto alla promozione dei prodotti aziendali, ai progetti di didattica con le scolaresche e allo sviluppo di prodotti innovativi; mentre gli altri familiari lavorano principalmente alla parte zootecnica produttiva in senso stretto ma, come sottolinea Monica, «Anche loro sono coinvolti nelle attività didattiche» .

Nell'ultimo periodo l'azienda sta attraversando un periodo di difficoltà dovuto, oltre alla crisi globale, anche alla proliferazione del morbo "caev" (artrite encefalite virale delle capre) che ha limitato le produzioni di latte caprino. «In questo periodo di crisi» sottolinea Monica, «le istituzioni non hanno saputo dare risposte tempestive alle problematiche del comparto, evidenziando una scarsa comunicazione tra le amministrazioni locali e quella regionale. Paradossalmente...» aggiunge, «questa situazione ha contribuito a rafforzare la coesione degli allevatori della zona» .

In Sardegna la zootecnia ovi-caprina da latte²⁹, è costituita da oltre 15.000 allevamenti ovisini aperti e 10.182 chiusi, di cui quasi 14.000 destinati alla produzione di latte. Quasi 9.000 sono gli allevamenti caprini, di cui poco più della metà all'aperto. L'incidenza del settore sulla Produzione Lorda Vendibile (PLV) agricola regionale è del 25% circa (45% il peso dell'intero settore zootecnico). La Sardegna è il più importante produttore nazionale di latte ovino e caprino, più dei due terzi del latte ovino del nostro Paese e oltre la metà del latte caprino sono, infatti, prodotti in Sardegna (rispettivamente il 68% e il 52% circa della produzione nazionale³⁰), ma il settore risente negli ultimi anni di una forte crisi che ha portato molte imprese alla chiusura delle attività. «In questo periodo» continua Monica «sono diminuite drasticamente le vendite a livello locale, per fortuna c'è stato un aumento dell'export verso i mercati del Nord ed Est Europa (Germania e Russia in particolare) ma anche USA che ci ha consentito di continuare la produzione».

La produzione casearia dell'azienda "Genn' e Sciria" comprende formaggi stagionati, semi «stagionati, ricotte, yogurt, "casu ascedu" e tomini aromatizzati con erbe del territorio tra cui timo selvatico, tartufo proveniente dall'area costiera di Piscinas, zafferano, malva e ortica. Oltre a quella dei formaggi caprini classici, la produzione aziendale si caratterizza per l'applicazione della *green philosophy*, un modello produttivo che coniuga la riscoperta e la valorizzazione di materie prime,

29 Dati Anagrafe Nazionale Zootecnica

30 Dati Regione Sardegna.

delle tecniche e dei saperi della cultura sarda con l'uso consapevole delle risorse naturali, sole, vento, acqua, recupero, di scarti (o eccedenze) che diventano eccellenze e materie prime per la propria produzione innovativa. Ne è un esempio il riutilizzo della sansa dal frantoio utilizzata per aromatizzare i formaggi, i formaggi con la terra cruda non vegetativa o con avena di grano capelli, prodotti non richiesti dal mercato e scarti della lavorazione del grano, recuperati a km zero. Inoltre, sempre tramite il riciclo e il riutilizzo di prodotti secondari delle aziende vicine, viene realizzato un originale packaging dei prodotti "made in Genn' e Sciria" come ad esempio la cera d'api e la lana utilizzata per il confezionamento dei formaggi «Queste confezioni tengono fresco il prodotto, evitando umidità e il formarsi di muffe» spiega Monica,



Creazioni casearie della Genn' e Sciria

«un packaging che grazie all'azione coibente del tessile di lana, senza aggiunta di additivi, può mantenere intatte le loro qualità in modo naturale ed essere così esportati in Paesi e mercati lontani. Poi, una volta finito di mangiare il prodotto, oltre al ricordo del sapore genuino, resterà un abitino da collezione».

Negli ultimi anni, in un'ottica di multifunzionalità aziendale, Monica Saba sta esplorando anche nuove strade, inerenti le attività didattico-sociali della sua azienda. In questo ambito si occupa di promuovere, organizzare e seguire personalmente le visite in azienda degli istituti scolastici di tutta l'isola. Attraverso l'esperienza offerta, gli studenti hanno la possibilità di conoscere e apprezzare l'intero ciclo produttivo aziendale, dalla mungitura alla lavorazione del latte, passando per la visita agli animali in stalla fino alla fase di *packaging e food design* in cui è lo studente stesso che, seguito da Monica, è coinvolto in prima persona. Nell'ottica della multifunzionalità, l'azienda sta muovendo anche i primi passi nell'ambito dei servizi alla persona,

«Tutto è nato per caso, per aiutare mio nipote affetto da autismo» spiega Monica, «e i suoi genitori a sopperire alla cronica assenza di servizi socio assistenziali da parte della amministrazione locale». Dopo una fase dedicata alla documentazione sull'efficacia delle terapie verdi e sull'agricoltura sociale, in altre realtà locali, Monica si è resa disponibile a iniziare una prima esperienza in questo ambito, accogliendo in azienda giovani utenti (sempre accompagnati dai genitori) con handicap fisici o mentali. L'iniziativa ha avuto molto seguito: «Tramite passa parola, si è sparsa la voce di questa nuova realtà locale e molti sono venuti in azienda, purtroppo...» continua, «ancora una volta le istituzioni locali, hanno mostrato poco interesse su questi temi e per il momento non abbiamo avuto contatti con nessuna amministrazione».

La realtà imprenditoriale della "Genn' e Sciria" è molto nota sul territorio, Monica gode della stima dei suoi concittadini, non a caso presiede il Consorzio delle Imprese Arburesi Organizzate (C.I.A.O. Arbus³¹), marchio cui aderiscono aziende turistiche, agroalimentari e dell'artigianato tradizionale dell'area. L'obiettivo del consorzio è l'organizzazione comune dell'offerta turistica territoriale per garantire ai visitatori prodotti e servizi turistici di qualità. La valenza sociale che di fatto l'azienda di Monica riveste sul territorio è dimostrata anche dal nuovo fenomeno che da qualche anno, complice la grave crisi economica in atto, l'azienda sta vivendo: la funzione di centro di aggregazione sociale. Presso la "Genn' e Sciria", infatti, si recano amici o conoscenti, soprattutto disoccupati o cassa integrati, a cui Monica ha somministrato in questi anni dei corsi di formazione (EN.I.AL³²) e con i quali ha mantenuto i contatti. Si tratta di persone che continuano a frequentare e lavorare sporadicamente in azienda. «In questo contesto» spiega, «le persone trovano un ambiente amichevole dove potersi confrontare con altri e condividere le proprie insoddisfazioni ma hanno anche l'opportunità di lavorare... Di continuare a sentirsi utili, molti sono provati da anni di disoccupazione o sottooccupazione e non hanno alcun tipo di supporto». Nell'ultimo anno l'azienda ha ospitato circa un centinaio di persone che si sono avvicinate senza che venisse svolto alcun tipo di pubblicità o promozione, senza una vera e propria organizzazione». Si parla, si discute e intanto chi vuole o può svolge alcune attività, ma ... In maniera casareccia, senza aspirare a reddito, solo per soddisfazione personale o per aiutare il prossimo».

31 www.ciaoarbus.it/

32 L'EN.I.A.L.: Agenzia formativa, accreditata presso la Regione Autonoma della Sardegna, nata nel 2004 per svolgere attività di formazione professionale e aperta a tutte le categorie sociali: giovani, disoccupati e lavoratori.

Monica è contenta della nuova svolta “sociale” che ha intrapreso la sua azienda, nella quale riesce a conciliare felicemente la vita familiare con quella da imprenditrice anche se questo spesso comporta non conoscere il sabato, la domenica e le festività ma, conclude: «A me sta bene così, mi piace quello che faccio... Mi basta godere di quello che madre natura ci regala. Questo mi ripaga di tutto lo sforzo e le privazioni».



7 Innovazione e comunicazione

Emanuela Morello è un'imprenditrice agricola siciliana che ha fatto dell'innovazione e della multifunzionalità l'elemento sostanziale della sua attività. Laureata in agraria, in una regione in cui solo l'1% dei conduttori agricoli risultano in possesso di un titolo accademico in tale ambito³³, dopo alcuni anni di esperienza lavorativa a Roma nel campo della comunicazione decide di ritornare in Sicilia per dedicarsi completamente alla gestione dell'azienda familiare.

«Non era un lavoro che faceva per me» racconta, «mi permetteva solo di produrre pensione, infatti, compatibilmente con i miei impegni lavorativi mi occupavo delle aziende agricole in Sicilia. Sino a quando ho preso la decisione di concentrarmi solo sull'attività agricola, mi sono licenziata e sono ritornata in Sicilia».

In Sicilia, come nel resto d'Italia, la presenza maschile in agricoltura è prevalente (su dieci capi azienda sette sono maschi³⁴), nell'azienda Agricola "Acque di Palermo" la presenza femminile, invece, è da sempre predominante; l'attuale conduzione femminile ha radici nel passato, quando a gestire l'impresa agricola era la nonna omonima di Emanuela. Una donna forte e indipendente, madre di due figli, che tra gli anni '20 e '30 del secolo scorso riuscì a gestire autonomamente e da sola 350 ettari di terra agricola in un'area interna, definita oggi come "svantaggiata" nella Sicilia occidentale; una donna divorziata, che ha combattuto una battaglia sociale enorme e alla quale la mafia sequestrò un figlio, evento che ha segnato in modo indelebile la famiglia. Una figura di riferimento per Emanuela alla quale dichiara di pensare spesso e di ispirarsi: «Mia nonna nonostante fosse una donna sola, si è sempre occupata di mandare avanti l'azienda agricola, malgrado le difficoltà derivanti dal controllo sociale e dalle regole che la società imponeva. Il contesto sociale in cui oggi vivo è completamente diverso, non per questo più semplice. La mafia è sempre presente, ma sotto forme diverse; si è sviluppata principalmente a livello finanziario su tutto il territorio nazionale e non solo su quello siciliano. Mentre ai tempi dei nostri nonni i latifondisti erano costretti a fare i conti con il capo mafia di zona, oggi l'imprenditore agricolo può denunciare, l'unico problema che persiste è l'isolamento in cui si vive, sia dal punto di vista economico finanziario sia dal punto di vista fisico. Ogni giorno ci troviamo a fare i conti con un territorio che è sconnesso, disorganizzato, in cui i comuni non funzionano e la burocrazia non ti aiuta».

33 Dati ISTAT – 6° Censimento Generale dell'Agricoltura.

34 Dati ISTAT – 6° Censimento Generale dell'Agricoltura.

Quando Emanuela la rileva, l'azienda era a indirizzo prevalentemente cerealicolo e vinicolo; erano inoltre presenti dieci ettari di uliveto e alcuni capi di bestiame «I capi non erano selezionati «spiega, «servivano sostanzialmente a utilizzare i pascoli estivi e le stoppie di frumento, l'oliveto poi non era curato anzi, era in consociazione con delle viti piantate negli ultimi anni». Fin da subito Emanuela dimostra di avere le idee chiare e decide di applicare ciò che aveva studiato, introducendo una serie di cambiamenti; riqualifica gli ettari di oliveto eliminando l'uso di additivi chimici, indirizza la produzione di cereali verso una filiera corta «Facciamo filiera corta con il Consorzio agrario Lombardo Veneto che ha un mulino nella zona di Enna e che stipula contratti di produzione di filiera con i produttori della zona. Io acquisto il seme direttamente dal Consorzio, lo riproduco e rivendo a loro l'intera produzione che viene trasformata nel mulino in farina e successivamente in pasta. È una pasta prodotta solo da frumento di grano siciliano ed è in vendita in una catena della GDO e in alcune zone di Milano» .

L'innovazione apportata da Emanuela in azienda ha riguardato anche la zootecnia; nel 1990 ha sviluppato un allevamento estensivo di bovini di razza marchigiana da carne, una scelta dettata dalla necessità di ottimizzare il rendimento economico dell'azienda. In Sicilia, secondo i dati dell'ultimo Censimento Generale dell'Agricoltura, le aziende zootecniche sono 15.308, in crescita (+6,3%) rispetto al 2000 e in controtendenza rispetto ai dati nazionali (-41%). Nonostante l'incremento registrato, le aziende con allevamenti, rispetto al totale di quelle agricole, raggiungono però una percentuale del 7% (il valore nazionale è pari al 13,4%). Anche in questo ambito l'attività di Emanuela è stata indirizzata verso una produzione di qualità. L'obiettivo è di estendere in Sicilia l'azione del Consorzio di tutela delle cinque razze italiane da carne³⁵ attraverso l'attivazione di una filiera corta con alcune macellerie che, a loro volta, devono aderire al C.C.B.I. Non solo, Emanuela punta anche a migliorare la filiera della zootecnia dell'Isola, selezionando una razza da carne siciliana. «Con la selezione di una razza indigena come la Modicana o la Cinisara e l'introduzione di un'altra razza italiana si potrebbe valorizzare la zootecnia siciliana, quindi il patrimonio zootecnico regionale» spiega Emanuela, «ma sono passati 25 anni e non ci siamo ancora riusciti. Oggi con 140 capi, regolarmente iscritti al Libro Genealogico nazionale, al CCBI e al Consorzio 5R, mi sento ancora sola nel mandare avanti questo progetto. Ci sono molte resistenze non solo sul piano commerciale, con i macellai che non investono sulla qualità e non cercano

35 Consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze italiane (C.C.B.I.), promuove e valorizza le carni derivate dalle 5 razze italiane da carne (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica).

di migliorare la loro offerta, ma trovo riluttanza anche da parte degli allevatori. Li posso capire, perché devono cercare un mercato, cioè macellai consapevoli del valore aggiunto che risiede nella filiera corta di qualità. A noi agricoltori oggi è richiesto di avvicinarci sempre più al consumatore, di creare un rapporto diretto, ma con la carne ci sono molti ostacoli, primo fra tutti il riconoscimento di un prodotto di qualità; secondo, la preparazione da parte del macellaio dei tagli di carne utilizzabili dal consumatore. Quest'ultimo aspetto non è da sottovalutare; in Sicilia manca la cultura della carne, per cui il macellaio la frantuma come meglio può... Mentre sarebbe giusto che i macellai seguissero dei corsi formativi sui tagli di carne e sulla frollatura, e indirizzassero il consumatore all'acquisto consapevole informandolo sul tipo di taglio e sul valore nutritivo a esso associato. Infatti, nella maggior parte dei casi, il consumatore associa ai primi tagli un valore che non sempre ha una corrispondenza nelle tabelle nutritive, solo perché valorizzato da un costo maggiore».

Il rapporto tra produttore e consumatore, la volontà di dare all'utente finale le opportune informazioni sulle caratteristiche dei prodotti e sulla loro qualità, nell'esperienza di Emanuela ha coinciso con l'unione tra sua formazione e l'attività in ambito agricolo e le competenze della sorella Valentina, laureata in scienze dell'educazione. La sinergia creata dalla collaborazione tra le due sorelle si è concretizzata con l'inizio dell'attività di fattoria didattica e l'apertura dell'agriturismo.

Con l'attività didattica si punta, attraverso un'adeguata e mirata informazione, a educare e sensibilizzare i bambini verso la qualità dei prodotti alimentari. Spiegandone il significato e le procedure, offrendo loro esempi concreti e, quando possibile, coinvolgendoli nelle mansioni previste, i piccoli utenti sono forniti degli strumenti per riconoscere, apprezzare e scegliere prodotti di qualità. «Oggi noi abbiamo la possibilità di valorizzare i nostri prodotti attraverso diverse linee, quella più diffusa è il biologico» spiega Emanuela, «io non ho mai utilizzato il biologico per problemi aziendali, organizzativi e gestionali, per cui la mia è un'azienda convenzionale. La fattoria didattica, penso, possa essere una valida alternativa al biologico perché permette di arrivare direttamente a informare e formare i bambini e le scuole che sono, secondo me, l'anima del rapporto con il consumo. Oggi i genitori si trovano spesso disorientati nella scelta del prodotto migliore da far consumare ai propri figli e avere a che fare direttamente con il produttore diventa spesso complicato. La fattoria didattica accorcia queste distanze perché arriva direttamente alle scuole, propone un contatto diretto con quello che il consumatore vuole sapere».

A tale scopo, nell'azienda "Acque di Palermo" è possibile partecipare a numerosi percorsi educativi ideati e studiati proprio per le scuole: visite guidate alle

attività agricole e di allevamento, osservazione partecipata, degustazioni, vari laboratori tra cui quello creativo, alimentare, ambientale, sensoriale e sperimentale. Le attività educative sono frutto della cooperazione fra Emanuela e Valentina, ognuna delle quali partecipa sulla base delle sue specifiche competenze. Una cura particolare è riservata alla comunicazione, cioè all'adozione di strumenti che diano ai piccoli utenti la possibilità di accostarsi e capire il mondo dell'agricoltura, le tecniche adottate e i risultati raggiunti, ovvero il prodotto finale «Nel contatto con i bambini mi rendo conto che non sono quasi mai entrati in una stalla ma sono, quasi sempre, stati allo zoo» spiega Emanuela, «il nostro lavoro isola moltissimo, quasi mai veniamo compresi in quello che facciamo, la fattoria didattica rappresenta una delle rare occasioni in cui il consumatore si reca a casa del produttore. È quindi fondamentale utilizzarla per comunicare ciò che facciamo. Si tratta di un'attività molto stimolante che facciamo con passione; è bellissimo ritrovarsi a discutere di elementi che valorizzano la crescita del bambino, perché ti rendi conto che attraverso l'argomento natura ne vengono fuori mille altri che non avresti mai immaginato e che spesso sono difficili da comunicare ai bambini. Mia sorella Valentina mi aiuta moltissimo sul piano educativo e questo ci ha consentito, tra l'altro, credendoci insieme, di entrare a fare parte anche della rete delle fattorie sociali che, secondo me, rappresentano il futuro delle fattorie didattiche».

Con la rete delle fattorie sociali, di cui fa parte da circa due anni, l'azienda ha preso parte alle attività ludico-ricreative "Week end del respiro" organizzate nell'ambito del progetto "Cacciatori di aquiloni" a sostegno della disabilità. I ragazzi hanno avuto la possibilità di passare un week end in autonomia nella struttura ricettiva dell'azienda e di prendere parte alle attività agricole e di allevamento. «È stata un'esperienza umana veramente bellissima» racconta, «abbiamo dato ai ragazzi la possibilità di rendersi utili. Per una giornata hanno svolto in totale sicurezza, sotto la mia guida e supervisione le mansioni tipiche dell'allevamento di bestiame. Per loro è stata un'esperienza stupenda. All'interno di questo progetto, i ragazzi sono stati in azienda durante altri fine settimana. Credo fermamente che questa sia una strada valida da percorrere, è una delle valvole che rende possibile la comunicazione. Io credo che il futuro dell'agricoltura dipenda in gran parte dalla comunicazione. La comunicazione è conoscenza, le aziende agricole hanno molto da dire e da trasferire al consumatore e possono contribuire a educarlo verso un consumo consapevole e sostenibile» .

Oltre alla diversificazione, uno dei cardini della filosofia aziendale di Emanuela è senza dubbio l'innovazione, in questo ambito si colloca l'investimento sulle agro-energie attuato nel 2011. Si tratta di un impianto fotovoltaico di 110 Kw installato su due stalle per i bovini e sul tetto di una costruzione del 1970 utiliz-

zata come fienile. L'intero importo dell'investimento è stato autosostenuto «Vista l'incertezza del settore agricolo, del settore zootecnico e di quello cerealicolo ho pensato di utilizzare in azienda energia pulita e nel contempo crearmi una piccola possibilità di reddito alternativo a quello agricolo. Inoltre, l'introduzione di una copertura costituita da pannelli fotovoltaici mi ha permesso di bonificare l'azienda eliminando le vecchie coperture di eternit». L'installazione dell'impianto fotovoltaico ha spinto Emanuela ad apportare altri miglioramenti all'azienda in particolare, la separazione della parte specificamente produttiva da quella destinata alla ricezione turistica, in modo da mettere in sicurezza le aree di accesso al pubblico e il cambiamento della destinazione d'uso del vecchio fienile che è diventato un'area destinata agli eventi «C'era una commistione all'interno dei fabbricati dell'azienda agricola e di quella agrituristica» spiega, «dopo l'installazione sui tetti del fienile dei pannelli fotovoltaici, mi sono resa conto che la presenza delle balle di paglia e del fieno aumentava il rischio di incendio, quindi ho deciso di isolare il fabbricato cambiandone la destinazione d'uso. Quest'area è oggi utilizzata per eventi e per le attività di fattoria didattica. È inoltre importante per una migliore vivibilità e per una maggiore sicurezza degli ospiti separare le aree di transito dei mezzi agricoli dal resto del caseggiato, anche a quest'ultimo aspetto abbiamo dedicato molta attenzione. La multifunzionalità mi è servita per capire che in azienda bisogna tenere tutto in ordine e in sicurezza altrimenti non si va avanti. È necessario qualificare, far crescere l'azienda attraverso un processo di miglioramento continuo; diventa pertanto fondamentale valorizzare le proprie produzioni altrimenti non si qualifica il lavoro che si svolge quotidianamente e gli altri non percepiscono il valore del tuo lavoro».

La costruzione di una politica aziendale, in particolare se indirizzata alla multifunzionalità, presuppone relazioni tra gli attori dei diversi aspetti di cui è composta e tra essi e l'esterno; in questo senso i rapporti e il confronto con e tra le risorse umane operanti al suo interno diventano essenziali per la produzione di quei beni, materiali e immateriali, che l'azienda è chiamata a realizzare. Mentre per un'impresa di piccole dimensioni, attività riconducibili, ad esempio alla filiera corta, l'offerta di servizi turistici e sociali può risultare, se non più facile, almeno più immediata, in una realtà produttiva medio-grande può diventare complicato; a tal proposito Emanuela dice: «La cosa più interessante, con la quale mi confronto ogni giorno, è il rapporto datore di lavoro-dipendente, perché mi rendo conto che in agricoltura molti lavoratori non sono qualificati. La sfida è qualificare la manodopera dell'azienda e aiutarla a migliorarsi non solo dal punto di vista professionale ma anche umano. È necessario rendere i lavoratori più consapevoli del ruolo che svolgono all'interno della società. Spesso sono persone che ripiegano

sull'agricoltura perché non riescono a trovare un altro lavoro o perché lo cercano vicino casa e pensano di potere improvvisare. Diventa pertanto complicato cercare di trasferire ai dipendenti l'affiliazione, la passione per il proprio lavoro, lo stimolo a voler investire in loro stessi, argomenti importanti per un'impresa ma difficili per il lavoratore dipendente. La mia azienda agricola non è a conduzione familiare pertanto deve essere impresa; ogni risultato che raggiungo, anche nei rapporti con i dipendenti per me rappresenta un riscatto sociale, ma non perché sono donna bensì perché sono un imprenditore. È importante perché, vuol dire che finalmente, sono riuscita a creare un rapporto umano con il dipendente che lo valorizza non solo come lavoratore ma anche come persona. Il dipendente, per me, deve essere un collaboratore ovvero un aiuto che mi permetta di svolgere il mio lavoro, che non è stare tutto il giorno in azienda, bensì uscire dall'azienda per comunicare all'esterno il lavoro che faccio e farlo nel miglior modo possibile. Passando la maggior parte del proprio tempo in azienda non è possibile riuscire a ritagliarsi uno spazio nel mercato. Per fare questo è necessario assumere manodopera specializzata, persone in grado di sentire l'azienda come propria, che comprendono e condividono il tuo obiettivo aziendale e, nonostante abbiano un ruolo diverso dal tuo, decidono di fare lo stesso percorso di crescita aziendale che stai facendo tu».

La Sicilia con oltre due miliardi di euro, è la Regione italiana con la dotazione finanziaria complessiva programmata più alta per le misure di Sviluppo Rurale. I dati, relativi a ottobre 2013, indicano un avanzamento di spesa pari al 55,8%³⁶. Nonostante la collocazione geografica (zone collinari e montane, in parte svantaggiate, della provincia di Palermo (tra i territori di Roccapalumba, Corleone e Campofiorito), i servizi offerti e le innovazioni introdotte, l'azienda di Emanuela durante gli ultimi cicli di programmazione non ha usufruito di contributi pubblici «lo il PSR provo a utilizzarlo molto spesso» spiega Emanuela, «ma ho trovato sempre difficile il dialogo con chi si occupa dell'aspetto burocratico in Sicilia, per cui alla fine, ho attinto a un finanziamento solo nel 1990 per l'impianto di un vigneto. Riguardo la zootecnia, l'agriturismo e il fotovoltaico ho realizzato tutto con le sole forze aziendali e in economia, probabilmente riuscendo a fare il tutto anche in tempi più rapidi rispetto a quelli che la burocrazia mi avrebbe consentito. Lo sforzo economico, comunque, non è di certo stato indifferente e ha richiesto dei sacrifici notevoli» .

Per il futuro, nei progetti di Emanuela, c'è la sperimentazione di una coltivazione di lenticchie alternativa al grano, finalizzato anche all'uscita dal circolo dell'ordinamento colturale biennale. In Sicilia, negli ultimi anni, sono stati inve-

36 Rete Rurale Nazionale: Report sull'avanzamento del bilancio comunitario e della spesa pubblica - Ottobre 2013.

stiti oltre 330.000 ettari nella coltivazione di grano duro, pari al 51% della superficie destinata a seminativi e al 26% della superficie agricola utilizzata anche se, con l'introduzione del regime di disaccoppiamento, si è registrata una contrazione del 20% delle superfici agricole siciliane dedicate alla coltivazione del frumento duro³⁷, dovuta alla flessione dei ricavi e alla conseguente diminuzione della redditività. La sperimentazione sulle lenticchie è un tentativo che ha altri precedenti in azienda, anche attraverso l'allestimento di prove parcellari «Sulla cerealicoltura quello che facciamo normalmente negli ultimi anni sono i campi sperimentali» spiega Emanuela, «A oggi non la considero più una sperimentazione, ma piuttosto una continua ricerca in azienda in collaborazione con le università per l'individuazione di nuove possibili varietà di cereali. Questa pratica permette, infatti, di confrontare le diverse specie cerealicole (frumento duro, tenero, orzo, avena e farro), in regime convenzionale e biologico, allo scopo di verificare l'adattabilità negli ambienti di coltivazione siciliani di colture cerealicole alternative al frumento duro».

Emanuela crede molto nella sperimentazione e nella ricerca in agricoltura: «Se ci fosse un canale preferenziale con chi si occupa di ricerca per le aziende agricole sarebbe un volano enorme» spiega «ma occorrerebbe continuità; io sono sempre disponibile ogni qualvolta mi viene chiesto, però capisco che dipende dalla disponibilità finanziaria impostare una collaborazione continuativa; in particolare, ritengo da sempre fondamentale il contatto con le università per introdurre innovazione e conoscenza in agricoltura e per comunicarle all'esterno. La conoscenza» conclude, «passa attraverso la ricerca, la sperimentazione e queste ultime attraverso la collaborazione con le Università. Questa è la via maestra per una comunicazione efficace, questa è la via di uscita dall'isolamento per gli agricoltori».

L'obiettivo di Emanuela di riuscire in questa collaborazione appare difficile ma non impossibile; di certo gli interlocutori non mancano, alla luce del numero dei laureati in tale ambito³⁸, che in futuro aumenteranno se saranno confermati i dati delle università italiane che registrano considerevoli aumenti di iscritti nelle facoltà inerenti il settore agricolo come "Agroingegneria" o "Agraria"³⁹.

37 Dati ISTAT – 6° Censimento Generale dell'Agricoltura.

38 Secondo i dati pubblicati da ALMA LAUREA i laureati di primo livello, in ambito disciplinare agrario, nel 2012 sono 2.500.

39 Secondo i dati della Coldiretti si è registrato un aumento del 26% nelle iscrizioni all'Università nei corsi di laurea in scienze agroalimentari coldiretti.it/News/Pagine/65---1-Febbraio-2013.aspx



8 Agrinido e non solo

L'esperienza de "La Quercia della memoria", azienda agricola marchigiana, si caratterizza, per una forte connotazione multifunzionale, che vede accanto alla produzione agricola un forte impegno nel campo dei servizi educativi, ambientali e culturali, culminato nella recente apertura sperimentale del primo agrinido del Centro Italia. «La nascita dell'agrinido è solo la punta del nostro percorso di multifunzionalità in agricoltura, orientato in particolare sugli aspetti didattici e da qualche tempo anche su quelli sociali» precisa subito Federica di Luca, titolare e amministratore delegato dell'azienda.

Ubicata sulle colline maceratesi, nei comuni di Gualdo e San Ginesio, all'interno del Parco nazionale dei Monti Sibillini, "La Quercia della memoria" si estende su 10 ettari, di cui 8 di SAU. Produce dal 2002, con metodo biologico certificato, varietà antiche di cereali (grano duro, kamut, farro, orzo) mais e prodotti ortofruttilicoli, uva, piante officinali e include piccoli allevamenti di animali da cortile, capre e maiali, ma non solo. «Ho sempre amato il mondo rurale fin da piccola» racconta Federica, «ero felice di andare nell'azienda dei nonni, mi piaceva, volevo sempre partecipare, fare qualcosa».

Dopo alcune esperienze lavorative in ambito psico-pedagogico e di educazione ambientale, Federica inizia a lavorare in una cooperativa di servizi ambientali nata all'interno del WWF Marche, occupandosi delle attività educative nelle oasi dell'organizzazione «La tradizione contadina di famiglia si era interrotta quando i miei genitori avevano chiuso l'azienda dei nonni, sebbene mio padre continuasse alcune piccole attività agricole per passione. Io spesso lo seguivo perché continuavo a essere innamorata della campagna e della vita contadina...». Intanto Federica si trasferisce in un piccolo borgo a pochi chilometri dalla vecchia azienda di famiglia, diventa mamma di due bambini e inizia a pensare alla possibilità di ritornare alla sua vecchia passione per la campagna «Dopo la nascita dei bimbi ho iniziato a pensare a come intraprendere un'attività lavorativa in ambito agricolo. Non avevo ben chiaro cosa volessi fare. Pensavo che l'esistenza del Parco⁴⁰ insieme alla nuova legge sull'orientamento in agricoltura⁴¹ potessero essere le basi per creare un connubio che valorizzasse le ricchezze del territorio. Nel mio caso, l'azienda agricola poteva essere una sintesi delle mie esperienze nei servizi ambientali e la mia

40 Parco dei Monti Sibillini, istituito con D.P.R. il 6 agosto 1993. È dotato di personalità giuridica ed è sottoposto a vigilanza del Ministero dell'Ambiente.

41 L'art.1 del D.Lgs 18 maggio 2001 n° 228 (Legge di Orientamento in Agricoltura) che ha sostituito l'art.2135 del Codice Civile che recava una definizione di imprenditore agricolo risalente al 1942.

passione per la ruralità e poteva anche diventare un'opportunità occupazionale o un aspetto di essa».

Con il sostegno del compagno, impegnato nel WWF, e dei genitori Federica inizia a lavorare concretamente al progetto. Il recupero dell'azienda inizia nel 2003 con la ristrutturazione della parte specificatamente agricola. Federica si rivolge alla CIA e trova in uno dei tecnici dell'associazione un valido interlocutore al quale sottoporre le sue idee. L'attenzione ai temi ambientali si attua fin dalle prime fasi di realizzazione del progetto con la scelta di coltivare secondo il metodo biologico cultivar antiche. E già in questa fase Federica affronta le prime difficoltà «Trovare sementi antiche si rivelò molto più difficile del previsto, erano praticamente scomparse dal commercio» racconta, «Mi venne in aiuto un vicino centro di distribuzione di prodotti macrobiotici che era in contatto degli "agricoltori custodi". Presentai ai responsabili il mio progetto e chiesi loro aiuto per recuperare una piccola quantità di grano... Anche solo un quintale. Mi chiesero di firmare un foglio in cui dichiaravo le finalità della mia richiesta e decisero di aiutarmi mettendomi in contatto con un agricoltore pugliese che mi consegnò un quintale e mezzo di grano. Pagai una cifra irrisoria... Simbolica e da lì iniziai».

La prima raccolta di grano fu di solo 11/12 quintali che Federica, tramite una cooperativa abruzzese per la salvaguardia ambientale, attiva anche nella produzione e la trasformazione di prodotti dell'agricoltura biologica, portò in un mulino biologico, disposto a lavorare piccole quantità. Con la farina estratta furono confezionati otto quintali di pasta biologica artigianale «Queste collaborazioni mi hanno permesso di arrivare, nel giro di due anni, a produrre pasta alimentare, anche se di un solo formato, con il mio grano. Sono stata fortunata...» dice Federica, «Perché riuscire a intrecciare rapporti di collaborazione con soggetti che potevano considerarsi dei concorrenti, non è facile».

Nemmeno il tempo di assaporare la soddisfazione che per Federica inizia l'impegno per la commercializzazione della sua pasta e in questo ambito i problemi si rivelano durissimi. Fin da subito appare chiaro che i costi di trasporto e dei vari passaggi produttivi rendono il prodotto poco competitivo sul mercato e poco sostenibile per la stessa azienda. Dopo una serie di tentativi deludenti, Federica, che intanto sperimenta diversi modelli di strategia aziendale soprattutto per la parte delle filiere produttive, decide di continuare la produzione di pasta biologica e di utilizzarla insieme agli altri prodotti per l'autoconsumo, vendendo il surplus direttamente in azienda. Nel 2003 la "Quercia della Memoria" era, infatti, diventa Fattoria Didattica, e in convenzione con il WWF Italia, gestrice del CREDIA WWF⁴²,

42 www.educazioneambientale.provincia.mc.it/?page_id=82

centro di regionale educazione ambientale del sistema INFEA⁴³ Marche. In questo contesto viene creata “L’Aula di Ecologia all’Aperto”, cioè un progetto di area naturalistica, attrezzata a scopo didattico, con sentiero natura sensoriale, isola del compostaggio, orto biologico, campo delle piante officinali e aromatiche, arboreto dei frutti dimenticati, un’area faunistica con gli asini (Asineria) «Abbiamo voluto offrire un ventaglio tematico ampio e innovativo legato al mondo dell’agricoltura» spiega Federica, «con l’osservazione diretta delle pratiche agricole e informazioni sull’alimentazione, l’agricoltura biologica, la relazione tra pratiche agricole e ambiente. I nostri fruitori principali provengono dalle scuole, da quelle dell’infanzia fino alle superiori» continua, «ma organizziamo anche giornate tematiche per le famiglie, in modo da allargare l’utenza, e percorsi formativi per i docenti. La nostra azienda svolge un ruolo importante rispetto al sistema formativo locale, la scuola sa che non siamo solo un luogo dove far visita una volta tanto, ma rappresentiamo una sponda alla quale guardare rispetto all’offerta formativa».

Per e con gli insegnanti, in particolare, Federica, pianifica e realizza programmi educativi studiati sulla base dei temi della cultura e produzione agricola e della salvaguardia ambientale oggetto di progetti regionali e dei programmi scolastici; si tratta di percorsi lunghi e approfonditi, svolti durante l’intero anno scolastico, finanziati dall’Ente Parco o dalla Regione, per i quali Federica è impegnata più giorni a settimana da circa 15 anni. Ma le attività dell’azienda spaziano anche in altri settori: oltre a partecipare al progetto “Seed Saver” (salvatori e custodi di semi), promosso dall’Associazione “Civiltà Contadina”, dall’Associazione ARCOPIA e Orto Antico e a un progetto pilota per il recupero, la sperimentazione e la coltivazione di piante officinali e medicinali, quest’ultimo in collaborazione con l’Università di Camerino, l’Ente Parco Nazionale dei Monti Sibillini e il GAL Sibilla, dal 2007 la “Quercia della memoria” è anche agriturismo bio-ecologico.

L’intervento di recupero e risanamento conservativo dell’antico edificio rurale, in cui la struttura ricettiva è ospitata, è stato realizzato sui principi dell’alta efficienza energetica, del risparmio delle risorse e dell’uso di materiali bio-edili. I pasti, della cui preparazione si occupa la signora Carla, mamma di Federica, sono basati su un’attenta ricerca della tradizione pastorale e contadina dei Sibillini e realizzati in prevalenza con prodotti coltivati in azienda o da altre vicine.

«Quando abbiamo avviato la riorganizzazione del settore agricolo ci siamo

43 Il Programma IN.F.E.A. (INformazione, Formazione ed Educazione Ambientale), nato su iniziativa del Ministero dell’Ambiente è finalizzato a diffondere sul territorio strutture di informazione, formazione e educazione ambientale. www.minambiente.it/menu/menu_attivita/IL_sistema_nazionale_I_N_F_E_A_.html

orientati nell'ottica dell'autoconsumo» spiega, «le nostre produzioni e i piccoli allevamenti che abbiamo reintrodotti, rendono l'azienda in buona parte autosufficiente per garantire un servizio di ristorazione non solo agli ospiti dell'agriturismo e ai clienti del ristorante, per i quali il servizio è offerto nel week and, ma anche ai visitatori della fattoria didattica e del centro di educazione ambientale e agli utenti degli altri servizi, legati alla multifunzionalità, che nel tempo sono stati introdotti».

Nel 2008 per la "Quercia della memoria" è iniziata l'attività di agricoltura sociale. È stato sviluppato, con vari esperti del settore, un percorso sull'ortoterapia, incentrato sull'orto come luogo di scambio e di integrazione, in cui stimolare il movimento e la manualità dei fruitori, generando benessere fisico e psichico e stimolando le capacità lavorative. Il progetto si svolge in collaborazione con il "Centro Papa Giovanni XXIII" e prevede un ciclo di incontri bisettimanali per pazienti adulti affetti da disabilità grave, ospiti del Centro diurno e residenziale in provincia di Macerata. Nell'ambito dell'agricoltura sociale l'azienda è impegnata anche con la Comunità montana per la quale accoglie due giovani in borsa lavoro che partecipano ad alcune attività lavorative adatte alle loro possibilità (innaffiatura, piantumazione, supporto alla cucina)

«Già da tempo avevamo richieste in questo ambito da parte di famiglie, centri diurni, comunità e centri anziani» spiega Federica, «ci chiedevano di ospitare persone con problemi o organizzare giornate nella nostra azienda o attività destinate a questo tipo di utenza. La nostra realtà si trova in un piccolo borgo nel comune di San Ginesio, si tratta di periferia rurale, ci conosciamo un po' tutti e per noi coinvolgere la popolazione della zona nelle nostre attività è da sempre stato un obiettivo».

Anche con gli anziani del borgo la "Quercia della memoria" ha sempre avuto un ottimo rapporto, chiarisce Federica «Sono una famiglia allargata, anche per i miei figli... Hanno sempre sostenuto la nascita della mia impresa, perché hanno visto in essa un legame con la loro storia, una speranza di sopravvivenza del borgo e delle loro esperienze di vita, sebbene di biologico e multifunzionalità non ne avessero mai sentito parlare...».

Ed è proprio in questo tessuto di rapporti umani che s'inserisce un'altra delle esperienze in cui Federica e la sua azienda sono coinvolte: l' "Ecomuseo dei Vissuti e dei Saperi dei Monti Sibillini". Costituito nel 2011 con un protocollo d'intesa tra l'azienda, l'Ente Parco Nazionale dei Monti Sibillini, la Comunità Montana dei Monti Azzurri, il Comune di San Ginesio e quello di Cessapalombo, e il WWF Italia, l'ecomuseo mira al recupero della memoria locale legata al rapporto con il paesaggio, la biodiversità e la gestione delle risorse naturali. Dal lavoro di raccolta delle memorie, si punta alla realizzazione di una Mappa di comunità nell'ottica di

uno sviluppo turistico e territoriale «Raccogliamo storie di vita e attraverso di esse ricostruiamo la storia sociale dei luoghi» spiega Federica, «per esempio la storia di un boscaiolo fornisce notizie sul bosco, sulle attività a esso legate, sulle tecniche e gli attrezzi utilizzati, sulla toponomastica e le tradizioni sociali. Tutte queste notizie sono inventariate e un gruppo specifico della comunità, che si propone di elaborare la mappa, esegue un lavoro di sintesi, sceglie cioè gli elementi che ritiene più importanti perché esprimono maggiormente l'identità del territorio. Si tratta di valori nascosti, racchiusi nelle storie personali degli abitanti e che fino a ora nessuno aveva raccolto, a cui nessun libro si era mai interessato... Noi con questo progetto vogliamo restituire dignità a luoghi e personaggi che hanno fatto la storia del nostro territorio e farla diventare uno strumento di promozione turistica dei nostri luoghi». Il progetto che è attivo da cinque anni, vede attualmente l'azienda, nell'ambito del PSR Marche, misura 421 – cooperazione transnazionale – impegnata in un'azione del GAL Sibilla in collaborazione con il GAL Piceno e il GAL finlandese Oulujärvi, sull'elaborazione di una prima mappa di comunità sperimentale anche dal punto di vista metodologico.

Federica è una giovane donna determinata che crede nel suo lavoro, ma non nasconde le difficoltà e i problemi da affrontare: «Per le realtà piccole come la mia, per sopravvivere è necessario diversificare, e anche così è difficile. Una piccola azienda non può reggere la concorrenza dei produttori più grandi. Avrei potuto specializzarmi in una particolare filiera produttiva come quella del vino, ad esempio, e magari conferire tutto il prodotto ma, oltre a richiedere importanti investimenti economici per raggiungere determinati standard di qualità, sarei andata contro la mia concezione di azienda inserita nel territorio. Fin dall'inizio la mia strategia è stata indirizzata alla ricerca di più interlocutori, da far convergere su temi comuni: agricoltura, ambiente, educazione, cultura e allargare il più possibile i fruitori dei nostri servizi. In quest'ottica si legge il lavoro per coinvolgere le famiglie e l'istituzione dell'agrinido».

L'apertura di questo nuovo servizio educativo è stata avviata nel Settembre 2012 come esperienza pilota nell'ambito del progetto "Rurale Sociale" promosso dall'Assessorato Agricoltura della Regione Marche «L'idea di aprire un asilo in azienda era nata già qualche tempo prima perché da parte delle famiglie che frequentavano la fattoria didattica e il centro di educazione ambientale c'era molta richiesta; per questo avevamo iniziato a proporre giornate in fattoria per famiglie con bambini molto piccoli, con attività specifiche per questa fascia di utenza, nel frattempo» spiega Federica, che a supporto della sperimentazione ha ricevuto un finanziamento di 20.000 euro dalla Regione Marche che contribuisce anche alla gestione del progetto «avevo iniziato contatti con altre realtà di agrinido del Nord

Italia e ho cominciato a pensare all'apertura di questa nuova esperienza. Sebbene non fossi una loro associata, mi sono rivolta alla Coldiretti che a livello nazionale si occupava di esperienze analoghe, e da lì è iniziato tutto il processo di relazioni che ha portato alla collaborazione tra noi, la Regione e l'Associazione di categoria».

L'apertura dell'agrinido rappresenta un esempio di positiva risposta alle nuove esigenze che emergono nella società e una fruttuosa collaborazione tra attori del territorio, istituzioni locali ed esperti del settore: la Regione Marche ha finanziato la sperimentazione, prevista per tre anni, nell'ambito di un progetto di agricoltura sociale; è stato costituito, quindi, un gruppo di lavoro con esponenti delle associazioni di categoria, servizi sociali, pedagogisti, rappresentanti della Regione attraverso il quale sono stati definiti gli standard di qualità dell'agrinido e il format pedagogico, stabilite le caratteristiche per l'azienda agricola abilitata a ospitare il servizio e presentato un business plan, infine è stato pubblicato un bando. «Al bando abbiamo risposto noi e un'altra azienda, e in entrambe le strutture è partita la sperimentazione. È andata subito molto bene tanto che, poiché il modulo prevedeva un rapporto di un educatore ogni sette bambini, dopo poco abbiamo richiesto l'autorizzazione per accoglierne fino a dieci» .

L'età dei piccoli ospiti è compresa fra i 16 e 22 mesi, ma la struttura è predisposta per ospitare bambini dai 12 mesi fino a tre anni. L'apertura è intorno alle 8,00 ma è previsto anche un servizio di entrata anticipata. Oltre all'intrattenimento e le necessarie cure per i bambini, sono garantiti la colazione, il pranzo e la merenda del pomeriggio, la chiusura è fissata intorno alle 15,00. La struttura è aperta da 1 Settembre al 30 Giugno, con possibilità di prolungamento pomeridiano e nel periodo estivo. La responsabile dell'agrinido è Federica che collabora con due educatrici e una tirocinante volontaria «I bimbi provengono da un raggio di 30 chilometri, la fascia sociale è molto eterogenea» spiega Federica, «la nostra è un'utenza che si riconosce nei valori proposti dalla nostra esperienza aziendale, quelli cioè di raccordo su temi comuni come agricoltura, ambiente, educazione, cultura del territorio e li condivide. Come ho espresso all'inizio dell'intervista, quella dell'agrinido nasce come approfondimento dell'esperienza educativa e di ricerca del Centro di Educazione Ambientale CREDIA WWF, della Bio-Fattoria Didattica e della Fattoria Sociale. Inoltre risponde a esigenze pratiche espresse dal territorio: mancanza di strutture, sostenibilità economica; quest'ultimo aspetto è molto importante soprattutto in questo periodo di crisi economica... Grazie al sostegno regionale abbiamo potuto contenere i costi e offrire un'alta qualità del servizio, in futuro vedremo... Stiamo pensando al PSR, in particolare a un'azione del GAL, in ogni caso il servizio non potrebbe essere sostenibile economicamente solo dall'azienda».

Proprio la gestione finanziaria è, per Federica, la maggiore fonte di preoccupazione: con un fatturato intorno ai 100.000 euro e un investimento di oltre un milione di euro, l'esposizione con le banche è consistente «Nonostante abbiamo colto tutte le possibilità di sostegno economico disponibili diventa sempre più difficile sostenere le rate dei mutui. Abbiamo colto alcune opportunità di credito che apparivano convenienti, ma le rate sono altissime e la crisi in atto ha peggiorato la situazione... E intanto le sovvenzioni diminuiscono sempre di più».

La responsabilità dell'agrinido è ora diventata, per Federica, una priorità fra le tante che richiede la gestione della sua azienda: dopo la partenza per la scuola dei suoi due ragazzi, la sua giornata lavorativa inizia con l'organizzazione e la pulizia degli spazi del nido e poi con l'accoglienza insieme alle educatrici dei piccoli utenti. Poi continua con un'estrema variabilità dettata dalle esigenze aziendali pianificate e/o contingenti «Una giornata non è mai uguale a un'altra dipende...» dice Federica, «se non ci sono urgenze guardo la posta e mi occupo della parte amministrativa e gestionale dell'azienda e poi se ci sono visite alla fattoria didattica seguo questa attività, altrimenti dipende... Le urgenze con gli animali, ad esempio, hanno la priorità; in questi casi si lascia tutto e si va a risolvere al più presto il problema. Per quanto riguarda le coltivazioni è possibile una maggiore programmazione, inoltre molti compiti li svolge mio padre mentre io mi occupo soprattutto della gestione dell'orto didattico, della predisposizione del contesto, dei sentieri che devono percorrere i bambini e gli altri utenti. Nel pomeriggio curo le attività inerenti la produzione della pasta, i rapporti con i fruitori del centro diurno e con i ragazzi della borsa lavoro e i rapporti con le istituzioni scolastiche, spesso sono impegnata nelle riunioni dell'unità educativa e poi ci sono gli impegni con le scuole».

Una vita intensa, divisa fra le varie attività dell'azienda e gli impegni familiari, perché Federica affronta quotidianamente anche quelli, «I miei figli sono consapevoli di aver vissuto un'infanzia in un contesto bellissimo e di aver goduto di una grande libertà rispetto ai loro coetanei ma, ora che sono adolescenti, iniziano a contestare, soprattutto riguardo la condivisione degli spazi con gli ospiti dell'agriturismo, o con le scolaresche... In questo momento, infatti, dicono che da grandi faranno altro» .



Big Sur
Committee Of Public
Affairs
1982-1983

9 Farfalle (La resilienza di una imprenditrice agricola)

Donatella Di Cola da Paliano (FR) insieme al marito Riccardo gestisce l'azienda agricola "Serpens" (dall'omonima costellazione), una realtà economica particolare, nata come risposta a un evento traumatico e che nel tempo è diventata un esempio di "resilienza" di imprenditoria agricola.

L'azienda apistica della famiglia Di Cola nel 1990 fu costretta a interrompere la produzione di miele, di cui si occupava da circa 30 anni, a causa della *varroasi*⁴⁴, una malattia che colpisce e uccide le api «Eravamo una bella realtà» ricorda Donatella, «producevamo miele da 30 anni a livello industriale, nel '95 la malattia ci ha messo in ginocchio».

In seguito alla fine dell'attività, la famiglia Di Cola ritenne economicamente poco sostenibile investire nella stessa attività produttiva, sia a causa dei costi elevati che la realizzazione di un nuovo impianto avrebbe comportato, sia perché, in quegli anni, una grande quantità di miele proveniente dall'estero aveva reso il prodotto italiano poco competitivo sul mercato «Per ricominciare sarebbe stato difficile per i costi da affrontare e poi iniziava ad arrivare il miele dalla Cina... Un po' come succede ora con l'olio. Si trovavano delle partite a prezzo molto conveniente, ma la qualità non era buona». Dopo un periodo difficile e incerto durante il quale furono considerate le possibili alternative, i coniugi Di Cola decidono di continuare a lavorare in azienda cambiando però comparto produttivo, decidono cioè di allevare un loro antico nemico: la camola del miele, il bruco di una farfalla che depone le uova negli alveari e subito dopo la schiusa si nutre del miele (da cui trae il nome) e della cera dei favi «Sapevamo un po' tutto su questa farfalla, l'avevamo combattuta per così tanto tempo... E poi ci siamo resi conto che era una opportunità di mercato perché era molto richiesta per la pesca». Infatti, poiché da parte di numerosi gestori di impianti per la pesca sportiva c'era una notevole richiesta di questo tipo di lombrichi per le esche, i signori Di Cola decidono di creare un allevamento di animali per questo tipo di attività sportiva.

Dai primi anni '90, da quando cioè l'attività è stata convertita, l'azienda "Serpens" oltre a tutti i laghi sportivi d'acqua dolce d'Italia, fornisce "camole del miele" agli zoo di Roma e Napoli per la nutrizione degli uccelli e di altre specie animali, e rifornisce molti negozi di animali in Italia. Non solo, nell'allevamento, interamente biologico, le farfalle sono alimentate con miele o cera di api (che i Di Cola autoproducono in Toscana) i loro scarti sono riversati in lettiere dove vivono

44 *Varroa destructor*: è un acaro parassita esterno che si attacca al corpo dell'ape e la indebolisce succhiandone l'emolinfa.

migliaia di lombrichi che mangiano questi residui restituendo un humus idoneo a fertilizzare terreni adatti alle più svariate colture (ortaggi, piante da frutta, fiori e piante da traveso). Il successo dell'iniziativa e la conoscenza della *Varroa destructor* acquisita in seguito ai vari tentativi falliti di debellarla stimolarono l'interesse della signora di Cola per le farfalle spingendola ad ampliare le sue conoscenze in questo campo e a studiare, in modo autonomo e a sue spese, questa specifica branca dell'entomologia «Questa è la cosa che mi pesa di più» spiega Donatella, «cioè il totale disinteresse del mondo scientifico e universitario per il mio lavoro. Nessuno si degnava di parlare con me, più volte ho cercato un contatto, ma senza successo...». Le sue conoscenze Donatella le acquisisce soprattutto attraverso l'osservazione diretta degli insetti, delle loro abitudini, alimentazione, riproduzione, habitat, ecc.«Tanto del lavoro si fa in azienda, potremmo scrivere un libro (ride) su tutti gli esperimenti che cominciamo... i muri che prendiamo. Andiamo a intuito, facendo tesoro dell'esperienza acquisita in questi anni. La nostra è un tipo di ricerca totalmente empirica».

La passione di Donatella per gli insetti aumenta con il tempo e inizia a riguardare anche l'ambito specifico delle farfalle. Allo scopo di acquisire maggiori conoscenze anche in questo campo scientifico, nel 1991 decide di recarsi per un viaggio-studio in Thailandia. Nel Paese asiatico segue corsi inerenti lo studio delle farfalle e dei bachi da seta, alla fine dei quali decide di impiantare a fianco a quello dei lombrichi, un allevamento di farfalle esotiche e autoctone per fini commerciali. L'investimento ha prodotto ottimi risultati, da allora, infatti, l'azienda "Serpens" riproduce, alleva e vende farfalle per gli zoo che ne fanno richiesta, per gli istituti di entomologia e i singoli studiosi, per gli orti botanici e per il ripopolamento di aree dove tali insetti sono a rischio di estinzione.

«Le varietà di farfalla sono diverse» spiega, «molte sono di origine locale, ma tante sono importate; ho preso la licenza d'importatore internazionale. Sono autorizzata dal Ministero a importare farfalle dal resto del mondo per i miei studi e la mia attività. È una cosa molto importante perché con tanti esemplari è più facile seguire lo sviluppo, le abitudini, il tipo di alimentazione, mentre se dovessi usare solo quelle catturate in natura non avrei esemplari a sufficienza». Ma le farfalle della "Serpens" sono richieste anche in altri ambiti, in particolare quello dei matrimoni e dello spettacolo. La signora Di Cola ha infatti introdotto in Italia il servizio di *butterfly wedding*, una cerimonia nuziale, molto diffusa negli USA, durante la quale al posto del consueto lancio di riso gli sposi liberano un certo numero di coloratissime farfalle (prezzo medio per la fornitura 700,00 euro). «La sposa libera dalla scatola o dal cesto» specifica Donatella, «in cui sono temporaneamente contenute le farfalle, già feconde, e una volta liberate oltre a produrre l'effetto roman-

tico si contribuisce al ripopolamento degli insetti nel territorio». La tipologia delle farfalle adoperate per il *butterfly wedding* non è casuale o strettamente estetica. Il tipo utilizzato, infatti, varia a seconda del territorio in cui saranno liberate; per ogni cerimonia si usano quindi le farfalle più adatte al tipo di habitat (clima, vegetazione, ecc.) in cui potranno volare e depositare le uova, in modo da stimolare il ripopolamento. Ma l'azienda fornisce consulenze e farfalle anche per spettacoli cinematografici e teatrali; in particolare Donatella parla dell'ultima tournée a cui ha partecipato come consulente «Sono stata l'assistente alle farfalle



Donatella Di Cola

per 12 spettacoli del coreografo belga Jan Fabre in giro per l'Italia. È stata un'esperienza molto bella, nell'ultimo spettacolo abbiamo usato tutte farfalle bianche in modo che con un gioco di luci venissero fuori effetti bellissimi».

L'impegno della signora Donatella per il mondo delle farfalle riguarda anche l'estero attraverso due progetti di cooperazione internazionale alla quale partecipa in qualità di consulente, rispettivamente con l'Etiopia (finanziato dalla Comunità europea) e con la Colombia. Nel Paese africano la "Serpens" ha fornito assistenza per la creazione un allevamento "tradizionale" di bachi da seta; mentre per il governo colombiano il contributo professionale della signora Donatella ha riguardato l'allevamento delle farfalle sia a fini commerciali sia ambientali. Più precisamente, in Etiopia è stata realizzata una coltivazione di gelso con la quale nutrire i bachi secondo metodi tradizionali, in modo da avviare un'attività imprenditoriale di qualità che offra lavoro a un maggior numero di lavoratori. Nel Paese Sud americano, data la grande richiesta di farfalle, da parte di istituzioni scientifiche e amatori, attraverso il progetto finanziato dal Governo si intende offrire un reddito alternativo ai contadini che rinunciano alla coltivazione della coca, e al tempo stesso evitare l'estinzione di molte farfalle a causa della distruzione delle piante di cui questi insetti si nutrono.

Un'azienda agricola *sui generis* la "Serpens", dove al posto dei terreni agricoli vi sono celle climatizzate in cui attraverso processi tecnologici sono riprodotte le condizioni per l'allevamento delle farfalle; dove i costi sono molto contenuti, perché con la piccola quantità di miele autoprodotta si nutrono le farfalle i cui scarti permettono di alimentare i lombrichi venduti per la pesca, che a loro volta producono l'humus che oltre a essere destinato alla commercializzazione, alimenta il frutteto, centenario e biologico, che la signora Di Cola coltiva allo scopo di salvaguardare antiche piante autoctone; dove la manodopera è composta da tre persone che si occupano di tutte le fasi produttive e in parte anche della commercializzazione e delle consegne. Un'azienda agricola in cui una donna, sebbene non risulti essere la titolare, ha un ruolo importante nella conduzione (dall'allevamento alla commercializzazione) e un ruolo decisivo nell'innovazione di processo e di prodotto. La signora Di Cola ha infatti studiato, acquisito competenze, introdotto e sperimentato nuove specie e procedure, senza l'appoggio di alcuna istituzione scientifica (benché più volte abbia cercato di stabilire contatti); ha avviato novità commerciali e percorsi di consulenza con realtà italiane ed estere.

Infine, un'azienda agricola che proprio per la sua originalità, non può accedere ai finanziamenti comunitari ma che ugualmente investe nel futuro; sono infatti in fase di progettazione un itinerario didattico attraverso cui far conoscere ai bambini le piante e gli animali autoctoni della campagna ciociara e una casa delle farfalle per dare a chiunque lo desideri la possibilità di vedere e conoscere il mondo delle farfalle.

10 Pet Therapy

L'amore per i bambini, la passione per la natura e gli animali sono alla base di questa esperienza d'imprenditoria agricola al femminile, la cui protagonista è la dottoressa Fabiola Zanella, una giovane e dinamica mamma veneta che ha dato vita alla "Sirio Lupo Celeste", una fattoria sociale specializzata nel campo degli interventi assistiti con gli animali.

La scelta del nome è legata a una stella «Sirio, la più luminosa della costellazione del cane» spiega Fabiola, «che è il figlio domestico del lupo, il primo animale a essere stato addomesticato, 15.000 anni fa». Infatti, ad avere un ruolo centrale nelle attività sociali e terapeutiche che si svolgono nell'azienda, che è anche fattoria didattica e propone diversi progetti educativi e laboratori per le scuole e le famiglie, sono i cani: un pastore tedesco, un bovaro del bernese, un barboncino e due meticci, ma non mancano asini, tartarughe, conigli, gatti e caprette.

L'impresa agricola e Fattoria sociale "Sirio Lupo Celeste", socia di Coldiretti Rovigo, dopo il restauro di una vecchia struttura presente nell'azienda agricola di famiglia, realizzato grazie a un finanziamento del Piano di Sviluppo Rurale Veneto, (Misura 311 - Diversificazione in attività non agricole), Fabiola ha iniziato a svolgere le attività di *pet therapy* nel 2010, anche se già da anni era impegnata in tale ambito «Lavoravo già nel campo degli interventi assistiti con i miei cani, ma fuori azienda; partivo in macchina con gli animali e le attrezzature e andavo presso le strutture che richiedevano le mie competenze. Ma non era una situazione ideale, perché spostarsi con i cani comporta stress per loro, che hanno bisogno di conoscere prima i luoghi dove saranno coinvolti. Spesso è necessario operare delle modifiche ambientali per creare il *setting* idoneo allo svolgimento delle attività previste nel progetto». Lavorare in ambito socio-terapeutico con gli animali non è semplice «Occorre la formazione adeguata» spiega Fabiola, «sia dell'operatore che degli animali, tempo e pazienza, attrezzature e spazi idonei. Ogni operatore di *pet therapy* non potrà operare con qualsiasi persona in difficoltà ma farà una scelta. Per esempio io sono molto portata per i bambini e per i disabili con ritardi cognitivi, lo sono meno per altre tipologie di persone in difficoltà. La mia scelta è stata quella di rivolgermi a un tipo di utenti, la mia preparazione e quella dei miei animali di conseguenza è legata alla tipologia di fruitori con cui operiamo. Non lavoro da sola negli interventi assistiti ma in equipe: sono presenti o intervengono in alcune fasi del progetto altre figure professionali come la figura di riferimento del fruitore che ne tutela lo stato di benessere, il veterinario per i controlli sanitari degli animali coinvolti, altri operatori-educatori. Il team operativo deve essere molto affiatato, si accorda prima della seduta e discute degli esiti dopo la stessa».



La ristrutturazione del vecchio magazzino aziendale e la sua riconversione in spazio sociale e terapeutico è stato fondamentale per l'attività di Fabiola, che a proposito chiarisce «Bisogna avere gli spazi idonei dove poter svolgere le attività nelle diverse dimensioni di relazione creando l'ambiente relazionale accogliente. Per questo ho creato nell'edificio una sala luminosa, con pochi mobili, con ingresso indipendente, spazi esterni facilmente raggiungibili, con servizi igienici e a norma di sicurezza. Inoltre sono fondamentali le competenze» che la dottoressa Zanella ha acquisito in maniera ampia e consolidata, frutto di esperienza e anni di studio grazie ai quali ha ottenuto diverse qualifiche: laureata in agraria, oltre a un master di secondo livello in medicina comportamentale degli animali da affezione, conseguito presso la facoltà di veterinaria all'università di Pisa, ha partecipato a diversi corsi di specializzazione inerenti l'educazione e la rieducazione del cane, la zooantropologia didattica, la zooantropologia assistenziale, conseguendo le qualifiche di: "Referee pet operator" presso la SIUA (Scuola Interazione Uomo-Animale) di Bologna dove ha anche certificato i suoi cani. Gli spazi devono poter rispondere alle varie esigenze che le attività o le terapie richiedono. A tal proposito Fabiola precisa, «Se devo coinvolgere gli utenti in un'attività epimeletica, cioè relativa alla cura del cane, (spazzolatura, carezze, coccole, nutrizione dell'animale) devo creare l'aula adatta per queste attività, quindi accenderò un caminetto, metterò un tappeto per terra, attaccherò dei cartelloni colorati, una musica gradevole di sottofondo... Se devo fare invece un'attività ludico-performativa ho bisogno di un'area all'aperto dove siano presenti attrezzi, cerchi, lo slalom e il verde».

La giornata di Fabiola è lunga e intensa. Sveglia alle 4.00 del mattino, dopo una breve colazione inizia l'istruzione dei cani; al momento l'attività educativa è particolarmente concentrata sulla nuova cucciola di bovaro del bernese di nome Wilma, ma gli esercizi, i giochi e le cure costanti riguardano anche gli altri cani, che vivono in casa, perché per la *pet therapy* gli animali devono essere abituati al contatto con le persone, educati, istruiti, curati e mantenuti puliti. Non solo, il lavoro è quello di creare una coppia uomo-cane collaborativa in cui sia il cane che l'operatore si riferiscono l'uno all'altro e agiscono insieme. L'operatore deve tutelare il benessere del proprio *pet* durante la seduta e dopo la stessa deve attuare delle attività libere per ripristinarne la condizione di equilibrio. Durante gli esercizi i cani imparano per esempio a rispondere alle richieste verbali e gestuali, a individuare e consegnare determinati oggetti «Questi esercizi sono utili perché con un fruitore io e il cane lavoreremo in coppia». Fabiola spiega che è necessario alzarsi presto perché dopo l'allenamento il cane deve essere nutrito e poi, soprattutto se è di grossa taglia, devono passare alcune ore prima che possa iniziare a lavorare. Bisogna essere precisi, conoscere e valorizzare le caratteristiche del cane più rispondenti

all'attività in cui si intende coinvolgerlo. Per un determinato fruitore o gruppo di fruitori si dovrà scegliere la coppia operatore- cane più adatta a raggiungere gli obiettivi del progetto «Ad esempio con "Charlie"» continua Fabiola, «il barboncino nano che ama molto essere spazzolato e coccolato senza essere troppo invadente nella relazione con le persone, lavoreremo nelle attività terapeutiche e nelle relazioni con i soggetti che inizialmente hanno timore del contatto con i cani. Con Wilma, la bovaro del bernese, invece, cane con mantello scuro e di taglia grande che per indole tende a guardare negli occhi e cerca il contatto fisico lavoriamo invece con persone che amano l'interazione con cani di questo tipo. Il cane in ogni caso viene coinvolto gradualmente nel corso delle sedute, passando da iniziali attività referenziali in cui non è presente ma ci si riferisce a lui fino ad arrivare ad attività interattive o performative».

Dopo aver svegliato le sue due bambine, di 11 e 7 anni, averle preparate e accompagnate a scuola, Fabiola rientra in azienda per iniziare, intorno alle 9,00, le sedute di terapia che durano un'ora ciascuna. Sono rivolte sia a singoli soggetti sia a piccoli gruppi di persone, provenienti da strutture pubbliche o private. I cicli sono in media di dieci sedute, generalmente una a settimana, concentrate in due mesi e mezzo «È molto faticoso fare le sedute sia fisicamente sia dal punto di vista psicologico» spiega, «gli incontri possono essere pochi al giorno o a settimana». Annualmente, in media, tra pubblico e privato, Fabiola opera con 50 fruitori, i giorni lavorativi settimanalmente sono due al massimo tre. Alla "Sirio, Lupo Celeste" si svolgono sia attività che terapie assistite con gli animali; per le prime, volte al miglioramento del benessere e alla qualità della vita della persona, non essendo attività a valenza terapeutica non è richiesta la presenza da parte del personale sanitario di riferimento (psicologo, psichiatra o educatore), anche se in molti casi è opportuna. Per le sedute di terapia assistita, interventi a supporto delle terapie tradizionali in atto sul paziente, la figura sanitaria è necessaria nella fase prescrittiva e operativa nonché per il monitoraggio degli obiettivi. In questi casi il personale medico specializzato collabora all'inserimento del soggetto nel progetto terapeutico, segue il monitoraggio e i vari passaggi previsti dal trattamento che deve essere sempre personalizzato, anche se è possibile operare con piccoli gruppi affetti da problematiche analoghe. «La maggior parte degli utenti privati arriva in azienda grazie al passa parola» racconta Fabiola, «molti adulti sono affetti da problemi di depressione; in questi casi l'interazione con l'animale, attraverso l'attività di *pet therapy*, produce miglioramenti nella socializzazione e nell'acquisire maggior rispetto verso se stessi; altri utenti privati, soprattutto minori, sono affetti da autismo. In questi casi il percorso terapeutico è più complesso: gli orari devono essere adeguati all'età del minore, è necessaria una preparazione dell'ambiente

accurata e un contatto continuo con i medici, gli insegnanti e i genitori. Occorre far conoscere in anticipo ai bambini gli spazi in cui avverrà la terapia, osservare le loro reazioni, parlarne con il personale sanitario ed educativo». Ciò avviene anche con soggetti affetti da altre patologie di natura psichica; in tutti i casi di terapie assistite si usano delle schede di monitoraggio contenenti indicatori, diversi a seconda del fruitore riferiti al comportamento del soggetto ma anche al consumo di farmaci.

Come accennato in precedenza, le attività e le terapie assistite sono indirizzate anche a piccoli gruppi formati al massimo da sei persone. In questi casi gli utenti sono, generalmente, ospiti di strutture pubbliche, case di riposo e centri diurni collegati alle ASL, anche asili, ma non mancano le richieste da parte di strutture private «Nel pubblico» spiega Fabiola, «c'è un budget annuale, le ASL appaltano il servizio della gestione alle cooperative che mi contattano oltre che per veri e propri cicli di sedute di *pet therapy* indirizzate ai loro ospiti, anche per preparare gli operatori con o senza un loro cane». In quest'ultimo ambito il mio lavoro consiste nel formare gli educatori sia dal punto di vista teorico



Fabiola Zanella

che pratico a relazionarsi correttamente con il loro animale tenendo conto del contesto in cui andranno ad operare; ho anche formato gli operatori che dovevano occuparsi dei cani residenziali, cioè che vivevano nelle strutture dove poi offrivano il loro servizio di *pet therapy*, o con cani dei centri diurni per disabili affidati a famiglie che li ospitavano negli orari di chiusura del centro. Anche in questi ultimi due casi ho insegnato agli operatori come gestire la relazione tra utente e l'animale all'interno della struttura e anche alla famiglia come occuparsi del cane a casa».

Il lavoro con le realtà socio-sanitarie collegate alle ASL è di particolare attualità. Si moltiplicano in Italia, e non solo, le iniziative legate all'agricoltura sociale e terapeutica, ed è ormai riconosciuto il valore positivo che questo tipo di approccio ha sul benessere dei fruitori «In genere per le terapie di gruppo» continua Fabiola, «la struttura sceglie pazienti affetti da patologie omogenee o associabili. Io di solito lavoro con soggetti affetti da disagio cognitivo medio-grave, non gravissimo». Dopo le sedute di *pet therapy*, Fabiola si occupa della cura degli animali: passeggiate, cure, eventuali visite dal veterinario, perché il loro benessere è fon-

damentale, i cani hanno bisogno di essere ben accuditi, coccolati e gratificati.

Nel pomeriggio il lavoro, nell'azienda Sirio, Lupo Celeste, è dedicato alla didattica. Le attività proposte sono diverse, alcune sono svolte prevalentemente all'aperto e riguardano il contatto con la natura, la conoscenza delle piante, il rapporto con gli animali. In particolare, in primavera, da aprile a giugno, e poi nei mesi estivi, all'interno di progetti educativi messi a punto dalle istituzioni preposte, si organizzano attività di animazione rivolte a ragazzi, che trascorrono un giorno a settimana in fattoria dove sono impegnati in attività ludico-educative «Per esempio, la scorsa estate il Comune di Rovigo inviava gruppi di bambini ogni venerdì». Altre iniziative didattiche più specifiche si rivolgono alle famiglie o a quanti sono interessati al linguaggio degli animali, in particolare a coloro che vogliono adottare un cane in maniera seria e consapevole. In questo ambito si offrono insegnamenti sul tipo di cane da adottare, le esigenze da rispettare, i metodi educativi, l'organizzazione degli spazi, ecc. A tal proposito Fabiola conferma «Negli ultimi tempi si sta affermando la tendenza a insegnare ai bambini su come relazionarsi col cane, come portarlo al guinzaglio e come riconoscere e rispettare le sue esigenze e i suoi bisogni... Sono molti i genitori interessati». Su tematiche analoghe, nell'ambito delle attività rivolte ai bambini, si organizzano incontri di gruppo, in cui sono coinvolti anche docenti esterni «Si tratta di privati che ho conosciuto attraverso il mio lavoro» spiega Fabiola, «che hanno bisogno, durante il loro personale percorso di esprimere ciò che hanno appreso. Si tratta di persone particolarmente timide alle quali, per superare l'impatto col pubblico, viene data la possibilità di esporre ai bambini quello che loro stessi hanno imparato e attuano con il proprio cane; spiegano, danno dimostrazioni e in questo modo riescono a superare la paura del pubblico, si sentono ascoltati e un po' docenti. È previsto nei progetti di *pet therapy* ed è molto importante come crescita psicologica e di fiducia in se stessi».

Nella gestione delle attività didattiche, oltre a Fabiola, è coinvolta un po' tutta la famiglia. In particolare, la sorella Michela e il cognato Gilberto, si occupano del teatrino della fattoria, una piccola struttura realizzata con materiali riciclati, all'inizio rivolto ai bambini della scuola materna che, col tempo è diventato un appuntamento fisso delle attività, anche quelle rivolte ai disabili. Creano i personaggi, realizzando anche le sagome in compensato (animali, piante, persone, ecc.), sviluppano le storie, costruiscono le scenografie. Ma nel lavoro in fattoria didattica sono coinvolti anche i genitori di Fabiola, Angelo e Anna, che impegnati nella manutenzione delle attrezzature e degli spazi interni ed esterni e nella cura degli animali, e le bambine di Fabiola che prestano la voce ai personaggi più piccoli e danno spunti per le storie «Le bambine vivono molto bene la mia attività... basta minacciare di chiudere la fattoria e ottengo subito la loro collaborazione...»

racconta sorridendo Fabiola. Gli spettacoli teatrali sono importanti, attraverso un momento ludico e di socializzazione, si mira a sensibilizzare gli spettatori su vari temi legati all'ecologia, al rispetto dell'ambiente e degli animali. Ma dal 2012 Fabiola e Michela si occupano anche di un altro aspetto destinato a essere sviluppato all'interno della Lupo Celeste: l'onoterapia «Siamo appena partite... Quest'anno ci siamo dedicate soprattutto all'inserimento e alla socializzazione degli animali. È stato molto impegnativo perché sono soggetti poco abituati a relazionarsi con le persone, costretti a vivere in ambienti ristretti». I soggetti in questione sono tre asine, destinate al macello, salvate e rieducate da Fabiola e Michela; quest'ultima, in particolare, per iniziare la nuova attività ha seguito corsi ad Arezzo e nel padovano specifici per l'onoterapia. Per la loro rieducazione è stato necessario un lungo e paziente recupero delle capacità di movimento e della fiducia nel contatto con l'uomo «All'inizio non riuscivano ad attraversare nemmeno una scolina... ci respingevano... rifiutavano di indossare la capezzina e la copertina sul dorso» racconta Fabiola, «in un anno sono uscite ben 264 giorni, abbiamo creato un diario dove annotiamo tutti i loro cambiamenti, le attività svolte, i progressi, le caratteristiche individuali». Michela, che si sta specializzando in questa particolare branca di *pet therapy*, partecipa sia alla progettazione che alla realizzazione pratica degli interventi assistiti con le asinelle, rivolti soprattutto a bambini con sviluppo non tipico. Pur essendo all'inizio, la nuova attività ha dato i primi buoni risultati; nell'estate scorsa il primo progetto di *pet therapy* con le asine ha riguardato due ragazze affette da fobia per gli animali. I risultati sono stati positivi e alla Sirio Lupo Celeste sono tutti molto ottimisti per il futuro. A proposito di futuro, a conclusione dell'intervista, Fabiola parla dei progetti della Sirio Lupo Celeste «Vorrei continuare con la *pet therapy* e la fattoria didattica, ampliando i servizi offerti e le iniziative di animazione. Inoltre, poiché la nostra è una piccola azienda e la produzione agricola è di tipo convenzionale, mi piacerebbe in futuro attuare la conversione al biologico perché è l'ideale per le attività sociali e terapeutiche che svolgiamo».

La Sirio, Lupo Celeste è una realtà agricola multifunzionale positiva che offre esperienze educative e di integrazione importanti. È su questi aspetti che un'agricoltura moderna dovrebbe puntare, rivolgendosi soprattutto alle nuove generazioni, per le quali accostarsi e comprendere una realtà complessa e, spesso distante, come quella rurale, contribuisce a seminare "capitale sociale" che è alla base di cultura ambientale dalla quale non si può prescindere per un adeguato e sostenibile sviluppo economico.

Si ringrazia la gentile Dott.ssa Lorenza Bellettato [Coldiretti Rovigo] la cui competenza e disponibilità hanno permesso di conoscere e riportare questa esperienza.



11 Pulire con le erbe

Le piante sono veri e propri produttori e contenitori dinamici di sostanze chimiche. Il loro impiego più conosciuto è legato all'ambito officinale, quello cioè della cura delle malattie o del benessere psico fisico, ma i principi attivi in esse contenuti hanno anche altre proprietà, utilizzabili per altri scopi. Lo sanno bene Antonina, Ardian e Paola che con le piante officinali e aromatiche prodotte nella loro azienda agricola realizzano "fitodetergenti" o "agridetergenti"⁴⁵ per l'igiene e la pulizia della casa.

L'azienda agricola "Le erbe di Brillor" si trova sulle sponde del lago di Alice, due ettari di terreni terrazzati nel comune di Alice Superiore, in provincia di Torino. L'impresa nasce nel 2010 dall'iniziativa di Antonina Botta (referente di laboratorio e del progetto), Paola Polce (responsabile commerciale) e Ardian Mullaj, marito di Antonina e responsabile della produzione. L'azienda produce, con metodo biologico certificato, piante officinali e aromatiche per la realizzazione di detersivi di derivazione vegetale, ma è attiva anche in altri settori: è, infatti, fattoria didattica e sede dell'associazione "Perlacqua", impegnata nella tutela e salvaguardia delle acque.

Antonina e Paola provengono da realtà ed esperienze diverse: chimica siciliana la prima, abruzzese e imprenditrice nel campo della moda la seconda, si incontrano a Torino nel 2008: «A Palermo mi occupavo di analisi delle acque» racconta Antonietta, « quando mi sono resa conto dell'incidenza negativa che su di esse ha l'uso quotidiano dei detersivi ho iniziato a studiarli... Mi sono trasferita a Torino per riprendere i miei studi di chimica all'università, mentre collaboravo contemporaneamente con il CNR di Milano in un progetto sugli insetti; intanto continuavo a fare le mie ricerche... Spesso di notte perché mia figlia era piccola e con mio marito Ardian avevamo aperto un piccolo laboratorio per gli agrodetersivi a Vitracco. «Io invece a Torino studiavo naturopatia... Cercavo un modo di vivere ecologicamente più sostenibile...» aggiunge Paola, « Per caso mi sono imbattuta in uno dei prodotti che Antonietta creava nella sua minuscola aziendina e che cercava di vendere in giro, soprattutto in ambienti vicini alle tematiche ambientaliste. Ho comprato il prodotto, l'ho provato e ho pensato subito che era una cosa geniale e che doveva essere sostenuto... Ho quindi contattato Antonietta, dopo poco ci siamo incontrate e abbiamo iniziato a collaborare al progetto».

Attualmente la sede della società, laboratorio e ufficio, dista alcuni chilo-

45 Fitodetergente e Agridetergente sono neologismi conati dalla dott.ssa Botta e regolarmente registrati.

metri dall'azienda agricola, ma è in corso di realizzazione un innovativo progetto di ristrutturazione di una cascina, attigua ai terreni aziendali, dove è previsto il trasferimento di tutte le attività.

Nel corso della visita in laboratorio, Antonietta e Hardian, illustrano le varie fasi della produzione degli agridetergenti «La prima cosa che ho fatto è stato destrutturare un detersivo chimico» spiega Antonietta, «cioè ho analizzato i detersivi presenti sul mercato, quelli che funzionano di più ma sono maggiormente inquinanti, ho cercato di studiarne la composizione e poi uno a uno ho iniziato la ricerca per sostituirli con componenti naturali e meno inquinanti: solventi, tensioattivi, colore, profumo, conservanti... Quindi da sostanze di derivazione petrolchimica ho cercato i corrispondenti naturali, poi da quelli naturali ho continuato, cercando le sostanze nei vegetali. Negli ultimi tre anni, da quanto grazie a Paola ho potuto completare la ricerca, la maggior parte delle piante che utilizzo le coltiviamo noi, e così, da generica origina vegetale dei componenti, siamo arrivati a produrre gli agridetergenti con sostanze estratte da piante di nostra produzione». La lavorazione è tutta manuale, dalle piante prodotte in azienda, attraverso un processo di spremitura, si estraggono le sostanze utili per realizzare prodotti per la pulizia che, al contrario di quelli tradizionali, non inquinano le acque. «Ho scritto anche un libro sull'argomento» continua Antonietta, «"Appunti di fitodetergenza", che è il primo trattato sulla materia; il termine non esisteva, l'ho inventato io e lo abbiamo anche registrato. Col tempo ci siamo resi conto che la radice "fito" non era ben compresa da tutti e abbiamo adottato la parola "agridetergenti", che è un altro marchio registrato».

Nel piccolo laboratorio oltre ai numerosi i contenitori per l'infusione delle erbe sono presenti attrezzi per la spremitura, mortai, filtri, alambicchi, recipienti di varie misure, ecc. Durante la visita nella struttura Antonietta spiega: «Utilizziamo il limone, l'alloro e l'aceto come solventi; il timo, che ha grandi proprietà antibatteriche, come conservante, la fitolacca con l'aceto di mele per sviluppare le saponine e poi tante altre piante a seconda delle specifiche proprietà ... A oggi ho analizzato e studiato 28 piante e i ritrovati sono stati tutti registrati: carota, limone, rosmarino, glicine, caprifoglio, arancia, rosa, ecc. In questo periodo sono concentrata in particolare sull'indaco che utilizziamo per la colorazione. Noi adoperiamo l'indaco orientale in polvere, quello che usano i Tuareg⁴⁶, ma sto lavorando su quello occidentale, *Isatis tinctoria*, che è una pianta conosciuta come

46 I Tuareg sono una popolazione berbera africana nomade, soprannominata "Uomini Blu", con riferimento alla tradizione degli uomini di coprirsi il capo e il volto con un velo blu (la tagelmust).

“Guado⁴⁷” e un tempo si usava per colorare i Jeans, perché vogliamo usare prodotti più vicini a noi... Sto anche cercando un sostituto della curcuma, che utilizziamo per l'arancione il giallo e verde, a questo proposito sto esaminando le proprietà del rafano, e poi in questo periodo mi sto concentrando sui tensioattivi che attualmente adoperiamo utilizzando il cocco... ma, benché usiamo solo cocco da piantagioni ecocompatibili e biologiche è comunque un prodotto che viene da lontano, vorrei arrivare all'estrazione di tensioattivi da piante autoctone».

Poiché non è sempre possibile raccogliere le erbe durante il loro periodo balsamico, cioè, quello in cui la pianta presenta la più alta concentrazione di principi attivi, il laboratorio è dotato di un surgelatore che permette di poterle lavorare ancora verdi, condizione necessaria per i prodotti dell'azienda. A seconda del tipo di pianta, della sostanza da estrarre e del tipo di solvente utilizzato, il periodo di infusione varia da qualche settimana fino a un intero anno. A tal proposito Ardian spiega: «Ad esempio, come correttore dell'acidità adoperiamo il limone con l'aceto rifermentato. Occorre molto tempo affinché diventi un acido fortissimo... che abbiamo regolarmente registrato fra i preparati pericolosi, presso il Ministero della Salute».

In seguito i vari composti ottenuti si raccolgono in appositi contenitori e, se si tratta di sostanze compatte occorre filtrarle, mentre quelle molli vanno torchiate. Di questa attività, in particolare, si occupa Hardian, che «Manualmente, per intere giornate «aggiunge Antonietta « torchia chili e chili di erbe macerate...».

Una parte dello spazio nel laboratorio è dedicato al confezionamento e all'etichettatura degli agridetergenti che, come per i normali detersivi, sono specifici per le varie attività di pulizie: pavimenti, bucato, piatti, superfici lavabili, sgrassanti. Il lavoro avviene con l'ausilio di due piccole macchine: una imbottigliatrice da un litro che pesa e misura automaticamente e una etichettatrice che oltre a velocizzare il processo serve a identificare il numero del lotto. L'imbottigliamento delle confezioni da cinque e 20 litri avviene ancora a mano. «Per i rivenditori « interviene Paola, « sarebbe più conveniente acquistare i nostri detersivi sfusi ma, oltre a misurarlo, occorre pesare il prodotto con una bilancia omologata che costa qualche migliaio di euro... Quindi i rivenditori che non possiedono già la bilancia non comprano i nostri detersivi».

L'azienda agricola “Le erbe di Brillor”, che nel 2012 ha fatturato 120.000 euro, vende direttamente a GAS e punti vendita e on line; è stata esclusa la grande distribuzione sia per i minori ricavi che tale tipo di commercializzazione impliche-

47 *Isatis tinctoria*, conosciuta con il termine di *guado* o *gualdo*, è una pianta della famiglia delle *brassicaceae* (o *cruciferae*). Fu coltivata in Italia almeno fino alla seconda metà del XVIII, quando la concorrenza dell'indaco asiatico e americano ne ridusse drasticamente la produzione.

rebbe e, quindi, una maggiorazione del prezzo per il consumatore finale, sia per la difficoltà di garantire adeguate quantità di prodotto. Ognuno degli agridetrgenti, certificati Bio e LAV, infatti, contiene circa dieci ingredienti, la maggior parte dei quali coltivati in azienda; i prodotti, che hanno superato tutti i test prestazionali, non contengono sostanze caustiche e inquinanti, inoltre sono fatti artigianalmente, con tempi molto lunghi rispetto ai ritmi industriali. «Noi produciamo poche cose» dice Paola, « numerate e di eccellenza, esattamente come alcune cantine che producono vino di altissima qualità. Il nostro sgrassatore è stato adoperato sulle navi di “Green Peace”, nelle sale motori...».

Attualmente la vendita si aggira intorno ai 5.000 litri al mese di prodotto ma, per ammortizzare gli investimenti e raggiungere la tranquillità economica occorrerebbe venderne il doppio. Al momento il traguardo non appare vicino. L'azienda per la sua particolare produzione ha dovuto, infatti, affrontare non poche difficoltà ed esporsi economicamente molto. «Tutto ciò che per noi sembrava semplice» spiega Paola, «come avere una cascina, coltivare le piante, trasformarle, commercializzare il prodotto si è rivelato una montagna insormontabile... Ci stiamo ancora lavorando a distanza di cinque anni e di 20 di ricerca... Il punto più scabroso è stato la difficoltà di codificazione, sembra ridicolo ma è così... Se vado su internet e digito “agricoltura no food” troverò: bio masse, carburanti, colori, tessuti... Ma non de-tersivi, perché le categorie codificate vanno in conflitto: l'agricoltura va in conflitto con l'artigianato, che va in conflitto con la categoria dell'industria di conseguenza un inferno... Da qui tutte le problematiche con la quale abbiamo dovuto combattere e per cui ancora combattiamo».

Grazie alla consulenza della Coldiretti di Torino, il primo passo per iniziare a superare le difficoltà è stato conseguire, da parte di Paola, la qualifica di coltivatore diretto, e quindi costituire la società agricola; in precedenza erano stati acquistati i terreni e una vecchia cascina abbandonata, attualmente in fase di ristrutturazione. Contemporaneamente, Antonietta e Ardian si sono occupati delle autorizzazioni per l'apertura del laboratorio e delle registrazioni dei prodotti e dei marchi. Si è quindi passati all'organizzazione interna della società che prevede Paola alla guida della parte economica e amministrativa e Antonietta e Ardian impegnati nella produzione agricola e nella trasformazione dei prodotti. «Grazie alla Coldiretti abbiamo costituito la società, creato il sito, partecipato al concorso Oscar Green e vinto il premio per la categoria in filiera» racconta Paola «all'inizio non è stato facile... Ancora adesso un'ala dell'associazione non approva il nostro ingresso in ambito agricolo, ma per fortuna è anche presente una forte presenza giovanile che guarda all'innovazione con meno diffidenza e che ci ha dato un grande aiuto».

Dal punto di vista legislativo la posizione giuridica dell'azienda è, infatti, dif-

facile da codificare e le soluzioni di molti aspetti burocratici e di competenza amministrativa di controversa soluzione. Anche per questo motivo l'azienda non ha potuto usufruire degli aiuti concessi dalla Politica Agricola Comunitaria e da altri regimi di sostegno poiché, nell'insieme, non risponde completamente ai parametri richiesti da specifici settori per accedere ai finanziamenti. L'azienda ha un orientamento tecnico economico (OTE) che non rientra in nessuna delle tipologie riconosciute dall'Unione europea⁴⁸. Paradossalmente, l'originalità che caratterizza questa esperienza agricola rappresenta l'ostacolo per un riconoscimento istituzionale risolutivo che consentirebbe una gestione aziendale "consueta", con le



prerogative che ciò comporta. L'impegno finanziario per l'acquisto della cascina, all'epoca fatiscente, e dei terreni è stato cospicuo: circa 200.000,00 euro ai quali va aggiunto l'importo della ristrutturazione; l'intero investimento è stato interamente auto finanziato. «L'innovazione in Italia è un problema» dice Paola, «bisogna essere statici, non inventarsi nulla perché pare che si rompa un equilibrio... Abbiamo constatato che gli aiuti sono rivolti a realtà esistenti, quindi la normativa è poco elastica e poi c'è il peso della burocrazia che è ingestibile... Su 10 ore di giornata lavorativa io ne passo otto a produrre carte...».

Malgrado le evidenti difficoltà alla "Erbe di Brillor" si guarda al futuro; numerosi sono infatti i progetti che riguardano l'azienda: in primo luogo l'ultimazione dei lavori nella nuova sede, la cascina sulle sponde del lago e l'inizio della produzione di agridetergenti per il corpo, ma non solo. La ristrutturazione della cascina "Meira", oltre ad accogliere le abitazioni di Paola e di Antonietta e Ardian, prevede l'ampliamento (500 mq.) del laboratorio che attualmente ha una superficie di 50 mq. Al suo interno accoglierà tre laboratori: uno per la raccolta e trasformazione

48 Regolamento (CE) n. 1242/2008 della Commissione

delle erbe in ingredienti, una seconda area sarà destinata alla realizzazione vera e propria degli agridetergenti per l'igiene degli ambienti e nel terzo laboratorio saranno prodotti detergenti per il corpo, realizzati esclusivamente con olio di oliva e le erbe da prodotte in azienda. «Sarà tutto più comodo e razionale» spiega Ardian, « si lavorerà su un piano solo in modo da spostarsi e comunicare meglio, ma sarà possibile anche lavorare più velocemente... Benché sempre in maniera artigianale. È prevista un'area di essiccazione dei saponi, che necessitano di tempi lunghi per la realizzazione».

Nei terreni dell'azienda è già presente un percorso guidato di fitodetergenza, attraverso il quale gli ospiti hanno la possibilità di vedere e toccare le varie erbe coltivate in azienda e conoscerne proprietà e applicazioni. Il percorso, che sarà ampliato, si inerpica lungo i terrazzamenti che circondano la cascina; al suo interno vengono coltivate, curate e/o ordinate (quando sono spontanee o/e infestanti) le piante, ma anche alberi da frutto. In azienda è, infatti, presente anche un frutteto, con varietà antiche e moderne dove è tracciato un percorso didattico per spiegarne le differenti caratteristiche.

L'area agricola della Valchiusella, in passato, era nota per la produzione di canapa. La diffusione della canapicoltura era legata, in particolare, alla presenza di abbondanti risorse idriche che consentivano il processo di macerazione della pianta (in ampie vasche d'acqua scavate nella terra) necessario per la trasformazione della fibra. Dalla lavorazione della canapa si otteneva cordame, vele per imbarcazioni, tessuti (erano di canapa i primi jeans portati dagli operai del porto di Genova), sacchi ma anche olio e rimedi curativi. Dal 1975, quando le norme sulla coltivazione della canapa tessile furono inasprite, molti abitanti si trasferirono altrove e i terreni furono abbandonati.

«Quando abbiamo comprato la struttura la situazione era difficile» racconta Antonietta, «la casa era messa male, il tetto era bucato e la cascina, abbandonata da anni, era sovrastata dalla vegetazione. Il terreno intorno ridotto a una giungla, i terrazzamenti completamente abbandonati... Ma non ci siamo persi d'animo. Abbiamo pensato di impegnarci prima nel recupero del terreno, in modo da entrare prima possibile in produzione. In questo lavoro ci hanno aiutato in molti, in modo particolare, un gruppo di ragazzi della valle. In questa zona c'è la tradizione dei "Coscritti" cioè i ragazzi che compiono 18 anni, che fanno il loro ingresso nel mondo degli adulti. A tutti i coscritti, ormai pochi, di ogni paese della valle è dedicato l'anno; si organizzano raduni, feste, iniziative, viene piantato un albero al centro del paese... Insomma è una tradizione molto sentita. I coscritti del 2010 erano circa 20 e noi avevamo 3000 piante da interrare; abbiamo pensato di organizzare una festa per loro e in cambio i ragazzi ci hanno aiutato a piantare le piantine... Ci

abbiamo messo tre ore! Per la verità abbiamo coinvolto anche un gruppo di filosofi di Torino che si trovavano nella zona per frequentare un corso di meditazione... Credo che non avessero mai visto una vanga o piantato nulla fino ad allora... Alla fine ci siamo ritrovati in più di 50 persone adulti e ragazzi di estrazione sociale diversa, dall'allevatore di mucche al docente di filosofia, che ballavamo, cantavamo divertendoci tutti insieme...».

È stato anche recuperato l'antico magazzino degli attrezzi per la lavorazione della canapa, un minuscolo museo con alcuni strumenti d'epoca ed è stata riutilizzata una vecchia vasca per la lavorazione della canapa allo scopo di impiantare il ciclo chiuso delle acque: gli scarichi dell'attività produttiva e quelli civili delle due abitazioni vi confluiranno, saranno trattati e raffinati e alla fine l'acqua depurata verrà riutilizzata per irrigare i campi. La vasca che è molto profonda è destinata alla fitodepurazione, contiene zeoliti⁴⁹ naturali, terreno e canne palustri, quest'ultime sono state trattate con un fungo in laboratorio per ingrossare le loro radici in modo che asportino tutti gli inquinanti dall'acqua. Il solo costo della vasca è stato di quasi 30.000 euro. La ristrutturazione della cascina segue, inoltre, le tecnologie della bioedilizia: l'isolamento è realizzato con fibra di canapa, le solette del riscaldamento nel pavimento in fibra di lattice naturale per l'isolamento termico e acustico e infine non sono previste caldaie. A riscaldare i circa 1000 mq della cascina ci saranno pannelli solari e la geotermia, cioè con una pompa aria - terra che non produce fiamme.

In futuro l'attività didattica verrà ampliata e riguarderà anche la produzione vera e propria degli agridetrgenti «È prevista una parte aperta al pubblico» spiega Antonietta, «per i visitatori che verranno a trovarci in cascina. Abbiamo già molte richieste... Faranno il giro in laboratorio che avrà una grande parete in vetro in modo da poter seguire le varie fasi della lavorazione dei prodotti e poi c'è la parte dedicata all'acqua, perché all'origine di questo progetto c'è la salvaguardia delle acque...il nostro grande amore». E infatti, la parte superiore della cascina oltre ad accogliere le abitazioni di Antonina e Ardian e di Paola, prevede un'altra zona aperta al pubblico: quella dedicata all'associazione culturale "Perlacqua", alle attività della quale saranno dedicati due locali: uno studio e un grande salone dove verranno svolti corsi e seminari. È previsto anche un piccolo spazio per accogliere persone impegnate nell'ambito della salvaguardia ambientale con i quali l'associazione è in contatto attraverso l'organizzazione di conferenze, laboratori esperienziali, pubblicazioni e collaborazioni.

L'esperienza de "Le erbe di Brillor" si basa su una vera e propria inven-

49 Le zeoliti sono una famiglia di minerali utilizzati nella fitodepurazione, hanno un'azione filtrante.

zione, sull'applicazione di un'idea del tutto originale che ha richiesto un notevole investimento scientifico e finanziario, sostenuto da un impegno umano rilevante, che ancora non ha ricevuto un adeguato riconoscimento istituzionale. «Non siamo riusciti a trovare un bando al quale partecipare», spiega Paola, «se erano agricoltori non potevamo partecipare... Se erano rivolti all'industria lo stesso...». Eppure si tratta di un'idea imprenditoriale potenzialmente competitiva, ripetibile, multifunzionale e sostenibile, caratterizzata da una grande attenzione ai temi ecologici e dell'educazione ambientale, aperta al confronto e all'esterno.

Da tempo, le produzioni non alimentari in agricoltura sono considerate importanti realtà nel panorama economico mondiale: dalle biomasse per produrre energia pulita, all'amido per realizzare materie plastiche biodegradabili, fino alle sostanze base per l'industria chimica e farmaceutica; ci auguriamo che tale riconoscimento giunga anche per il lavoro e l'impegno di Antonietta, Ardian e Paola.



PARTE III

PESCA

In questa parte del volume è presentata un'esperienza di lavoro femminile nell'ambito della pesca marittima, le cui protagoniste sono sette donne, di età e nazionalità diversa, che nel 2010 hanno avviato una cooperativa di pesca artigianale che prevede l'attuazione di tutti passaggi della filiera, dalla cattura alla commercializzazione di solo pescato locale.

Si tratta di una realtà innovativa, in primo luogo perché ha come attori principali un gruppo di donne, evento insolito in un ambito storicamente maschile come quello della pesca in cui, secondo i dati relativi all'occupazione di genere, solo il 5,1% della forza lavoro è femminile⁵⁰ (il 25% in meno rispetto al comparto agricolo) ed è impiegata nella quasi totalità dei casi nel lavoro a terra. In realtà le donne del comparto sono molte di più rispetto alle stime ufficiali e lavorano sodo: puliscono le reti, selezionano il pescato, lo vendono, si adoperano per utilizzare quello non venduto, lo trasformano, si spostano per proporlo in vendita ma, senza alcuna visibilità tantomeno riconoscimento.

In secondo luogo, il carattere innovativo che caratterizza l'esperienza riguarda la sostenibilità ambientale, in linea con gli orientamenti delle politiche europee e nazionali sulla pesca e sull'ambiente che, da decenni, pongono l'accento sullo stato delle risorse biologiche dei mari e sulla necessità di attuare interventi per la conservazione della biodiversità marina nel Mediterraneo e non solo, adottando una pesca più rispettosa del patrimonio ittico. L'attività della cooperativa prevede, infatti, la cattura e la commercializzazione solo di pescato locale, in maggioranza pesce povero, la vendita a prezzi concorrenziali e a chilometro zero, la trasformazione di quello invenduto. Ma anche, un'attività d'informazione e animazione per aumentarne il gradimento tra i consumatori e farne apprezzare le qualità nutritive e organolettiche, in contrasto a un'omologazione e standardizzazione inconsapevole del gusto che toglie spazio alle tradizioni e modifica negativamente le abitudini alimentari.

Un impegno importante se consideriamo che solo in Italia, le specie com-

50 Dati MIPAAF 2007

mestibili censite sono 266 ma quelle commercializzate con successo solo il 10%, per cui importiamo circa il 60% del pesce consumato ma, contemporaneamente, i pescatori reintroducono in mare il 20% di quello pescato perché non apprezzato dai consumatori o sotto-taglia, provocando mortalità da pesca senza produzione di valore, contribuendo al predominio di poche specie rispetto ad altre, condizionando negativamente la biodiversità marina ma anche, vanificando una parte del lavoro degli stessi pescatori a discapito del loro reddito e dei loro sforzi.

Un'esperienza positiva inserita nel sistema della piccola pesca, che svolge un ruolo importante, sia sotto l'aspetto sociale che economico, non solo in Italia ma in tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Nella consapevolezza che i problemi del settore, in Italia e non solo, sono ben più ampi e complicati (lo testimonia l'ennesima riforma della PCP, la terza da quando nel 1982 è stata istituita la Politica Comunitaria della Pesca), quella della cooperativa femminile "Bio & Mare" è un tentativo imprenditoriale basato su un approccio diverso, più responsabile e meno invasivo, certamente più faticoso ma che, pur non essendo risolutivo, appare trasferibile in alcuni contesti territoriali, per contribuire alla costruzione dei futuri scenari del settore ittico di cui i comportamenti attuali sono diretta conseguenza. Costruire un futuro migliore "per pesci e pescatori" significa evitare in tempo il rischio che la pesca sia uno degli esempi magistrali della così detta "tragedia dei beni comuni"⁵¹.

51 S. Cautadella e M. Spagnolo (a cura di) *Lo stato della pesca e dell'acquacoltura nei mari italiani*.



12 Così la barca la guido io

Da qualche anno, Rady Petrova, da maggio a ottobre, intorno alle quattro del mattino indossa stivali di gomma, pantaloni impermeabili e cerata perché a quell'ora, mozzo su un peschereccio inizia a lavorare, recupera le reti gettate in mare il pomeriggio del giorno precedente. Trentanovenne bulgara, da tredici anni in Italia, un concentrato di energia e intraprendenza, Rady non è solo mozzo su un peschereccio della cooperativa "Bio & Mare" di Massa Marittima, è anche presidente della stessa cooperativa e, insieme alle altre socie, gestrice di due pescherie, animatrice di manifestazioni per la promozione del consumo del pescato locale, consulente in Bulgaria e Turchia in progetti di sviluppo sulla pesca, produttrice di prodotti ittici trasformati e aspirante ristoratrice... Ma andiamo per ordine.

Rady ha due lauree, in pedagogia e turismo; oltre al bulgaro parla fluidamente italiano, russo e inglese e fin da bambina dimostra una vera passione per il mare «Mia nonna viveva sul Mar Nero e io ogni anno, finita la scuola, vi trascorrevi tutte le vacanze... Tutti i miei risparmi da bambina erano destinati al Mar Nero». Dopo l'università e alcune esperienze lavorative, è assunta come interprete per una ditta italiana di import/export dove conosce l'ex marito con il quale si trasferisce in Italia. Nel 2007 inizia a lavorare come volontaria per il coordinamento provinciale di Telethon che, fra i vari sostenitori, annovera la cooperativa di pescatori "Maestràle" grazie alla quale Rady trova un impiego part-time come segretaria. Inizia così a frequentare il porto di Marina di Carrara «Mi piaceva l'atmosfera, le reti, le barche» racconta, «appena finivo il lavoro di ufficio andavo a dare una mano a togliere il pesce dalle reti e intanto pensavo a un progetto sulla pesca...».

Il lavoro alla Maestràle porta Rady a seguire diversi progetti intrapresi dalla cooperativa negli ambiti della piscicoltura, classificazione e certificazione delle acque e commercializzazione del pescato locale; entrando nell'ambiente della pesca toscana lavora, osserva, impara e soprattutto nota che è un ambito solo apparentemente maschile, dove le donne ci sono e pur lavorando sodo non hanno alcuna visibilità. «Io stessa» racconta, «quando andavo in banca, in Provincia per il lavoro di segreteria della Maestràle o in altri uffici proponevo offerte del pescato giornaliero... Poi d'accordo con la ragazza del banco andavo al punto vendita, pulivamo il pesce, lo preparavamo e all'orario stabilito partivo in macchina e consegnavo la merce». È così che, nella mente di Rady, inizia a prendere forma il progetto di una cooperativa di donne per la trasformazione e la vendita del pescato locale.

Rady parla alle altre che lavorano come soci lavoratori alla Maestràle «C'era una ragazza socia della cooperativa che gestiva il punto vendita e si parlava di

spostarlo» racconta, «a un certo punto ho detto alle altre ragazze: “il lavoro lo facciamo, lo conosciamo bene, abbiamo i contatti... Dobbiamo solo imparare a pescare... così seguiamo tutta la filiera...”». E parla del suo progetto anche con il presidente della Cooperativa per cui lavora, al quale chiede di imbarcarsi; la proposta è subito accettata e, dopo aver espletato l'iter e superato gli esami per ottenere l'immatricolazione, la dott.ssa Rady Petrova ottiene la qualifica di “Mozzo per la pesca costiera” e inizia a imbarcarsi. Qualche mese dopo, nel novembre 2009, in occasione della conferenza stampa per la presentazione di “Mondo Pesca⁵²”, alla presenza di autorità, associazioni di categoria, giornalisti, ecc. annuncia la nascita della prima cooperativa femminile italiana di pesca. «In effetti è stato un azzardo...» confessa, «Sì, avevamo parlato tra noi ragazze, pianificato le attività... ci stavamo organizzando ma formalmente ancora non era stata creato nulla... Comunque l'opportunità di dare risalto al progetto era troppo ghiotta e mi sono lanciata».

La notizia suscita grande interesse e curiosità nei presenti e non solo, e dà alle ragazze la consapevolezza che l'idea è buona. Dopo qualche mese, a gennaio 2010, viene sottoscritto l'atto notarile per la creazione della cooperativa “Bio & Mare”, di cui fanno parte, oltre Rady, quattro italiane: Sabrina, Tania, Cinzia e Rita; Margherita e Carol, rispettivamente polacca e colombiana, e Beppe comandante del peschereccio nonché proprietario della barca, di cui armatore è la stessa cooperativa.

Quando inizia a imbarcarsi, Rady, suscita lo scetticismo e la reazione ironica degli altri pescatori che prevedevano per lei una breve carriera marinara; invece, non solo Rady continua, ma anche un'altra socia ha ottenuto la qualifica di mozzo, consentendo così di organizzare dei turni sul peschereccio perché, come dice Rady «È stancante uscire in mare e poi continuare il lavoro che le aspetta a terra durante il resto della giornata...». Infatti, verso le 8,30/9,00 una volta attraccata la barca in porto e liberate le reti, il lavoro continua, bisogna smistare il pesce e portarlo ai punti vendita gestiti dalla cooperativa, che sono due: uno al porto di Marina di Carrara e l'altro a Carrara dove c'è anche il laboratorio per la trasformazione. A quell'ora le altre socie sono già al lavoro perché si occupano del pescato della Maestrale, una delle due cooperative storiche locali, che ha otto pescherecci, con la quale la Bio & Mare ha un accordo in esclusiva per la commercializzazione del loro pescato. Nelle pescherie si preparano le cassette e inizia la vendita. «Cerchiamo di tenere i prezzi bassi» spiega Rady, «in modo che ne rimanga il meno possibile, spesso facciamo delle offerte. Trattiamo solo pescato locale, è la nostra politica... Tutto il pescato

52 Salone delle attrezzature e equipaggiamenti per la pesca professionale, sportiva e amatoriale e delle produzioni ittiche nazionali.

invenduto si manda in laboratorio per la lavorazione e la trasformazione».

La trasformazione del pesce è un segno distintivo della cooperativa «Pare che in Europa, al momento siamo gli unici a farlo in questo modo» sottolinea con soddisfazione Rady; l'attività prevede la preparazione e la vendita di pescato locale sott'olio e sottaceto, sughi di pesce, tonno sottolio e piatti pronti su prenotazione. Le socie si occupano della pulizia e della sfilettatura dei pesci, che richiede molto tempo e attenzione, sterilizzazione dei vasetti, cottura e preparazione delle pietanze. I prodotti associati alla lavorazione sono tutti di provenienza biologica certificata. La cooperativa segue così tutta la filiera, tratta soprattutto pesce azzurro, "pesce povero", commercialmente non molto apprezzato «La gente preferisce spendere 40,00 euro per i gamberoni argentini» dice Rady «piuttosto che 10,00 per le alici locali...».

Quasi tutto il pesce invenduto, viene trasformato; alcune specie devono essere lavorate subito perché sono particolarmente fragili, come il nasello, altre sono vendibili o possono essere lavorate anche il giorno dopo. Mentre il punto vendita nei pressi del porto, di cui la Bio & Mare è solo il gestore, rimane aperto tutto il giorno, con due socie che si alternano fino all'orario di chiusura (intorno alle 20.00), quello di Carrara, dove c'è anche il laboratorio, chiude a pranzo e nel pomeriggio rimane una delle socie a seguire la vendita. Laboratorio e nuova pescheria sono stati aperti grazie a un finanziamento di 120.000 euro ottenuto partecipando a un bando del MIPAAF sull'imprenditoria giovanile innovativa. I fondi hanno permesso di procedere alla ristrutturazione dei locali e all'acquisto dell'attrezzatura necessaria per poter trasformare il pesce e commercializzare i prodotti, anche fuori provincia, rispettando tutte le norme sanitarie richieste.

Il lavoro in laboratorio dura fino al tardo pomeriggio «Non esageriamo con gli orari, fino alle 18,00. Molte socie hanno famiglia e figli...» dice Rady e aggiunge che per lei, attualmente sola, ci sono meno problemi di orario e infatti, ogni venerdì alle 21,00 si occupa anche della consegna degli ordinativi di pesce presso i Gruppi di acquisto solidali (GAS).

Il giovedì sera e il venerdì pomeriggio in laboratorio le socie preparano le cassette degli ordini, in realtà si tratta di contenitori di polistirolo, di cui Rady non è contenta perché «È un materiale poco ecologico, difficile e caro da smaltire; stiamo cercando un'alternativa, al momento senza successo...». La cooperativa è in contatto con 70 GAS, ma non vengono serviti tutti insieme perché sarebbe impossibile. La collaborazione è iniziata nel 2010 con il GAS di Montiglioso, un paesino nei pressi di Carrara; «Sono venuti a visitarci» spiega, «hanno visto come lavoriamo, i pescherecci, i punti vendita e ci hanno chiesto un listino». Poi con il passaparola, e i vari contatti il numero dei gruppi è aumentato. Ai soci dei GAS viene inviato on line

un listino, durante la settimana i soci possono acquistare il pesce presso i punti vendita della cooperativa, invece in venerdì è prevista la consegna presso di loro, in base alle richieste pervenute on line, a seconda delle quali, oltre a selezionare il tipo di pesce, le socie lo consegnano pulito e/o desquamato o spellato. Per ogni singola richiesta si prepara il contenitore con il nome del socio e poi con il furgone si parte per le consegne. Delle consegne si occupa personalmente Rady che a tal proposito aggiunge «Mi piace seguire tutta la filiera; del resto è necessario perché dobbiamo vendere il nostro pesce e quello della Maestrale, offrendo di a prezzi concorrenziali».

La filosofia della cooperativa è quella della filiera corta. La Bio & Mare insieme alla cooperativa Maestrale tratta solo pescato locale, in modo da contenere i prezzi evitando il passaggio degli intermediari. «I grossisti pagano poco i pescatori ma poi rivendono a cifre molto superiori facendo lievitare i prezzi» spiega Rady, «noi abbiamo fatto l'accordo in modo da avere l'esclusiva per la commercializzazione di tutto il pescato della Maestrale... ma bisogna vendere il più possibile in modo da poter contenere i prezzi». Oltre ai GAS i clienti in inverno sono i privati e qualche ristorante della zona che offre pesce locale, molti però preferiscono dare più scelta ai clienti utilizzando merce importata o congelata. E poi ci sono i prodotti del laboratorio che si vendono tutto l'anno.

In estate oltre ai privati, ai GAS e ai soliti ristoranti la cooperativa vende anche ai locali lungo il litorale. Da giugno a settembre i ritmi lavorativi sono frenetici racconta Rady «In estate capita di lavorare anche più di 16/17 ore al giorno, bisogna darsi da fare il più possibile quando la richiesta è alta, altrimenti...». In estate, infatti, la cooperativa oltre alle consuete attività, rifornisce giornalmente i ristoranti sulla costa, i lidi e gli stabilimenti balneari che offrono ai clienti piatti di pesce fresco. E poi ci sono le feste...

È attiva sul territorio l'associazione "Pesce, mare e fantasia" che promuove il consumo del pescato locale attraverso manifestazioni, come appunto le feste che si svolgono in estate, una sorta di sagra del pesce locale con contenuti anche culturali e informativi. Vengono predisposti stand per la promozione e la vendita di prodotti locali, si distribuisce materiale informativo e si allestisce un ristorante con i tavoli e c'è la musica; la cooperativa Bio & Mare si occupa della parte gastronomica, cucinando e servendo piatti a base di pesce. In passato si organizzavano poche feste e solo a Marina di Carrara, con molto successo tanto che, quando nel 2011 è stata negata l'autorizzazione da parte delle autorità, sono giunte all'associazione offerte di ospitalità da comuni limitrofi e anche dall'Emilia Romagna, da dove proviene molta parte dei turisti abituali. La cooperativa e l'associazione hanno accettato di spostarsi e Rady racconta che «È come prima, solo che adesso

è itinerante. Partiamo con furgoni, pentoloni, pesce, insomma tutto l'occorrente e continuiamo...». Organizzano pure l'intrattenimento musicale e per contenere i costi della SIAE e dei DJ continua, «invitiamo delle scuole di danza della zona con le quali dividiamo le spese, in modo che loro pubblicizzano la loro attività e noi possiamo offrire un divertimento in più».

Un impegno lavorativo sostenuto che lascia poco tempo per il riposo o la vita privata «In estate si dorme poco» conferma Rady, «in occasione delle feste pochissimo... Quando posso nel pomeriggio qualche ora; compenso in inverno i quando ritmi sono meno frenetici, anche se il lavoro, per fortuna, non manca. Quest'anno poi sono stata in Bulgaria e in Turchia come consulente per dei programmi sulla pesca».

In Bulgaria Rady, insieme all'amministrazione della città di Byala, ha lavorato a un progetto per la costituzione di un villaggio di pescatori che comprende tutta la filiera ittica: pesca, asta, mercatino e ristorazione. In Turchia, nell'area



Rady Petrova

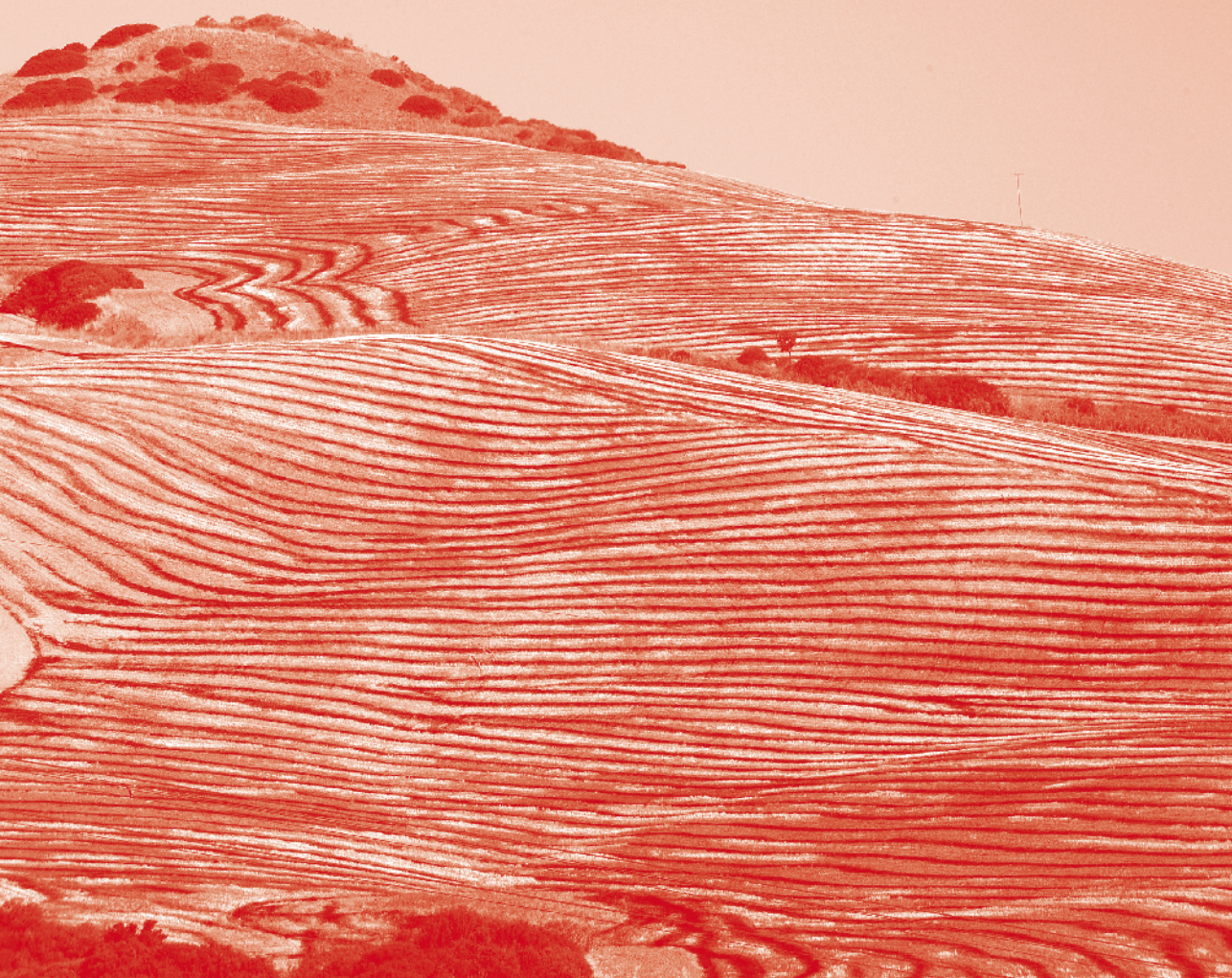
di Seferihisar (Izmir) invece, le socie della cooperative sono state chiamate dal dipartimento di Ricerca e Cooperazione per un progetto sul miglioramento degli standard qualitativi nel settore della pesca dal punto di vista della produzione e del marketing «Abbiamo illustrato la nostra esperienza nella lavorazione e conservazione del pesce povero coinvolgendo le mogli dei pescatori locali» spiega Rady, «spostando i riflettori sulla realtà lavorativa femminile nel settore della pesca che c'è ma è poco considerata. Abbiamo anche esposto il contenuto dei Regolamenti europei 852, 853 e 854 sull'igiene degli alimenti». In Turchia Rady è tornata lo scorso anno constatando con grande soddisfazione il grande lavoro che era stato fatto. In quell'occasione ha anche conosciuto una studentessa dell' Ege University di Izmir

impegnata nella preparazione della tesi di laurea sul tema *Fisherwomen in Italy* «È venuta in Italia, ha visitato la nostra cooperativa, ha filmato il nostro lavoro....» racconta soddisfatta.

Le socie della Bio & Mare non sono ricche, ma sono molto soddisfatte. Fatturano annualmente meno di 100.000 euro, per il momento. «È poco» dice Rady, «per il momento galleggiamo... Galleggiamo con soddisfazione... (ride), in futuro vedremo». La voglia di lavorare c'è, la passione pure tanto che "in porto" le socie hanno anche un altro progetto: l'apertura del ristorante Bio & Mare, solo pesce fresco locale e prodotti biologici per cucinarlo. E poi ci sono in programma altri esami «Mi sto preparando, voglio prendere la qualifica di motorista» conclude Rady, «così la barca la guido io».

PARTE IV

TERRITORIO



In questa sezione del volume sono presentate due storie di donne impegnate in esperienze agricole legate, o specificamente incentrate, ai temi della tutela ambientale e della salvaguardia del paesaggio. Nel caso piemontese, il recupero e la riqualificazione di parti di territorio abbandonate, sono alla base di un'iniziativa imprenditoriale agricola privata che, nel solco della tradizione locale, è finalizzata alla produzione di formaggi di qualità. La seconda esperienza nasce in Veneto da un'iniziativa pubblica che ha promosso la costituzione di un comitato per il riutilizzo di antichi terrazzamenti abbandonati da parte di privati cittadini.

La prima esperienza riguarda il comitato "Adotta un terrazzamento in Canale di Brenta⁵³," un'associazione per il recupero del paesaggio rurale della montagna in abbandono, nel Comune di Valstagna (VI). Nato nel settembre 2010, il progetto punta al recupero dei piccoli appezzamenti agricoli posti sui versanti sopra il comune di Valstagna. Si tratta di un'attività preziosa che oltre a ostacolare il dissesto idrogeologico contribuisce alla manutenzione e alla tutela del paesaggio storico e che in futuro, nell'ambito di un piano di riqualificazione per un insediamento stabile e sostenibile, legato alla memoria del territorio, punta a recuperare anche un borgo abbandonato, valorizzando le potenzialità del luogo sotto il profilo produttivo, sociale, culturale ed esistenziale. Un'iniziativa pubblica che coinvolge in prima persona i privati e che oltre a preservare gli equilibri ambientali e la manutenzione del territorio, ha anche uno scopo sociale: attraverso il coinvolgimento di persone intorno a un obiettivo comune, preservare la memoria storica di un luogo, si punta all'attivazione di rapporti interpersonali e relazioni umane di partecipazione scambio e condivisione.

L'azienda agricola "La Valliera" nasce nel 2007 in Piemonte, come risultato di un progetto di riqualificazione di un antico borgo montano abbandonato; un percorso ambizioso e finanziariamente impegnativo, sostenuto da un gruppo di privati, con il contributo della Comunità Montana Valle Grana, che ha previsto molte fasi: la prima, di ricerca e individuazione dei proprietari delle case e degli alpeggi abban-

53 www.adottaunterrassamento.org

donati, poi l'acquisizione degli edifici, l'espletamento delle pratiche burocratiche e i contatti con le istituzioni locali per avviare le ristrutturazioni e i restauri; in seguito la costituzione della Società e l'inizio vero e proprio della produzione di formaggio di alta qualità, uno dei quali il "Castelmagno d'Alpeggio DOP".

Entrambe le storie hanno come sfondo aree montane che gli antichi abitanti, ritenendo le condizioni di vita non più idonee, hanno abbandonato, cercando altrove valide alternative per vivere. I fenomeni di esodo demografico che li hanno interessati, analoghi a quanto avvenuto in gran parte dei territori montani italiani (il 49% del totale della superficie nazionale⁵⁴), hanno, a loro volta, interrotto o ridimensionato le conseguenze dirette e/o riflesse delle attività agricole in termini di produzioni di beni e ricchezza, presenza e sviluppo di servizi, manutenzione del territorio, tutela ambientale e culturale. A distanza di decenni, l'importanza di questo tipo di economia è stata riconosciuta, il suo valore in termini di difesa di beni pubblici, compreso; eppure, benché i dati indichino che in Italia in area montana operino oltre il 30% delle aziende agricole, il 70% degli aiuti diretti a sostegno del reddito degli agricoltori è diretto alle aziende ubicate nelle aree di pianura⁵⁵, analogamente a quanto avviene nel resto dell'Unione europea. Se, in passato, tale politica di sostegno era necessaria per garantire ai cittadini europei un essenziale e adeguato approvvigionamento di prodotti alimentari, oggi le priorità sono diverse: processi produttivi più sostenibili, maggiore qualità dei prodotti, salvaguardia e diffusione di quelli tipici e della conoscenza materiale e immateriale che essi rappresentano e trasmettono; ma anche conservazione e riqualificazione ambientale e paesaggistica dei territori attraverso il contrasto all'emigrazione, la riduzione dei servizi e il mantenimento delle realtà produttive. Istanze recepite dall'Unione europea attraverso gli interventi proposti nella nuova programmazione agricola comunitaria (2014-2020) che per le aree svantaggiate, nell'ambito dei pagamenti diretti, prevede un sostegno al reddito finalizzato a mantenere la presenza degli agricoltori in tali zone e nel II pilastro, specificamente per le aree montane, la possibilità di attivare nell'ambito dei PSR, dei sottoprogrammi tematici, attraverso un approccio integrato che combini interventi e misure di investimento finalizzate a realizzare strategie di sviluppo da progettare e realizzare con il contributo congiunto degli attori economici e istituzionali presenti nei territori di riferimento. I sottoprogrammi tematici potrebbero dare risposte concrete per la gestione del territorio, per la sua vivibilità sociale, economica e culturale, imprescindibile per qualsiasi forma di sviluppo.

54 ISTAT Censimento Agricoltura 2010.

55 A. Arzeni, F. Sotte, *Lo sviluppo imprenditoriale agricolo nelle aree montane*, in *Agriregioneuropa* n. 34 settembre 2013.



13 Ho adottato un terrazzamento

“Adotta un terrazzamento in Canale di Brenta” è un comitato per il recupero del paesaggio rurale della montagna in abbandono, nel Comune di Valstagna (VI). Nata nel settembre 2010, da un progetto strategico del Comune di Valstagna, del Gruppo Terre Alte del Club Alpino Italiano e del Dipartimento di Geografia dell’Università di Padova, l’iniziativa conta già circa 100 terrazzamenti recuperati e coltivati da altrettanti soci, la maggior parte dei quali sono donne; una di queste è Cinzia Zonta, di Bassano del Grappa, che dopo aver lavorato per oltre un decennio in Amazonia, in alcuni progetti di cooperazione per i bambini di strada, ha deciso di tornare in Italia e trasferirsi a Valstagna.

L’idea di prendersi cura di un terrazzamento è nata quando Silvia insieme all’amico Danilo, laureando in antropologia, progettava di realizzare una coltivazione di canapa da tessuto «Non riuscivamo a trovare dei terreni adatti e a prezzi sostenibili per le nostre finanze» racconta Cinzia, «inoltre una coltivazione di canapa in Italia è difficile per la burocrazia e la mancanza di chiarezza legislativa... Poi ho conosciuto delle persone che mi hanno parlato della possibilità di coltivare un terrazzamento...». È così che Cinzia, insieme a Danilo, entra a far parte del comitato «La possibilità di avere gratuitamente dal Comune questi piccoli appezzamenti ci ha permesso di essere subito operativi e per noi questo è stato molto importante, puoi subito lavorare a qualcosa che ti piace, a cui tieni». Ai terrazzamenti del Canale del Brenta i componenti del comitato ci tengono molto, perché queste vere e proprie opere di ingegneria agraria sono lì da sempre, testimonianza del lavoro e della vita della comunità locale. Sorti circa 300 anni fa, quando l’area era parte della Serenissima Repubblica di Venezia e adibiti, in prevalenza, alla coltivazione del tabacco, dagli anni ’50, con l’inizio dell’industrializzazione della Valle, sono stati via via abbandonati; sorgono sui versanti sopra il comune di Valstagna, in provincia di Vicenza, vicino al borgo abbandonato di Casarette, abitato fino alla seconda guerra mondiale che alcuni del comitato vorrebbero restaurare e rianimare «Siamo andati su con il Prof. Angelo Chemin e altre persone interessate all’adozione e sono rimasta folgorata dalla bellezza del luogo, a prima vista. Ci siamo chiesti come sia possibile abbandonare un luogo del genere e non tentare di farlo rivivere. Abbiamo subito accettato di prenderci cura di uno dei terrazzamenti, anche se molti dicevano che eravamo matti...».

Il terrazzamento adottato da Cinzia e Danilo è infatti uno dei più lontani, si trova a circa 450 metri di altezza e può essere raggiunto in macchina solo fino a un certo punto, dopo c’è solo una mulattiera che bisogna percorrere per circa 30 minuti prima di arrivare. «Ma per noi questo è un valore aggiunto» continua Cinzia,

che insieme a Danilo coltiva i suoi 1.800 metri quadri di terreno seminando patate, fagioli e altri prodotti orticoli secondo i metodi dell'agricoltura sinergica e biologica (come del richiesto dal regolamento per l'adozione). Li adoperano per autoconsumo anche se hanno in progetto di organizzare, insieme agli altri coltivatori del comitato, la vendita diretta o ai GAS «La richiesta c'è, i potenziali clienti non mancano. Molti della zona ci chiedono di poter acquistare i nostri prodotti perché sono biologici e a chilometro zero, anche da qualche ristorante ci sono arrivate richieste, ma dobbiamo ancora organizzarci e mettere a pieno regime i terreni». Per quanto piccolo, infatti, non è facile gestire e/o rendere produttivo un terrazzamento; pochissimi sono gli attrezzi meccanici utilizzabili, gli spazi sono piccoli e il terreno impervio, la maggior parte del lavoro deve essere fatto a mano, «Si può usare la motosega ma bisogna portare a spalla quello che tagli o estirpi. I primi tempi avevamo problemi anche con l'acqua perché i pozzi dovevano essere sistemati e quindi era necessario portare su anche l'acqua per l'irrigazione... Ora dobbiamo portarci solo quella da bere». Oltre alla coltivazione c'è la manutenzione vera e propria dei terrazzamenti; si tratta di strutture fragili, le pietre devono essere posizionate e sistemate con cura periodicamente, bisogna stare attenti alle frane che nella zona sono frequenti. «In questo momento» dice Cinzia «abbiamo due frane... Stiamo cercando contatti per organizzare dei corsi sulle tecniche di ricostruzione e manutenzione dei terrazzamenti... delle masiere, come le chiamiamo noi. È in programma un incontro in Val di Cembra, vedremo di riuscire a organizzarci».

L'assegnazione dei terrazzamenti avviene in seguito alla richiesta dell'aspirante adottante al comitato che in collaborazione con l'ufficio del catasto del comune individua i proprietari dei terreni, la maggior parte dei quali sono emigranti e/o anziani, con i quali viene stipulato un contratto che autorizza l'amministrazione ad affidare il terreno al comitato che, a sua volta, lo assegna al richiedente, il quale si impegna a curarlo rispettando il "regolamento di adozione". Il contratto dura cinque anni, alla fine dei quali all'affidatario viene consegnato il diploma di "benefattore dei terrazzamenti". Il contratto di adozione è rinnovabile, anche se, essendo agli inizi, nessuno lo ha ancora fatto. Sul sito www.adottaunterrazzamento.org è possibile consultare il regolamento per l'adozione e la mappa dei terrazzamenti ubicati nel comune di Valstagna.

Cinzia racconta che gli affidatari dei terrazzamenti sono cresciuti in pochi anni e aggiunge «Molte persone all'inizio erano scettiche sull'iniziativa, soprattutto quelli del posto, poi si sono entusiasmate e adesso partecipano e coinvolgono altra gente. Oggi i terrazzamenti adottati sono circa un centinaio ... Ma le persone che vi lavorano sono molte di più perché spesso, come nel mio caso, viene altra gente sul terreno a dare una mano a coltivare, levare le erbacce, fare lavori di ma-

nutrizione. Molte sono donne, ma aumentano le richieste dei giovani di entrambi i sessi». L'assegnazione è diretta agli abitanti del territorio del Canale del Brenta ma sono in aumento le adozioni e le richieste da parte di abitanti provenienti da altre zone «Anche da Vicenza, Venezia e Padova» dice Cinzia, «si dedicano al loro terrazzamento nei fine settimana o nei giorni liberi, soprattutto in estate». Cinzia, che si occupa di una piccola produzione di vino insieme a un amico e a Danilo, impegnato nella stesura della tesi di laurea, finiti i rispettivi impegni lavorativi, dedicano al loro terrazzamento più tempo che possono «In primavera e in estate anche otto ore al giorno, dipende dalle cose da fare, in inverno di meno, le giornate sono più brevi e il tempo non aiuta. Ma il mio obiettivo» confessa Cinzia «È quello di trasferirmi vicino al terrazzamento.»

Osservando il borgo abbandonato di Casarette, nell'odierno comune di Valstagna, intorno alle piccole case abbandonate, arroccate sul pendio si scorgono i muretti dei tanti terrazzamenti alcuni ancora incolti,



tra cui quello affidato a Cinzia e Danilo che descrivono il progetto di recupero e riqualificazione del borgo, al quale stanno lavorando insieme ad altri del comitato, e della loro intenzione di trasferirsi a vivere in una delle vecchie case una volta restaurate «Vogliamo riuscire a creare una situazione di reddito sul lungo periodo, quando riusciremo a mettere in produzione tutti i terrazzamenti potremmo avviare tutta una serie di attività in modo da assicurarci un reddito, anche piccolo e quindi avviare concretamente le ristrutturazioni».

Infine Cinzia parla della prossima iniziativa in programma all'interno del comitato: l'avvio dei "terrazzamenti didattici" «Stiamo già collaborando con le scuole, nel mese di Maggio verranno 150 ragazzi con un professore dell'Università di Padova per conoscere i terrazzamenti, la loro storia, l'utilizzo, la manutenzione; noi due faremo da guida, non a caso la tesi di laurea di Danilo ha come argomento la trasformazione paesaggistica del territorio... di questo territorio. Insomma, ci stiamo preparando...».



14 Mastra Casara

Ilaria Tomatis è una giovane cuneese che lavora presso l'azienda agricola Valliera, un'impresa lattiero casearia situata nell'omonima borgata alpina, nel Comune di Castelmagno in provincia di Cuneo. L'azienda si estende su 150 ettari di pascoli e aree boschive tra i 1.500 e i 2.000 metri d'altitudine, in Valle Grana, un'area svantaggiata⁵⁶ del Piano di Sviluppo Rurale del Piemonte (Sud-Ovest) la cui economia è storicamente legata alla produzione artigianale del *Castelmanh* come nell'occitano parlato in zona si chiama il formaggio "Castelmagno", un prodotto antichissimo (alcune fonti attestano la sua produzione già nel XII secolo⁵⁷) che prende il nome dal santuario dedicato a San Magno nell'omonimo comune.

L'azienda agricola nasce nel 2007, quando un gruppo di amici (tra i quali sei viticoltori del distretto vitivinicolo delle Langhe e due architetti), appassionati di montagna, decide di far rivivere l'antica borgata alpina della Valliera, disabitata da decenni e di reintrodurre la produzione del "Castelmagno d'Alpeggio DOP" di cui si occupa la protagonista di questa storia: Ilaria, la casara 23 enne dell'azienda agricola Valliera.

Rispetto a quello denominato "di montagna" (prodotto tutto l'anno), il "Castelmagno di Alpeggio DOP" segue un disciplinare più rigido che prevede la produzione da maggio a ottobre, da svolgersi a un'altitudine superiore ai 1000 metri, con vacche alimentate "per il 90% a flora locale⁵⁸"; oltre alla mungitura e alla caseificazione anche i primi due mesi di stagionatura devono avvenire al di sopra di 1000 metri. Per questi motivi Ilaria, che ha un contratto stagionale di nove mesi, per l'intero periodo di produzione, da lunedì a domenica, alle 7,30 / 8,00 del mattino parte da Cuneo, dove abita, per recarsi a lavoro nel caseificio ubicato a circa 1.500 metri. «Occorrono circa 45 minuti da Cuneo» racconta, «arrivo in macchina fino a un certo punto, quando inizia lo sterrato c'è l'auto della società, una fuori strada, con la quale in 30 minuti raggiugo il caseificio. In inverno, quando nevicata e devo controllare le forme in stagionatura, una volta a settimana vado a piedi...». I mesi in cui la produzione di formaggio è sospesa, sono dedicati, infatti, alla stagionatura ma anche alla vendita e all'attività promozionale (partecipazione a fiere e manifestazioni) «Abbiamo vinto il premio "Bandiera Verde Agricoltura 2012"» racconta

56 Ai sensi dell'Art. 18 Reg (CE) n. 1257/1999.

57 Il primo documento in cui è citato in modo esplicito è una sentenza arbitrale del 1277 con la quale si imponeva al comune di Castelmagno il pagamento di un canone annuale al Marchese di Saluzzo, da effettuarsi in forme di formaggio Castelmagno anziché denaro.

58 Disciplinare di produzione del Formaggio – *Castelmagno Denominazione di Origine Protetta (DOP)*

Ilaria soddisfatta, «Ho anche partecipato al Vinitaly... Mi è piaciuto molto».

Nell'azienda, che possiede circa 40 bovini di razza "Mont Béliarde" e "Bruna Alpina" e oltre 60 ovi-caprini, la produzione è iniziata, in forma sperimentale, nel 2009 con l'"Unico di Valliera" ed è proseguita, nel 2012, con quella di "Castelmagno d'Alpeggio DOP", per la quale l'anno precedente la società aveva ottenuto la certificazione. «La differenza tra i due formaggi» spiega Ilaria, «consiste nel fatto che il primo, oltre al marchio DOP ha una stagionatura di nove mesi, mentre per l'"Unico" è di sei; per il resto la lavorazione è la stessa, come anche la forma e il peso». La scelta di non puntare subito e solo sulla produzione del "Castelmagno" è stata dettata dall'accurata e necessaria preparazione che una DOP richiede, ma anche da una strategia di marketing mirata a far conoscere l'azienda attraverso un prodotto nuovo, che richiamasse nel nome anche il progetto di rinascita e riqualificazione della borgata Valliera.

«Ho saputo del progetto da mio padre che lavorava per la Comunità Montana» spiega Ilaria, «era estate e lavoravo in un caseificio, un po' così... Senza una preparazione specifica, aiutavo a fare il "Castelmagno di Montagna" perché mi piaceva... Intanto mi preparavo ai test per entrare all'università, a scienze motorie, ho frequentato il liceo sportivo. Però il progetto della Valliera mi incuriosiva... Ho poi saputo che cercavano un casaro e ho incontrato i soci, mi sono trovata bene e ho deciso di provare, per un anno. Quindi, in un altro piccolo borgo denominato Saria, vicino alla borgata Valliera, ho iniziato a fare il formaggio per la società. È stato un anno di sperimentazione... Facevo due forme di "Castelmagno" al giorno, per il nostro consumo... Mi sono appassionata. Per la stagionatura si usavano i locali di un'altra azienda. Poi sono iniziati i lavori di ristrutturazione del caseificio della società. Intanto, mi sono iscritta alla Scuola lattiero-casearia e delle tecnologie alimentari di Moretta, che dura un anno, ho superato gli esami, ho preso il diploma e nel 2009 sono diventata dipendente della Valliera. Abbiamo iniziato la lavorazione vera e propria con l'"Unico di Valliera" e dal 2012 abbiamo intrapreso quella del "Castelmagno di Alpeggio" la cui commercializzazione è iniziata nel 2013».

Quando Ilaria arriva in azienda il latte è già stato conferito. Delle due mungiture giornaliere, si occupano due giovani immigrati che vivono in alpeggio da inizio a fine stagione; raccolgono circa 600 litri di latte al giorno che dal frigo con un sistema a caduta arriva direttamente al caseificio. Ilaria inizia a lavorare scaldando il latte «Poi aggiungo il caglio» spiega, «e dopo meno di un'ora di coagulazione effettuo un primo taglio con un attrezzo che si chiama lira; il latte diventa come una enorme panna cotta, rompo la prima cagliata, aspetto dieci minuti, la ritaglio e dopo altri dieci minuti eseguo l'ultimo taglio. La cagliata arriva a una dimensione più o meno di noce che sarebbe il coagulo. Dopo l'ultimo taglio tengo da parte il

siero per la lavorazione, mentre la cagliata la scarico all'interno delle "fucelle", cioè delle ceste di plastica, e le lascio scolare dal siero per un giorno». Per ognuna delle nove/dieci forme di formaggio prodotte giornalmente alla Valliera, sono necessari 60 / 70 litri di latte e sei giorni di tempo. Ilaria continua, «Il giorno dopo taglio a listarelle ciascuna delle forme e le metto sotto siero per tre giorni, passati i quali, trito la pasta sotto siero, con l'aiuto di un tritacarne, la salo, la pesto all'interno degli stampi in acciaio, da una parte metto il marchio, dall'altra un contrappeso e ripongo le forme sotto pressa dove rimangono per un altro giorno. Poi la lavorazione si sussegue... La mattina dopo arrivo, tolgo le forme da sotto pressa e le porto in stagionatura. Prima però mi occupo delle nuove forme con il nuovo latte. È una catena... Perché oggi ho il latte fresco da far scaldare, le forme del giorno prima da tagliare a listarelle e mettere sotto siero, quelle di tre giorni prima da tritare e da salare, ecc... Ogni giorno, da lunedì a domenica». Il lavoro richiede un certo impegno fisico, le forme pesano circa sette kilogrammi ciascuna e le ceste dell'impasto circa 15, ma Ilaria sorridendo dice che «È la quantità di latte giusta per una sola persona, certo» aggiunge, «è un lavoro fisico impegnativo che si può fare solo se hai passione».

Secondo il disciplinare del "Castelmagno di Alpeggio DOP" i bovini e gli ovicaprini da cui deriva il latte devono essere soggetti a controllo e anche gli appezzamenti dove gli animali rimangono al pascolo devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Le mucche della Valliera sono sempre al pascolo, notte e giorno, non hanno stalle o ricoveri perché gli alpeggi sono così scoscesi da consentire la costruzione e, solo in alcune aree, di piccole piazzole. Questo comporta situazioni di disagio e pericolo per gli animali, ma tali condizioni ambientali sono necessarie per una produzione di formaggi come il "Castelmagno di Alpeggio DOP" perché le mucche cibandosi di un'erba ottima qualità producono un latte più grasso e quindi con caratteristiche superiori. «I pascoli dell'azienda si trovano dai 1500 ai 2000 metri» spiega Ilaria, «facciamo il possibile per far stare bene le mucche, cerchiamo di spostarle nei luoghi meno ripidi... Se arriva un temporale recintiamo in modo che non possano scappare ma, ogni anno, una o due muoiono perché scappano e finiscono in fondo ai burroni o per il freddo o il morso di una vipera... Anche per questo la gente è andata via dalla Valliera».

Dal lunedì al venerdì Ilaria lavora al caseificio da sola; verso le 13,00 l'attività di casara è finita, se ha altro da fare Ilaria rimane in azienda, altrimenti torna a casa; la mattina dopo si ricomincia. Nel week end la raggiungono i soci e la responsabile dell'azienda, la giovane Elisa che aiuta nel confezionamento delle forme e nel controllo della stagionatura, una fase importante nella produzione dei formaggi, che alla Valliera avviene in grotte naturali fresche e umide, utilizzate già in passato

per lo stesso scopo dagli antichi abitanti della borgata e adeguatamente restaurate per la ripresa della produzione. La temperatura di stagionatura del “Castelmagno



Grotta di stagionatura (*stagera*) dell'azienda

d'Alpeggio DOP” deve essere compresa tra i 5°C e i 15°C e l'umidità tra 70% - 98%. Nelle grotte dell'azienda l'acqua sgorga dalle pareti «È quindi l'ideale» dice Ilaria, «per formare una bella crosta e quindi per un'ottima stagionatura al formaggio» che secondo il disciplinare deve essere di almeno 2 mesi ma, alla Valliera, dura almeno fino a 10. «È una scelta aziendale di ritorno alla qualità» continua Ilaria, «cerchiamo di offrire un prodotto

il più vicino a quello di una volta, con ottimi requisiti». Durante il lungo lavoro di stagionatura le diverse forme di formaggio, adagiate sui bancali in legno (*stagera* in dialetto locale), richiedono cure quotidiane, quelle più fresche devono essere girate a giorni alterni, quelle più stagionate ogni tre giorni, più in là poi è necessario pulirle e spazzolarle almeno una volta a settimana.

Come accennato in precedenza, Ilaria si occupa anche della produzione dell'“Unico di Valliera” che consente l'impiego di latte di mucche alimentate con una percentuale più alta di mangime non fresco «Può succedere» spiega Ilaria, «che una stagione sia particolarmente secca e l'erba fresca non basti, per cui aggiungiamo con altro mangime e declassiamo il formaggio a “Unico di Valliera”. All'inizio ci siamo fatti un po' conoscere con “L'unico”. Il primo anno abbiamo avuto, da parte di una gastronomia di Monaco di Baviera, una richiesta d'acquisto di 30 forme. Quest'anno la richiesta è stata rinnovata... Hanno richiesto il nostro formaggio in esclusiva. È prevista anche la vendita presso il caseificio e l'albergo diffuso, nell'ottica di valorizzazione territoriale della valle e del borgo in chiave turistica».

L'esperienza, dell'azienda agricola Valliera ha permesso la rinascita di un sito abbandonato attraverso la reintroduzione di un'attività produttiva di qualità in un ambiente sociale che non vedeva di buon grado questa iniziativa. «All'inizio» racconta Ilaria, «ci chiedevano: “perché andate a spendere soldi e fatica in Valliera che è disabitata e non andate nei posti dove c'è gente?” E quando spiegavamo il progetto di rinascita del borgo non dimostravano interesse, anzi... Diciamo che non

esprimevano molto entusiasmo». Ma il progetto è andato avanti e per il futuro è previsto un incremento della produzione e l'avvio di altre attività. In primo luogo, l'acquisto di nuove stalle, a un'altitudine inferiore in modo da produrre "Castelmagno di montagna" tutto l'anno, creando così altra occupazione; altri investimenti puntano allo sviluppo del potenziale turistico dell'area, caratterizzata da grandi bellezze naturalistiche e sulla commercializzazione di altri prodotti enogastronomici di alta qualità del territorio, puntando anche al coinvolgimento



La borgata Valliera

degli attori presenti nella zona. L'ampliamento dell'attività prevede inoltre, l'avvio della produzione e commercializzazione di erbe officinali, miele e piccoli frutti.

Intanto, la società ha avviato la gestione dell'albergo diffuso; il locale aperto da maggio a novembre offre ristorazione (bar e ristorante) e pernottamento (cinque camere di cui una camerata per gruppi di escursionisti). Attualmente, i fruitori più numerosi sono gli operai edili impegnati nelle ristrutturazioni delle case del borgo, ma iniziano ad arrivare anche escursionisti e visitatori «E poi... Qualche fine settimana» conclude Ilaria, «mi raggiungono i miei amici, che sono entusiasti del posto, gli piace molto... Anche se mi prendono un po' in giro... Perché dal lunedì alla domenica sono sempre qui... E mi chiedono "Ma come fai?"».

Si ringrazia la Dott.ssa Valeria Bugni (dottoranda presso l'Università dell'Insubria di Varese) che nel corso del Convegno "Corsa alla Terra anche in Italia?" (Rovigo, 15 -16 marzo 2013) ha presentato il suo lavoro su questa esperienza imprenditoriale, consentendoci di conoscere la storia di Ilaria e dell'azienda.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (2011), *Lo stato della pesca e dell'acquacoltura nei mari italiani*, a cura di Cataudella S. e Spagnolo M. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5164
- ALMA LAUREA Consorzio Interuniversitario (2013), *Profilo dei laureati 2012*
www.alma laurea.it/universita/profilo/profilo2012/volume
- ARZENI A., SOTTE F. (2013), *Lo sviluppo imprenditoriale agricolo nelle aree montane*, in *Agriregione europa* n. 34
www.agrireregioneuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=1111
- ASTAT Istituto provinciale di statistica (2007), *Alto Adige in cifre*, Provincia autonoma di Bolzano
- SÜDTIROLER BAUERINNEORGANISATION (2012), *Heint zu Tog Bäuerin sein (Essere contadina in questi giorni)*, Bolzano
www.baewerinnen.it/index.php
- EUROPEAN NETWORK FOR RURAL DEVELOPMENT (2012), *Breve guida alle proposte della Commissione europea per lo sviluppo rurale nell'UE dopo il 2013*
http://enrd.ec.europa.eu/app_templates/filedownload.cfm?id=6C81682F-A554-F8E9-49F7-5657FA382EF5
- FACCIN E. (A.A.2007/2008), *Politiche multilivello per lo sviluppo delle aree montane: Maso chiuso e Unione europea*, Università degli Studi di Padova
http://tesi.cab.unipd.it/14128/1/Faccin_LS_tesi.pdf
- INEA (2007), *Donne e sviluppo rurale*, Quaderni, Macerata
- INEA (2008), *Bioenergia rurale*, Quaderni, Macerata
- INEA (2013), *Annuario dell'agricoltura italiana 2012*, Roma
www.inea.it/documents/10179/165216/Annuario2012_Web.pdf
- INEA (2013), *Rapporto sullo stato dell'agricoltura 2013*, Roma
www.inea.it/documents/10179/145517/RSA%202013%20web.pdf

- INEA (2013), *I giovani e il ricambio generazionale nell'agricoltura italiana*, Roma
<http://dspace.inea.it/bitstream/inea/458/1/SE5-2013-14.pdf>
- ISTAT (2000), *V Censimento generale agricoltura*
- ISTAT (2010), *VI Censimento generale agricoltura*
- E.MORI, W. HINTNER (2013), *Il Maso chiuso – La sua storia e la normativa vigente*,
Fondazione
- POLELLI M. (1968), *Aspetti economici e sociali del maso chiuso*, Vallagarina - Arti
grafiche R. Manfrini, Trento
- PROGETTO VEGAL (Valorizzazione dei Genotipi Animali Autoctoni) Programma di
Cooperazione Transfrontaliera - Italia/Francia "Marittimo" 2007-2013
- RETE RURALE NAZIONALE (RRN) (2013): Report sull'avanzamento del bilancio co-
munitario e della spesa pubblica - Ottobre 2013
www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13090
- STORTI D., ZUMPANO C. (2010), *Le Politiche Comunitarie per lo Sviluppo Rurale –
Il quadro degli interventi*, Roma

L'area Sistema della conoscenza in agricoltura sviluppa e realizza attività di studio e supporto alle amministrazioni centrali e regionali su tre filoni principali: il sistema ricerca nelle sue componenti principali e in relazione ai livelli istituzionali che lo promuovono (europeo, nazionale, regionale); i servizi di sviluppo regionali con particolare riferimento agli interventi previsti dalle politiche europee; gli aspetti sociali e culturali dell'agricoltura quali fattori per lo sviluppo di nuovi percorsi produttivi e di attività di servizio alla collettività.

Le iniziative di ricerca e consulenza vengono realizzate secondo un approccio olistico e relazionale che prende in considerazione l'apporto di tutte le componenti classiche del sistema della conoscenza (ricerca, servizi di assistenza e consulenza, formazione, tessuto imprenditoriale e territoriale) e coniuga il tema dell'innovazione quale obiettivo trasversale da perseguire per il miglioramento del sistema agricolo e rurale.

collana SISTEMA DELLA CONOSCENZA

ISBN 978-88-8145-432-7