

Monica Caggiano Francesca Giarè Francesco Vignali

# VITE CONTADINE

storie dal mondo agricolo e rurale



**INEA**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



Il volume è stato realizzato nell'ambito del progetto INEA "Promozione della cultura contadina" finanziato dal Mipaaf, coordinato da Francesca Giarè.  
Le storie di vita sono state raccolte da Monica Caggiano e Francesca Giarè  
Le fotografie sono di Francesco Vignali  
Progetto grafico e impaginazione di Roberto Carro  
L'editing è stato curato da Manuela Scornaienghi

## Introduzione

Storie di vita. È certamente importante iniziare da qui per spiegare il perché di questo volume. L'esperienza di chi scrive si è spesso imbattuta nelle storie di vita, già a partire dal periodo dell'adolescenza, quando attraverso l'attività di un'associazione i racconti dei giovani lavoratori trovavano un posto importante nell'analisi della condizione giovanile. Successivamente, gli studi universitari e le prime attività professionali hanno girato spesso attorno alle storie e ai loro significati, accompagnando un interesse personale per i racconti.

Questa *passione* per la narrazione, che è andata maturando con gli anni e le esperienze di studio e di lavoro, ha incontrato grazie all'INEA l'interesse di altre due persone, che hanno manifestato l'idea di costruire un progetto comune per raccontare i cambiamenti avvenuti nel mondo agricolo e rurale: Monica Caggiano e Francesco Vignali. La prima, ricercatrice dell'INEA, ha una particolare propensione all'incontro e all'ascolto ed è in grado di scovare le storie più strane e i percorsi meno ovvi che portano le persone a fare agricoltura. Il secondo, un fotografo che si interessa tra le altre cose de campagna, delle persone che ci vivono e dei prodotti della terra, aveva già collaborato ad un altro progetto dell'Istituto e aveva proposto un volume fotografico dal titolo *Terre*. Dalle idee e dal lavoro di tutti e tre nasce il volume. Le storie sono state raccolte per la maggior parte da Monica e in misura minore dalla sottoscritta. Le foto sono tutte di Francesco, che ci ha accompagnato nelle nostre *spedizioni* in campagna.

Le motivazioni sono, ovviamente, anche legate all'approccio alla ricerca: la storia di vita è quel processo conoscitivo nel quale narratore e narrante partecipano alla formazione della verità. E in quanto processo, esso non ha pretese di assolutezza, ma fa riferimento a un contesto preciso e limitato sia per quanto riguarda l'io narrante sia per quanto riguarda il narratore/ricercatore. Tale impostazione richiede un rapporto in base al quale viene riconosciuto all'oggetto uno status uguale a quello del ricercatore; di conseguenza, il criterio base della scientificità della ricerca consiste nella comunicazione e partecipazione al processo stesso di ricerca (Ferrarotti). Questa concezione della conoscenza sociologica implica necessariamente la scelta di metodi qualitativi, che permettono – nell'interazione tra due o più soggetti – di costruire una verità condivisa. E a quanti tra i metodologici della ricerca sociale affermano che occorre rispondere a criteri di rappresentatività e oggettività nel predisporre il disegno di una ricerca sociale e quindi individuare criteri univoci, ad esempio nella scelta dei soggetti da intervistare, possiamo rispondere con Ferrarotti che non si tratta di quantificare il qualitativo, «si tratta invece di fissare le condizioni, concettuali e tecniche, per una «teoria vera» della società umana, ossia per una teoria che, fedele al senso etimologico del termine, «guardi» sul mondo umano, lo veda per quello che è nelle cose stesse, senza per questo ridursi al rozzo cosismo delle meno provvedute formulazioni del positivismo storico e alla sua lamentevole confusione fra giudizi di esistenza e giudizi in senso proprio, cioè senza rinunciare a scorgervi un significato che ne ricomponga a diversi livelli di astrazione e senza presupporla a priori nella sua configurazione essenziale, l'unità»<sup>1</sup>.

Ciò che risulta estremamente importante nella ricerca così intesa non è la trasformazione del dato soggettivo in dato oggettivo, che spesso anche il ricercatore qualitativo tenta di operare con l'ausilio di strumenti più o meno standardizzati, quanto proprio la caratteristica soggettiva di quanto raccolto attraverso un rapporto reciproco. L'oggettività del dato qualitativo non può essere data né dalla sua "lavorazione" né da criteri di campionamento che fanno riferimento alla rappresentatività della popolazione di riferimento o al numero delle interviste raccolte. Anzi, la quantificazione delle persone permette di analizzare il comportamento della media, ma lascia fuori dall'indagine sia i comportamenti più tradizionali sia quelli prospettici.

Per tale motivo abbiamo scelto di presentare le storie di vita in maniera asciutta, senza commenti, e in forma narrativa, con il testo trascritto dei protagonisti intervallato solo brevemente dalla descrizione dell'incontro e da

piccoli commenti, rimandando un'analisi delle storie ad un altro momento. Pensiamo, infatti, che le storie rappresentino uno strumento di comunicazione di eccellenza e non abbiano bisogno di ulteriori commenti per parlare delle diverse situazioni e dei differenti contesti in cui l'agricoltura trova oggi espressione.

Il lavoro vuole anche in qualche modo rilanciare un approccio rimasto spesso ai margini dell'economia agraria e della sociologia rurale, più orientate all'uso di dati secondari o alla realizzazione di indagini questionarie. Rilanciare il dibattito su questi temi, mettendo in risalto la funzione conoscitiva di alcune scelte metodologiche - e tra queste l'uso consapevole del metodo biografico - potrebbe aiutare a costruire nuovi orizzonti di senso.

È nata dunque così – tra percorsi personali e riflessioni sul metodo - l'idea di concretizzare quello che ognuno di noi aveva da tempo in mente: costruire un volume che comunicasse un'immagine del mondo agricolo e rurale attraverso le narrazioni e le immagini raccolte nel nostro percorso. L'occasione è stata offerta dal progetto *Promozione della cultura contadina* finanziato dal Mipaaf, nell'ambito del quale il gruppo di lavoro<sup>2</sup> costituito presso l'INEA ha potuto sviluppare un'ampia riflessione sugli aspetti culturali e sociali che caratterizzano l'agricoltura e il rurale oggi.

Il lavoro si inserisce in un filone di attività che l'INEA ha dalla sua nascita coltivato, anche se non sempre con continuità e con la giusta attenzione. Fin dalle origini, infatti, l'Istituto si è caratterizzato per un'attenzione alle inchieste e alle ricerche sul campo finalizzate all'analisi anche sociologica dell'agricoltura, con l'obiettivo di intrecciare il dato statistico con l'approccio qualitativo, i numeri delle aziende con la vita delle comunità locali, la produzione agricola con la realtà territoriale. Basti citare il primo grande lavoro realizzato sotto la direzione di Giovanni Lorenzoni e pubblicato nel 1938 in 14 monografie regionali e un volume di analisi – *L'ascesa del contadino italiano nel dopo-guerra* – che analizza la piccola proprietà coltivatrice italiana attraverso uno scrupoloso studio di dati raccolti sul campo, nelle piazze di paese, nelle osterie e nelle case dei contadini, come racconta Manlio Rossi-Doria ne *La gioia tranquilla del ricordo – Memorie 1905-1934*<sup>3</sup>.

Tornando ai giorni nostri, mi preme ricordare come la raccolta di storie di vita che pubblichiamo in questo volume sia in parte il risultato del lavoro di tutto il gruppo, che si è impegnato nello studio e nella riflessione su questi temi, realizzando anche una serie di seminari e di incontri su aspetti specifici del cambiamento nel settore<sup>4</sup>.

Dal percorso fatto è emersa una grande varietà di esperienze e di realtà

che coniugano l'agricoltura in maniera diversa dal passato e indicano in qualche modo una tendenza nuova, un'attenzione verso aspetti qualitativi, sociali, ambientali e culturali che forse un tempo caratterizzavano l'agricoltura dei nostri nonni e che avevano subito una battuta d'arresto con il periodo di industrializzazione del settore. Non si tratta, ovviamente, di un dato descrittivo della realtà ricavato attraverso analisi quantitative, ma di *immagini* che consentono a nostro avviso di definire tanti modi di fare agricoltura oggi e di vivere il territorio, le relazioni con gli altri settori, il contesto rurale. Il processo di diversificazione dei modelli agricoli tende, infatti, a divenire sempre più marcato e rende difficile – e forse inutile - individuare un *modello unico* con cui analizzare il contesto rurale italiano, sia per tipologia di produzioni di beni e servizi, pubblici e privati, sia per percorsi, motivazioni e stili degli imprenditori agricoli (Van der Ploeg) e dei cosiddetti neorurali (Barberis).

Queste storie mostrano come alcune tendenze in atto possano consentire una (ri)definizione del rurale non solo come contrapposto all'urbano, ma come elemento autonomo e con connotati positivi in grado di delineare le diverse possibili declinazioni dello sviluppo, che tengono conto di differenti bisogni in differenti contesti (Guidicini, Van Der Ploeg, Cavazzani). D'altra parte, «La storia di vita riporta la sociologia a un discorso, per certi versi, naturalistico. Le autobiografie fanno prorompere, dal magma grezzo del comportamento indifferenziato, significative istanze tendenziali»<sup>5</sup>

Un ringraziamento particolare va a tutte le persone che abbiamo incontrato e intervistato, permettendoci di raccontare le 13 storie che leggerete: Emanuela Chinchella, Mario Codanti, Anna De Col, Marco Di Stefano, Salvatore Ferrara, Costanza Ferrini, Franco Forti, Andrea Leverone, Mohamed Najji, Giuseppe Pellegrino, Roberto Piras, Giacomo Ravo, Francesco Riccardi, Giuseppe Rinaldi, Arcangelo e Francesco Zappacosta.

Un grazie anche alle persone che hanno fatto da “intermediari”, presentandoci e prefigurandoci le storie che avremmo raccolto: Pippo Cipriani, Giacomo Dalisa, Andrea Fenoglio, Diego Mometti, Teresa Piras, Luigi Pirelli, Ferdinando Renzetti, Luca Rossomando, Andrea Zampetti. Un ringraziamento, infine, a quanti ci hanno ospitato o accompagnato in questo percorso.

Francesca Giarè

1 Franco Ferrarotti, *La sociologia come partecipazione*, Taylor, Torino, 1961, p. 29

2 Francesca Giarè (coordinamento), Elisa Ascione, Monica Caggiano, Sabrina Giuca, Maria Carmela Macrì, Manuela Scornaienghi, Roberta Gloria e Alessia Fantini (supporto tecnico), Maria Giglio (segreteria)

3 Per altri riferimenti sul lavoro svolto dall'INEA nel campo della ricerca socioeconomica si veda il recente volume *Storia dell'INEA*, Roma, 2009, pubblicato in occasione dell'80° della fondazione dell'Istituto

4 Da dicembre 2007 a giugno 2009 sono stati realizzati 14 seminari raccolti sotto il titolo *Dall'Aratro alla Zucca*, che hanno affrontato diversi temi a nostro avviso rilevanti: orti didattici e urbani, agricoltura nelle carceri, valorizzazione di razze autoctone e sementi tradizionali, agricoltura su terre confiscate alla mafia, servizi terapeutici e riabilitativi in aziende agricole, paesaggio, ecc.

5 Franco Ferrarotti, *Storia e storie di vita*, Laterza, Roma-Bari, 1981, p. 4

**Vite contadine**



### **Gli artisti stanno qua**

«Gli artisti stanno qua, questo è uno spettacolo da vedere!», esclama Ferdinando, un amico abruzzese che mi accompagna nell'azienda della famiglia Zappacosta a Bucchianico, in provincia di Chieti. «Quando vedo i terreni di Arcangelo mi riempio, mi riposo... Osserva i colori, come sono differenti anche rispetto alle terre vicine. Si vede subito che questa è una campagna più sana, più bella. Qui intorno è pieno di camomilla, un indicatore della salubrità del terreno. Alla fine, nel passaggio dall'agricoltura tradizionale alla biodinamica, non è che sia cambiato molto il modo di coltivare. Questa la chiamerei più che biodinamica, l'agricoltura di Arcangelo...».

Arcangelo Zappacosta è una persona minuta di 81 anni, che trasmette un forte senso di serenità e tranquillità. È molto semplice, ma quando parla di agricoltura e, in particolar modo di biodinamica, usa un linguaggio tecnico da cui si evincono l'esperienza maturata sul campo e la sua viva curiosità: «Noi siamo nati contadini, ho fatto sempre questo lavoro qui e i pesticidi questa terra non li ha mai visti. L'azienda ha due certificazioni, una per il biologico, una per la biodinamica. Mio padre era contadino, poi per dieci anni, dal '13 al '23, è stato in America, tra Boston e Filadelfia a costruire ferrovie. Ritornato ha acquistato altri terreni, spostandosi un po', dall'altro lato della collina; avevamo 24 ettari, poi divisi tra me e mio fratello. Ora coltiviamo 12 ettari, tutti su un'unica particella. In azienda abbiamo un po' di tutto, ma è normale che sia così, è tipico delle aziende biodinamiche che hanno un ciclo integrato».

Dal terrazzo di casa, Arcangelo mi mostra l'azienda, il rigoglio della vegetazione è ancora più esaltato dagli spettacoli di architettura naturale disegnati all'orizzonte dai processi di erosione del suolo: «La nostra proprietà arriva

fino ai calanchi, che ogni anno scendono di cinque, dieci centimetri perché il sole li spacca sopra e, poi quando piove, dilavano. Mio padre e mio zio mi dicevano che dai calanchi scendevano con le vacche. Abbiamo tre ettari di vigneto, due e mezzo sono stati piantati nell'80, mentre questo pezzetto quaggiù, più piccolo, c'è dal '68. Sotto la collina e a valle abbiamo circa 500 ulivi, poi abbiamo messo degli alberi di fichi, con cui produciamo marmellate. Ci sono tante altre piante da frutto, mandorle, noci e via dicendo, ma solo per consumo familiare. Abbiamo ancora mais e pomodori, che trasformiamo in conserve o essicchiamo. Di grano ne produciamo circa sessanta quintali l'anno e lo usiamo tutto per fare il pane. Il grano lo portiamo a un bel mulino, piccolo, per fare la farina, prima qui lo passiamo in uno svecciatoio per pulirlo da tutte le impurità. Il nostro svecciatoio è antico, vieni te lo faccio vedere».

Arrivati in un magazzino, Arcangelo mi mostra il macchinario: «Leggi qua, il telefono della ditta di Bologna che l'ha costruito era il 1926; apparteneva al Comune di Bucchianico, prima era a manovella, poi gli abbiamo messo un mulino elettrico, ma dobbiamo stare attenti perché si infilano i gatti e non li vediamo. In un altro edificio abbiamo il forno, l'abbiamo sempre avuto, anche se da poco è stato rinnovato. Lo usiamo per fare il pane, le conserve di pomodori, il mosto e il vino cotto. È da centinaia e centinaia di anni che tutti nella zona hanno un forno, poi da qualche decennio sono diventati sempre più rari. Da una quindicina d'anni, abbiamo anche un frantoio, la produzione varia a seconda degli anni, in media produciamo 25-30 quintali confezionati in lattine da cinque litri o bottiglie da un litro. Ora è finito già. Ce lo ordinano prima del raccolto, a settembre-ottobre, da tutta Italia, si tratta in genere di famiglie che si uniscono e prendono diversi quintali. Poi abbiamo gli animali, sette, otto pecore da cui ricaviamo il latte per il formaggio che prepara mia moglie, prima le portavo al pascolo, ma ora non ce la faccio più a stargli dietro. Ogni sei mesi ne ammazzo una, la carne la usiamo un po' per la casa, un po' per venderla agli amici. Abbiamo anche qualche vitello e alcuni maiali, uno lo ammazzo per casa, altri li vendiamo a conoscenti, facciamo prosciutti, soppressate, salcicce. In azienda c'è sempre da fare, mi alzo la mattina alle cinque e mezza, sei e vado a letto alle nove di sera, tranne il tempo della colazione lavoro sempre, ma io non mi stanco. Ho 81 anni, non sono un ragazzo, ma posso stare in piedi dalla mattina alle cinque alla sera alle dieci, io la stanchezza non la conosco».

Come le tipiche famiglie contadine tradizionali, tutti i componenti della famiglia Zappacosta hanno il proprio ruolo in azienda: oltre ad Arcangelo e sua moglie Filomena, anche i due figli, Annamaria e Francesco, danno il loro apporto all'attività agricola. Ne parlo con la figlia di Arcangelo: «Nella zona esistono ancora delle famiglie contadine tradizionali come la nostra, ma sono poche. Mi ricordo che quando ero piccola la nostra era la classica famiglia

patriarcale, con i nonni, mio padre, mio zio, abitavamo tutti assieme, ma qui nella zona tutte le famiglie erano così, poi con gli anni la cosa si è un po' persa. Prima tutti si facevano il pane a casa, tutti allevavano maiali, polli, conigli, ora non più. Mio padre e mia madre sono nati quando tutti facevano questo lavoro, non c'erano alternative. Io e mio fratello siamo cresciuti in campagna e ci sembra una cosa naturale lavorarci. Ogni tanto ripenso a quando raccoglievamo il granturco, bisognava sfogliarlo e ci riunivamo in tanti la sera, poi mi ricordo quando da bambina tornavo da scuola e mi nascondevo dietro le botti, la vendemmia era una festa, si cantava. A me piace questo lavoro, forse avrei preferito farne uno più comodo, il contadino non ha orari, si lavora dalla mattina presto alla sera tardi, con il freddo, la pioggia, però ci sono anche delle soddisfazioni, ad esempio quando esce l'olio dal frantoio, fare i pomodori... Mia figlia, invece, studia all'università, ci aiuta a fare i pomodori, ma niente di più. L'azienda non le interessa e un po' mi dispiace, dopo di noi non so chi si occuperà della campagna, però d'altro canto non è un lavoro che dà tante soddisfazioni economiche».

Come avveniva nella famiglia contadina tradizionale, in casa Zappacosta c'è una netta separazione dei compiti tra gli uomini, a cui spettano mansioni che richiedono forza fisica, e le donne, che svolgono soprattutto lavori di pazienza e di precisione. A tal proposito, chiarisce Annamaria: «Mio padre e mio fratello fresano, preparano il terreno, io e mia madre ci occupiamo della semina, trapiantiamo le piante, le leghiamo al sostegno, ci occupiamo della raccolta, della trasformazione dei pomodori in pelati o passate, delle marmellate, poi facciamo il pane, il formaggio».

Francesco descrive così sua madre: «Mia mamma è una specie di trattore coi muscoli d'acciaio. A livello manuale sa fare di tutto, dal pane al formaggio, anche lei viene da una famiglia contadina di otto figli. Avevano un'azienda di una ventina di ettari e allora significava lavorare molto. Assieme a mia sorella prepara il pane due volte a settimana, circa 120 chili in tutto. Lo vendiamo a dei negozi di alimenti bio a Pescara e ad alcune famiglie su ordinazione, riforniamo anche dei gruppi di acquisto; ad esempio, per un gruppo di Vasto preparo ogni settimana un pacco con una trentina di chili di pane e lo consegniamo tramite un autobus di linea».

Nella visita all'azienda ho la fortuna di osservare Filomena mentre prepara il pane: «Impasto tutto a mano, Francesco voleva prendere un'impastatrice elettrica, ma io non sono abituata, finché ce la faccio preferisco fare tutto a mano».

Le donne sono anche le custodi dei semi, ogni anno li raccolgono e conservano per poi ripiantarli la stagione successiva, come mi spiega Annamaria: «I semi sono nostri da sempre, prima si scambiavano tra una famiglia e l'altra. Adesso invece con chi li potrei scambiare? Si è persa l'abitudine di seminare,



perché cambiando il terreno i semi vengono meglio, s'irrobustiscono. Ora non si scambiano più i semi come quando ogni famiglia aveva la sua piccola serretta, ma bisogna dedicarci tempo. Ora quasi tutti acquistano direttamente le piante. Prima si barattava anche il lievito madre per fare il pane, abbiamo una famiglia accanto con cui ancora oggi scambiamo il lievito e, a volte, anche i semi di pomodori. Quest'anno abbiamo piantato duemila piante di pomodori, per conservarne i semi scegliamo i primi pomodori, quelli più maturi, più belli e più vicini al terreno, perché se li prendi troppo alti l'anno successivo i pomodori ricrescono sulla pianta al livello a cui li hai raccolti. Prima qui c'erano molte varietà di grano, scambiamo i semi con i vicini ogni tre, quattro anni, adesso li scambiamo con degli amici delle Marche, mentre i nostri vicini non hanno più le nostre varietà».

La famiglia Zappacosta fa parte della "Rete di agricoltori custodi" sorta per favorire la conservazione e la rivitalizzazione del patrimonio colturale locale. Me ne parla Ferdinando, il promotore: «Le varietà ripiantate di anno in anno si adattano nel tempo al terreno sviluppando una maggiore resistenza all'attacco dei parassiti. Lo scambio dei semi, inoltre, rende più alta la germinabilità per le diverse qualità di terreno in cui viene seminato e l'adattabilità del seme ai diversi microclimi lo rende più fecondo. Lo scambio in passato era usato anche come forma di protezione, se un agricoltore perdeva il seme qualcun altro lo conservava. A partire dagli anni '60, i contadini sono stati incentivati a sostituire i semi locali con i moderni ibridi che devono essere ricomprati ogni anno, con il risultato che assieme alla perdita di biodiversità, si è avuta anche la progressiva rottura dei rapporti sociali che accompagnavano lo scambio dei semi. Le donne erano le vere custodi dei semi e spesso li portavano in dote assieme al corredo. Poco a poco ho provato a recuperare dei semi locali da chi ancora li usava e a ricostruire il sistema dello scambio nella comunità locale, promuovendo la creazione della "Rete degli agricoltori custodi". Si è messa di nuovo in moto questa pratica sia tra i contadini, che tra gli amatori, che adottano e riproducono i semi, anche sul balcone, salvandoli così dall'estinzione. In questi anni la Rete ha realizzato anche un'attività di catalogazione e divulgazione, coinvolgendo, oltre agli agricoltori, alcune istituzioni e scuole».

Sebbene molto legata alla tradizione, la famiglia Zappacosta ne reinterpreta le caratteristiche in chiave decisamente attuale, come avviene ad esempio per l'adesione all'agricoltura biodinamica. Ne parlo con Arcangelo: «Mio padre era nato biodinamico, ma non lo sapeva, aveva una conoscenza spontanea, ad esempio diceva che i trattori pesanti rovinano la terra. Quando negli anni '60 ha cominciato a vedere i trattori cingolati nella zona, ripeteva continuamente: questi rovinano la terra. Allora anche la FIAT li faceva, i 555, erano tipo carri armati. Mio padre è sempre stato contrario ai concimi chimici. È stato in

America e diceva che il terreno dove pascolavano cavalli e vacche era meglio di quello concimato chimicamente. Non gli piaceva il concime, perché ha due, tre mesi di durata, non di più, mentre il sovescio fatto con il letame dura tutta la stagione e mantiene l'umidità dell'acqua. Non si fidava. Ricordo che c'era un contadino che aveva il terreno qua sotto, era perito agrario e usava il concime chimico; il povero contadino faceva meno grano di quello che facevamo noi con meno terra e senza concime, in più aveva speso anche dei soldi che poi bisognava recuperare. Mio padre gli diceva: "Chi vende i concimi, lavora seduto a tavolino con la cravatta, vai a dare i soldi a quelli seduti in ufficio?" Il concime sfrutta la terra che con il tempo si ammala. Noi non abbiamo mai usato concime chimico, usiamo il letame di vacca. Ora che ne abbiamo due sole, perché mio figlio non ha più il tempo da dedicare agli animali, se non basta il letame, prendiamo uno stallatico che fanno a Padova adatto per l'agricoltura biologica. Ma ce ne serve poco.

«Il terreno possiede tanti microorganismi, milioni, che a occhio nudo non si vedono, e vengono ammazzati dai concimi chimici. Questo terreno invece non è stato mai bruciato dai diserbanti. Il nostro terreno ha molti lombrichi che lo lavorano; se tu vedi sotto dove è passato il lombrico il terreno diventa nero e quindi l'humus aumenta sempre. Negli anni '70, poi, un geometra di Chieti si comprò tre ettari di terreno qui a fianco, era vegetariano e voleva coltivarsi qualcosa da mangiare. Aveva lavorato per diversi anni in Val d'Aosta ed era amico di uno di Milano, da cui aveva saputo della locale sezione della biodinamica. Per ragioni di salute si era avvicinato all'antroposofia e a tutto il discorso dell'alimentazione. Passava di qua tutte le mattine, dopo un paio di anni una volta mi ha detto: "Ma voi fate la coltivazione biodinamica?". Io non l'avevo mai sentito questo nome, però lui aveva visto che noi spandevamo il letame, facevamo i sovesci dell'aratura, facevamo riposare il terreno e seguivamo i cicli lunari. Diventammo amici, poi un giorno disse che ci avrebbe iscritto all'associazione biodinamica; noi non ci stavamo neanche a pensare, a quella epoca si spendevano duemila lire e con quella somma nel '71-'72 un paio di scarpe te le compravi. Allora ci siamo associati, ricevevamo le riviste trimestrali, poi abbiamo avuto il marchio "Demeter", ma in fondo non è cambiato nulla, abbiamo aggiunto solo i preparati biodinamici. La sezione italiana fa un convegno all'anno a cui invitano tutti gli associati, un convegno internazionale, vengono i relatori dalla Germania. Io dal primo convegno italiano dell'80 ci sono andato tutti gli anni, perché mi sono quasi innamorato di questo sentire, di queste cose... Gli altri agricoltori vedendoci spandere i preparati biodinamici ci prendevano un po' per pazzi, però quando poi vedono la campagna dicono che questa fascia di terreno è la migliore della zona, ma in realtà la differenza con le terre confinanti è che noi non abbiamo mai usato la chimica».

Della gestione commerciale dell'azienda si occupa principalmente il figlio di Arcangelo, Francesco. Benché siano due persone molto diverse e, segno dei tempi, uno mi riceve nel suo ufficio di architetto, l'altro nei campi, hanno una visione in forte sintonia e lavorano sulla stessa lunghezza d'onda. Francesco è del '63: «Fin da bambino ho lavorato in campagna; a sette, otto anni andavo a pascolare le pecore, ci portavamo il pallone e giocavamo in mezzo ai campi. Mentre da piccolo mi divertivo, verso i sedici anni volevo fuggire dal lavoro dei campi, durante gli anni dell'università ho poi cambiato la mia prospettiva, dando un diverso significato alle cose, ho ristrutturato tutte le mie convinzioni.

«Paradossalmente i vecchi agricoltori tradizionali avrebbero dovuto trovare quasi naturale fare biodinamica, perché si tratta di pratiche in continuazione con i loro saperi, ma negli anni '70 è arrivata la grande invasione dell'industria chimica e gli agricoltori sono rimasti soli. Si sono salvati solo in pochi. Per noi l'esperienza di mio nonno è stata fondamentale, perché in America già aveva visto i primi danni. Anche se negli USA non lavorava in agricoltura, per le sue radici contadine aveva avuto una serie di confronti sull'argomento. Era una persona molto intelligente, d'altronde uno che impara a scrivere da solo... Lui è partito che non sapeva né leggere, né scrivere, questa è una cosa che mi ha sempre colpito. Sulle sue scelte aziendali hanno giocato un ruolo anche considerazioni di tipo economico; nonostante l'azienda funzionasse bene e non era di pura sussistenza, aveva anche i mezzadri, il fatto di comperare molti concimi aveva già fatto scattare la molla del costo. Anche oggi sui vigneti facciamo un terzo dei trattamenti rispetto agli altri, senza avere problemi; significa un grosso risparmio che ora è molto importante.

«La biodinamica presuppone un rapporto molto stretto con le piante e gli animali, una conoscenza profonda della campagna, non si tratta di una formuletta da applicare. Per mio padre il passaggio è stato immediato, perché lui già faceva delle cose richieste dal disciplinare biodinamico, come l'uso delle rotazioni, il rispetto del magnetismo lunare, fondamentale per la cultura contadina. Nel '78 l'azienda ha ricevuto la certificazione della "Demeter", tedesca, perché l'ente certificatore italiano non esisteva ancora, quindi venivano periodicamente dei tecnici dalla Germania a fare dei controlli. Ci hanno seguito moltissimo, sia nell'apprendimento delle procedure, sia da un punto di vista commerciale. In Germania e in Svizzera il mercato biodinamico era già allora molto sviluppato, erano sempre alla ricerca di prodotti e, infatti, due ditte tedesche ci hanno proposto di acquistare la nostra uva per farne dei succhi di frutta. Sono trent'anni che esportiamo l'uva in Germania, per molto tempo siamo riusciti a ricavare dei prezzi eccezionali. Pagavano tutto in marchi, la moneta era talmente forte in quegli anni che spuntavamo un prezzo di

tre volte superiore rispetto a quello locale. Ora, malgrado tutto, i prezzi per noi sono ancora vantaggiosi, così come le condizioni commerciali, l'uva per i succhi è valutata tutta allo stesso modo e i pagamenti sono abbastanza rapidi. La provincia di Chieti è la terza in Italia per superficie vitata, ma la maggior parte della produzione va alle cooperative sociali, che non hanno mai curato la qualità; anche per questo i prezzi nella zona sono molto bassi.

«Le cose sono molto cambiate da quando abbiamo iniziato il rapporto commerciale con i tedeschi; nel '78 c'era il problema delle dogane da attraversare, l'ICE infatti veniva a timbrare le cassette di legno che dovevano essere nuove e venivano trasportate con i carri frigorifero, giacché l'uva per essere trasformata in succo non doveva iniziare la fermentazione. Ovviamente pagavano tutto loro. Poi si sono organizzati facendo degli accordi con una grossa ditta tedesca che lavora a Merano e fa semipreparati, un'azienda certificata per mantenere la filiera biodinamica. Noi gli diamo l'uva e loro portano in Germania il succo, per loro c'è un grande risparmio. Anche per la raccolta ci sono meno problemi, ora lavoriamo con i cassoni. Queste ditte ci avevano chiesto anche altri prodotti, ma non abbiamo mai voluto snaturare l'orientamento olivicolo-vitico dell'azienda.

«La nostra filosofia è quella di cercare di accrescere il valore aggiunto delle produzioni aziendali, quindi proviamo a integrare sempre più il ciclo, lavorando e trasformando i prodotti che coltiviamo: dal grano otteniamo il pane, dai pomodori le passate, dalla frutta le marmellate, dal latte di pecora il formaggio, dai maiali prosciutti, salami, ecc.. Sto cercando anche di aumentare le produzioni tipiche artigianali attraverso vecchissime ricette. Ad esempio, ci siamo messi a coltivare dei pomodori a pera con cui facciamo pelati, cotti nel forno a legna, un prodotto completamente artigianale. Abbiamo anche un frantoio, già mio nonno l'aveva, ma allora era normale per un'azienda con migliaia di piante. In passato c'erano tanti piccoli frantoi sparsi nelle campagne dove si lavorava con il cavallo e la macina. Il vecchio frantoio è stato dismesso negli anni '60, noi l'abbiamo riaperto undici anni fa, perché avevamo la necessità di certificare il prodotto secondo la normativa del biologico e, malgrado a Bucchianico ci fossero dieci frantoi, nessuno aveva la certificazione. Abbiamo un frantoio tradizionale, con le presse, che rispetto agli altri è molto più lento e richiede più manodopera. Lavoriamo anche per conto terzi, per cui il periodo della raccolta, nonostante assumiamo degli operai, è abbastanza duro, si dorme in piedi.

«Da qualche anno ho iniziato a fare di nuovo il vino. Mio padre per noi l'ha sempre fatto. Vorrei realizzare una piccola cantina, anche usando i fondi messi a disposizione dal nuovo piano per lo sviluppo rurale, perché sta emergendo una domanda molto forte per vini biologici. L'obiettivo è quello di produrre dei vini senza usare solfiti e lieviti. Un altro obiettivo costante

dell'azienda è quello di accorciare sempre più la filiera, accrescendo i canali di vendita diretta. La nostra vendita è molto legata al circuito biodinamico, che si va sempre più allargando: riforniamo piccoli negozi, gruppi d'acquisto o lavoriamo su prevendita diretta. Assieme a un amico di Roma, ho messo in piedi un sito Internet per la vendita on line, che non è un magazzino virtuale, ma una vetrina in cui ci sono direttamente le aziende. Basta collegarsi e fare l'ordine che arriva direttamente a casa, abbiamo creato una serie di combinazioni per minimizzare i costi di spedizione. Per garantire un'offerta differenziata abbiamo più di 700 referenze, ossia tipi di prodotti diversi. Quando è nata quest'idea avevamo aperto anche un negozio a Roma, ma poi siamo ricaduti nelle problematiche della filiera lunga, perché avere un negozio significava pagare un fitto, con dei costi di gestione e via dicendo, quindi il mio pomodoro aveva al dettaglio un costo quasi triplicato e il nostro obiettivo non era quello. Alla fine il negozio è stato regalato. La percentuale di ricarico che facciamo per la vendita on line è invece del sei, otto per cento e serve a gestire il sito. Così riusciamo sempre a stare sotto i prezzi del supermercato del trenta, quaranta per cento, con il vantaggio di avere dei prodotti artigianali controllati e garantiti. La cosa ha avuto tanto successo che stiamo provando a organizzare meglio la produzione, coinvolgendo altre aziende. Certo, con la biodinamica questa cosa non ha funzionato, quando noi vendevamo l'uva a un prezzo triplicato e stava pure per scoppiare il problema del bioetanolo, molte aziende ci contattavano per entrare nel nostro mercato; per noi non c'era problema visto che la domanda era molto alta, c'era spazio per tutti, ma quando gli spiegavi cosa dovevano fare il commento era: "ma voi che fate gli stregoni?" oppure "ma siete testimoni di Geova?". Non erano abituati, non si può dire neppure che erano concetti nuovi perché c'erano molte pratiche tradizionali, ma allora c'era il mito della chimica. Per la biodinamica ora c'è tanto interesse, ma ho timore di coloro che si avvicinano solo per una strategia di marketing, svuotandone tutta la filosofia, così resta solo l'involucro. Noi ci troviamo bene con i tedeschi che hanno una cultura più lunga e profonda su queste tematiche, in trent'anni non abbiamo mai avuto problemi, sono molto corretti. Ricordo che quando venivano giù a vedere le produzioni erano loro a proporci degli aumenti di circa il tre per cento all'anno. Venendo anche loro da una tradizione contadina riconoscevano il frutto del nostro lavoro, poi hanno un rapporto diverso con il denaro, non è gente che cerca di fregarti. Questo rapporto ci ha aperto anche molti contatti, ad esempio una volta è venuta da noi una signora tedesca che aveva tre lauree e parlava non so quante lingue, è stata tre mesi da noi a lavorare».

Francesco fa parte del "Centro di Documentazione delle Case di Terra" (CED), l'area conserva i tipici insediamenti di edilizia rurale in argilla battuta o in mattoni di argilla cruda, formati da un impasto di terra argillosa e paglia:

«Ricordo che negli anni '80 ci fu una mostra organizzata a Chieti sulle case di terra in Abruzzo, la cosa divertente è che una delle immagini della mostra era la casa di mia nonna. Lì vicino da piccolo giocavo sempre a pallone, ma non mi ero mai chiesto che cosa volesse dire una casa di terra. Quell'immagine è diventata un po' il simbolo del lavoro del Centro di ricerca, è stata usata anche nel manifesto della prima "Festa della Terra". In qualche modo le case di terra facevano parte del nostro quotidiano, ma nessuno ci aveva mai riflettuto. Quest'interesse per me è stato successivo, quando nell'ambito del CED abbiamo iniziato a ragionare sul rapporto tra il tipo d'insediamento e la campagna e, quindi, sul significato delle case di terra nel territorio agrario. Terra può significare varie cose, anche una casa, e ci sono dei rapporti, delle connessioni tra tutte queste cose. La relazione tra il paesaggio, l'abitare e il coltivare è molto forte e può essere più o meno coerente con la morfologia del territorio. La nostra campagna è molto costruita, purtroppo di brutte case che l'hanno completamente snaturata». Come mi spiega Ferdinando: «Le case di terra sono una costante che si ritrova in tutte le civiltà. Un terzo della popolazione mondiale vive ancora oggi in case di terra cruda, un materiale alla portata di tutti, offerto da madre natura e a cui ritorna, senza costi ambientali, una volta esaurito il suo ciclo vitale. La semplicità della lavorazione consentiva agli stessi contadini che l'abitavano di autocostruirsi la casa di terra con l'aiuto dell'intera comunità, la cui realizzazione diventava un importante evento sociale. Oggi le case di terra rappresentano la memoria dell'identità del luogo, ma hanno anche una funzione attuale per le loro proprietà bioclimatiche e di bioedilizia e per ricostruire dei legami con l'ambiente in cui si vive».

Francesco in qualità di architetto si occupa di diversi progetti per il recupero delle case di terra: «Molti le hanno abbattute anche senza una vera necessità, perché sono quasi considerate un simbolo del male, sinonimo di povertà e di emarginazione sociale. È un patrimonio che si perde, ma è una complicata battaglia contro il tempo, una volta abbandonate hanno un deperimento molto veloce. Quando, circa dieci anni fa, gli amministratori hanno iniziato a fare un'attività di censimento per il loro recupero, ci fu un movimento contrario molto forte della popolazione. In passato la gente non aveva da mangiare ed era costretta a vivere nelle case di terra. Anche i progettisti spesso si trovano di fronte a un materiale sconosciuto che non sanno come trattare, per cui la cosa più facile è togliere la casa di terra di mezzo e fare quattro pilastri in cemento armato». L'attività fatta in questi anni dal CED non è riuscita a incidere molto sul locale, la gente del posto partecipa poco agli incontri, non viene a sentire il professore universitario, forse sulla comunità incide di più l'attività di Ferdinando che parla con gli agricoltori, si fa dare i loro semi e mette in relazione persone e cose, creando un interesse anche per le case di terra. Probabilmente un'attenzione maggiore si avrà grazie alla

bioarchitettura.

«Non ho mai visto il fatto di fare l'agricoltore con una visione chiusa – conclude Francesco –, ma come un'attività al centro di una serie d'interessi. Vivere tra Bucchianico e Casalinocontrada, il paese delle case in terra cruda, è come se avesse chiuso il cerchio. Non trovo niente di anomalo nel fatto di fare l'agricoltore e l'architetto, quest'integrazione è perfettamente coerente con il pensiero biodinamico».











### **Alla fine arrivano le donne e cominciano a cantare**

Gli occhi luccicanti e vispi di Teresa Piras, solo a uno sguardo attento rivelano da subito che si è di fronte a una donna eccezionale, ma dialogando con Teresa e osservandola all'opera con le donne della sua associazione, si manifesta chiaramente la sua arte non comune nel tessere legami e ricostruire le relazioni di comunità. È stata un'esperienza intensa ed emozionante l'incontro con alcune delle donne che fanno parte dell'associazione "Centro Sperimentazione Autosviluppo": Paola che distilla erbe officinali, Maria Giusta che produce mattoni in terra cruda e ha recuperato l'antica varietà di grano Cappelli, Orietta che tesse a mano come faceva sua nonna, Teresa Figus che fa ospitalità nel vecchio villaggio minerario. Tutte trasmettono una rara sapienza condita con una straordinaria umanità. Il loro modo di fare economia solidale recupera il buon senso della madre di famiglia mediante un'impostazione che può sembrare destrutturata, ma che invece risponde a una struttura più interna, come l'istinto di cura materno, qualcosa che faceva parte della tradizione contadina, una filosofia che si traduce nella pratica quotidiana e che porta al recupero di consuetudini rispettose delle persone e dell'ambiente.

Teresa mi accompagna a conoscere i coniugi Anna De Col e Roberto Piras nella loro azienda agricola, a Villa Massargia, vicino Iglesias, e intanto mi racconta: «Anna era nel nucleo iniziale dell'associazione, ora non la frequenta più assiduamente, ma con lei e Roberto c'è tanta condivisione. Ci siamo conosciuti presso un'azienda biologica, nel 1986-87, ricordo che allora un'amica di mia figlia mi disse: "Finalmente hai incontrato i tuoi simili". Si è stabilita subito una sintonia abbastanza forte con loro, condividevamo l'approccio della non violenza e abbiamo riunito un gruppo di persone per provare a capire che cosa



volesse dire la non violenza nella nostra vita quotidiana. Siamo partiti proprio dal cibo per provare a cambiare i nostri consumi in modo che non nuocessero all'ambiente, che non fossero il prodotto di sfruttamento del lavoro e delle risorse altrui. L'esperienza maturata in quegli anni e parte di questo gruppo sono poi confluiti nell'associazione nata nel '99. Dopo la chiusura definitiva delle miniere, avvenuta tra il '93 e il '94, c'è stato un dibattito molto acceso sul futuro di un territorio che era stato minerario per tanto tempo. Tra gli altri incontri, ci fu la proiezione del film *Scritto sulla pietra* di Cabiddu, sui luoghi delle miniere; ricordo che alla fine del documentario c'era una frase che mi aveva molto colpito, diceva: alla fine arrivano le donne e cominciano a cantare. Mi è venuta voglia, allora, di chiedere alle donne del posto se volevano fare qualcosa. Una domanda sollecitata dalle stesse donne di Bindua che, durante la proiezione, si erano chieste cosa potevano fare. Io ne ero stata fulminata e il giorno dopo ho cominciato a parlarne con le persone con cui avevo condiviso il percorso sulla non violenza, anche Anna e Roberto erano parte di questo gruppo. Mi era venuta l'idea di creare un progetto che partisse da noi che abitavamo questo territorio, sentivo che come donne dovevamo inventare qualcosa, allora c'era l'idea del parco geo-minerario orientato verso l'archeologia, ma aveva un pilotaggio maschile. Quando mi chiedevano: «Che cosa volete fare?» Rispondevo: «Non lo sappiamo, ma sono sicura che troveremo una strada». Avevo però un'idea forte, quella che non fossero gli altri a gestire noi. Tutti dicevano: «Adesso che le miniere non ci sono più verrà qualcun altro a fare qualcosa». L'iniziativa esterna ha caratterizzato tutta la storia delle miniere e del territorio, questo mi dava proprio fastidio. Possibile che dobbiamo aspettare sempre che qualcuno ci dica, ci proponga, ci suggerisca? Allora abbiamo cominciato a riunirci, venivano non solo donne, ognuno diceva il suo sogno, che cosa immaginava per questo territorio. Il fatto che eravamo donne e il legame dell'alimentazione con la terra ci ha portato, di nuovo, a occuparci innanzitutto del cibo. Abbiamo continuato una ricerca sul territorio che ci consentisse, attraverso delle alleanze con i produttori locali, di mangiare i frutti della nostra terra coltivati con il metodo biologico. Abbiamo proseguito, poi, con il turismo e la creazione della rete di ospitalità delle «Domus amigas». Anche questo progetto è nato dall'intuizione di un turismo più popolare, ossia gestito dalle persone. Ora abbiamo venti, venticinque famiglie che fanno ospitalità, con circa duecento posti letto, che si allargano e si restringono a seconda dei periodi e delle esigenze delle famiglie. Dall'intreccio tra il tentativo di approfondire la conoscenza del territorio e la riflessione sul cammino intrapreso, è nata la «Carta delle Domus amigas», una guida all'ospitalità che consente di stabilire una relazione autentica con il viaggiatore.

«Lo scambio con chi viene da fuori è uno dei risultati più importanti che

abbiamo ottenuto. Mettere in relazione le persone è la cosa più bella, nel tempo si sono creati dei legami che spesso si sono trasformati in qualcosa di diverso rispetto alle mere relazioni economiche. All'inizio c'era in noi anche il desiderio di valorizzare la creatività, volevamo capire quali erano le risorse delle persone, cosa sapevano fare. Una delle prime cose che abbiamo organizzato era una mostra del saper fare, «Dalla Terra e dalle Mani». I primi anni esponevamo di tutto, poi abbiamo aggiustato il tiro concentrandoci sulle produzioni utilizzabili nella vita quotidiana e introducendo una riflessione sul senso delle cose che stavamo facendo.

«La dimensione femminile ha caratterizzato il nostro modo di fare, che procede attraverso la continua verifica dell'azione. Non abbiamo un progetto rigido, ma la consapevolezza che stiamo provando a fare delle cose e man mano che le facciamo ci riflettiamo e correggiamo il tiro. Quest'approccio viene sia dalla cultura della non violenza che dalla cultura delle donne, abituate a elaborare continuamente il quotidiano. In tutto il nostro lavoro c'è questo tono, io stessa non so come spiegarlo, non che non abbia «delle forme», perché le forme le facciamo, ma direi che è un «approccio morbido». Le nostre attività sono una cosa viva che si trasforma lentamente, senza irrigidirsi. È questo che fa andare avanti l'esperienza, in fondo è un recupero di semplicità, di naturalità. C'è, poi, molta attenzione reciproca all'interno del nucleo, una grande cura per le persone volta al consolidamento delle relazioni.

«A volte mi sorprende tutto questo, così come la risonanza avuta dal nostro gruppo, forse per tutte le cose vive che facciamo; spesso ci sono dei gruppi che fanno tante riflessioni, che s'interrogano, ma poi non riescono a tradurre in pratica le loro idee».

Arrivate in azienda ci accomodiamo nel patio e, mentre Anna prepara la colazione con il pane tostato e il miele, iniziamo a chiacchierare con suo marito: «Abbiamo ottanta arnie da cui si ottengono circa tre, quattro tonnellate di miele all'anno, oltre al polline, alla propoli e alla pappa reale, quando le condizioni meteorologiche lo consentono. Alcune delle arnie si trovano presso l'azienda, altre sono localizzate in montagna accanto a delle piante particolari, questo ci consente di produrre diverse varietà di miele: corbezzolo, cardo selvatico, eucalipto, arancio, asfodelio, cisto e ovviamente il millefiori. La nostra azienda si estende su due ettari di terreno, in cui coltiviamo piante aromatiche e duecento alberi di ulivo, ma riusciamo a stento a fare l'olio per noi, l'uliveto non frutta perché non è curato, ha bisogno di attenzione come i bambini e noi non abbiamo abbastanza tempo». Roberto fa una pausa e rivolgendosi a Teresa dice con soddisfazione: «Ci siamo, ce l'abbiamo quasi fatta, a dicembre scade l'ultima rata!». Poi guardandomi si spiega: «È stata dura, sono stati anni di sacrifici. Il mutuo ha pesato come un macigno sulla nostra vita. L'abbiamo chiesto quindici anni fa, quando abbiamo ricevuto un

finanziamento di 390 milioni di vecchie lire, di cui la metà a fondo perduto. Il capitale è servito per realizzare il laboratorio per la trasformazione del miele, le attrezzature e un tunnel per i funghi che non è mai stato usato, giacché nel frattempo il prezzo sul mercato dei funghi è crollato e non era più remunerativo coltivarli iniziando da zero. Abbiamo fatto un investimento troppo grande, siamo caduti nel meccanismo perverso dei consulenti che ci suggerivano passi più lunghi delle gambe. In Sardegna sono molte le aziende che si trovano strette nella morsa dei debiti, si tratta di aziende molto specializzate e quando entra in crisi il loro mercato crollano. Anche noi abbiamo attraversato la crisi del miele; per molti anni è stato difficile proprio viverci, i prezzi erano molto bassi e il lavoro enorme, ma avevamo altri prodotti che ci hanno salvato, come le erbe, non si trattava proprio di monocultura. Ci ha aiutato anche la capacità creativa, Anna si è messa a fare altro, cucire cuscini o cose del genere».

Chiedo a Roberto di fare un passo indietro nel tempo, di parlarmi di come ha conosciuto Anna e delle origini dell'azienda: «La mia famiglia è emigrata a Torino nel '59, mio padre era minatore e con la crisi del settore ha cercato una soluzione alternativa. Era indeciso, voleva andare in Francia, ma a Torino c'era un nostro paesano che lo ha convinto a raggiungerlo. Siamo arrivati a Torino il giorno di ferragosto, allora avevo sei anni. Lì ho vissuto 25 anni, ho fatto tutte le scuole, sono perito aeronautico». E aggiunge dopo una bella risata: «In aeronautica non ho mai lavorato, ho invece iniziato a lavorare alla SIP, dove lavorava anche Anna...». A questo punto sopraggiunge Anna con il pane caldo e il caffè, che esclama: «È no, la mia parte la racconto io. Allora, mio padre faceva il muratore e mia madre la contadina. Era andata via dal Friuli, mi raccontava che per un certo periodo aveva fatto la mondina nel vercellese e poi si è trasferita a Torino dove ha sposato mio padre. Non so esattamente come si erano conosciuti. Abitavamo alla periferia di Torino, dove mio padre coltivava un orto, un orto gigantesco, perché ricordo che vendeva i suoi prodotti. A quell'epoca ero bambina, nella zona c'era tutta una serie di orti, poi hanno iniziato a costruire, hanno fatto dei palazzoni, delle case popolari, anche sul terreno dove sorgeva il nostro orto. Mia madre invece nell'orto coltivava dei fiori. A quanto ho capito aveva un rifiuto della campagna, tanto che quando in seguito io volevo fare a tutti i costi l'orto in una casa che avevamo in campagna, mia madre era restia; mi diceva che aveva faticato tanto nella terra da ragazza e non aveva voglia di ricominciare. L'orto lo facemmo lo stesso, un fazzoletto di terra che non ci dava neppure il necessario per i nostri bisogni. Io zappavo e facevo i lavori pesanti e lei seminava, raccoglieva. Alla fine questa passione per la terra era una cosa che sentivamo tutti e due. La campagna l'ho sempre avuta, tant'è vero che, pur abitando a Torino, in tutti i momenti liberi e quando alle cinque del pomeriggio uscivo

dal lavoro, schizzavo in montagna, a quaranta minuti da casa. Praticamente vivevo lì. Ho studiato in una scuola di avviamento commerciale, alla licenza volevo fare l'hostess, poi a quindici anni ho iniziato a lavorare alla SIP, dove ho conosciuto Roberto. Allora eravamo solo amici. In seguito lui chiese un periodo di aspettativa per provare a lavorare in campagna e ritornò in Sardegna. Nel frattempo, avevo fatto un corso di apicoltura e avevo le api in montagna. Era l'83, quando ho avuto la mia prima arnia, l'avevo pitturata tutta azzurra e gialla. Era venuta bene, tra l'altro ce l'ho ancora qui. Avevo raccolto una famiglia di api in un tronco di albero, un castagno secolare abbattuto da un fulmine. Una cosa fantastica, una famiglia incredibile con dei favi così lunghi. Per raccogliarla avevo chiamato tutti i miei amici, tra cui un vero apicoltore, che tra l'altro ci ha trasmesso la passione per le api, eravamo tutti equipaggiati con cose di fortuna. Io queste api le adoravo. Per me le api sono davvero una cosa che mi prende dentro, occuparmi di loro non è un lavoro. Ecco, c'è chi ha varie passioni: per me le api sono al primo posto. Ma come in qualsiasi cosa se non fai la tua bella esperienza, fai moltissimi errori. Il mio errore era proprio quello di adorarle, tutti i miei momenti li passavo davanti all'arnia a guardare le api che andavano e venivano, poi aprivo, frugavo dentro, tant'è che le ho frugate troppo, nel senso che andavo addirittura con l'ombrello, sotto la pioggia, aprivo l'arnia, tiravo fuori i telaini. Quando mi sembrava fossero all'ombra, le prendevo e le spostavo al sole, cosa assolutamente da non fare perché così si perde metà della famiglia. A un certo punto, queste api si sono indebolite sempre di più e alla fine sono morte. La prima esperienza è andata male. Da tempo dicevo a Roberto che sarei andata a trovarlo un fine settimana, ma c'erano le api da accudire. Quando le api morirono non sapevo cosa fare, ero un po' triste e allora gli ho detto: vengo a trovarti questo fine settimana. E sono tornata anche il fine settimana successivo. Dopo essere tornata per tre fine settimana, ho pensato che la cosa cominciava a costarmi un pochino, tra l'altro in SIP c'era una grossa ristrutturazione e chi voleva trasferirsi veniva agevolato, però praticamente erano solo tre settimane! Poi stavo progettando uno dei miei viaggi favolosi. Allora viaggiavo, ora mi piace ancora, ma praticamente non lo faccio più. Ero lì che rompevo l'anima a tutti: non so se andare nel Bormio, in Nuova Guinea, non so, non so, non so... poi ho detto: mi trasferisco in Sardegna! In quel momento eravamo liberi di fare quello che volevamo: ritornare a Torino, dove avevamo tutto, lavoro, casa in montagna e via dicendo, o restare qui e ricominciare da capo. Noi due stavamo benissimo insieme e sapevamo che lo saremmo stati ovunque, quindi decidemmo di trasferirci in Sardegna, in campagna.

«Abbiamo trovato questo pezzo di terra, dove non c'era nulla, solo quell'uliveto, e abbiamo fatto costruire una casa. È successo tutto nell'arco di pochi mesi. Nell'84 mi sono trasferita in Sardegna, a ottobre abbiamo acqui-

stato il terreno e a dicembre dello stesso anno ci siamo sposati. Eravamo tutti e due a lavorare alla SIP a Cagliari, partivamo la mattina e poi tornavamo qui, perché questa era la nostra vita, quello che sognavamo: vivere in campagna.

«Una delle prime cose appena arrivati qui è stata quella di cercare le api. Siamo andati in montagna, anche di notte, a raccogliere sotto le pietre, abbiamo fatto delle cose assurde. A un certo punto, abbiamo deciso che uno dei due dovesse licenziarsi per dedicarsi alla campagna e ho lasciato io, quindi abbiamo iniziato a moltiplicare le famiglie di api, a fare l'orto per consumo familiare e anche lì l'inesperienza... Ricordo che all'inizio misi settanta piante di melanzane, non sapevamo più cosa farcene, chiamammo tutti gli amici per la raccolta. L'unica cosa che avevamo era l'uliveto, che ci dava e non dava olive, perché la passione era tanta, però mancava l'esperienza. Le conoscenze necessarie sono venute con la pratica, la lettura di diversi testi di agricoltura e anche grazie all'ERSAT<sup>1</sup>, a cui mi sono rivolta diverse volte per avere informazioni. Ho fatto alcuni corsi con loro, come quello di potatura degli olivi o di coltivazione e trasformazione di piante officinali. Contrariamente a quanto dicono in molti, ci siamo trovati benissimo con l'ERSAT, ogni qualvolta ne abbiamo avuto bisogno.

«Intanto Roberto continuava a lavorare alla SIP e io mi occupavo delle api. A un certo punto cominciammo a produrre anche un bel po' di miele e, quindi, dovevamo pure spacciarlo. Allora cominciammo a fare i mercatini nei dintorni, a Iglesias, Teulada, Sant'Antioco. Tutte le mattine facevo dei mercatini nella zona, nel pomeriggio lavoravo con le api e nell'orto, poco per volta ci siamo ingranditi, fino a quando siamo arrivati a non poter fare più le cose in modo artigianale. Allora abbiamo pensato di fare un progetto per aprire un laboratorio meglio organizzato e lo abbiamo presentato alla Regione per ottenere un finanziamento. Nel frattempo, abbiamo scoperto che qui le fioriture per le api non bastavano più e allora abbiamo iniziato a portarle in giro, così producevamo miele di diverse qualità. Ci hanno fatto, poi, la proposta del negozio in una località turistica molto frequentata, Villasimius, dove una tessitrice di Villamassargia aveva già un negozio e aveva saputo che si liberava un locale. Certo, era un po' complicato perché era molto caro, per giunta a cento chilometri di distanza, quindi uno dei due doveva trasferirsi lì. Nel frattempo abbiamo anche adottato un bambino di undici anni di Nuoro. La scelta del negozio è stata fatta con mille incognite. È stata una vita durissima, ma non potevamo farne a meno perché per costruire il laboratorio ci siamo indebitati fino al collo e bisognava lavorare, lavorare e lavorare per pagare il mutuo. I primi anni pensavamo di lasciare il negozio a ogni fine stagione, perché era molto dura, un negozio che vende unicamente miele non rende molto. Le erbe aromatiche sono arrivate solo in seguito. All'inizio le coltivavamo per le api, la cui fioritura è molto importante, poi abbiamo

cominciato a raccogliere, a proporre qualche vasetto e abbiamo visto che piacevano. Via via abbiamo iniziato a proporre cose sempre più diversificate, ad esempio il vasetto più ricercato che può essere anche un regalo, a confezionare dei sottopentola con il tessuto sardo riempiti di erbe aromatiche, così quando sono in tavola si sprigiona il profumo del finocchietto, della salvia e via dicendo. Queste produzioni si vendono molto. Ho sempre raccolto le erbe, anche quand'ero a Torino in montagna, poi quando ho deciso di lavorare con le erbe in modo più serio, circa undici anni fa, abbiamo telefonato all'ERSAT per chiedere lumi e ho frequentato un corso specifico. Pratico anche la tintura naturale, ma non per scopi commerciali. Mi piacerebbe tantissimo sviluppare questo filone, ma per ora non abbiamo tempo.

«Tutte le nostre produzioni sono biologiche, ma non certificate. Negli anni abbiamo fatto delle grandi battaglie per l'autocertificazione del biologico. Abbiamo iniziato nei mercatini, in cui esponevamo i nostri prodotti con un cartello in cui dichiaravamo di non utilizzare sostanze di sintesi in tutto il ciclo produttivo; non potevamo dire che facevamo produzioni biologiche, perché il biologico è solo quello certificato e questo ci faceva arrabbiare molto. Facendo la vendita diretta abbiamo la possibilità di raccontare, spiegare ai clienti; non siamo un supermercato, dove la gente arriva in continuazione e non hai il tempo di dargli retta. Dietro a ogni vendita c'è sempre un racconto; la gente fa molte domande, è curiosa sul mondo delle api, poi Roberto è molto disponibile, io di meno, forse perché sono un po' nordica, un po' tedesca sotto quest'aspetto e quando bisogna lavorare si lavora».

«I sardi parlano poco, però quando parlano...», aggiunge Roberto. Facciamo, quindi, un giro per l'azienda e visitiamo il laboratorio pieno degli odori e dei colori delle erbe aromatiche in essiccazione. Nel frattempo si fa ora di pranzo e la discussione prosegue tra i fornelli. Anna riprende: «Se penso al contadino penso al vecchio contadino tradizionale, quello di una volta; se penso all'agricoltore penso a colui che lavora con la tecnologia, in grande, con tanti ettari tutti coltivati, senza riposo dei terreni, che guarda molto più avanti ed è molto più organizzato. Noi ci inquadriamo nel piccolo, siamo molto legati alla tradizione. Sicuramente tra i due c'è una differenza molto forte anche a livello culturale, ma io non conosco quel tipo di agricoltura, sono arrivata qui per amore della terra, per il piacere di usare le mani e di lavorare con il corpo e con le mani. L'agricoltore invece oggi vuole lavorare con i mezzi meccanici, pensa in grande, anche perché a volte solo così può sopravvivere. Io non sono nata e vissuta in un'azienda agricola, ma ci sono venuta per mio piacere, è vero poi l'ho trasformato in una professione, ma è rimasto sempre un lavoro-hobby. Devo lavorarci per vivere, il fatto che dobbiamo pagare i nostri debiti fa sì che invece di avere trenta arnie ne abbiamo ottanta. Questo significa che tu non guardi più le arnie come quando ne avevi trenta. Anziché

guardare le arnie una per una, tutte le volte, ne guardi una su cinque, perché sai che anche quelle che stanno lì intorno staranno come quella lì; però c'è sempre entusiasmo quando guardi l'arnia, quando vedi le apine che vengono tutte su e succhiano le goccioline di miele, c'è tutta una serie di cose bellissime che ti affascinano, ma purtroppo ti dici non posso stare qui a godere di queste cose, devo rendere. Bene, se devo vivere così con ottanta arnie, ma chi ne ha mille come lo vive il rapporto con le api? Non hai più il tempo per amarle come vorresti e lo stesso discorso vale con la terra.

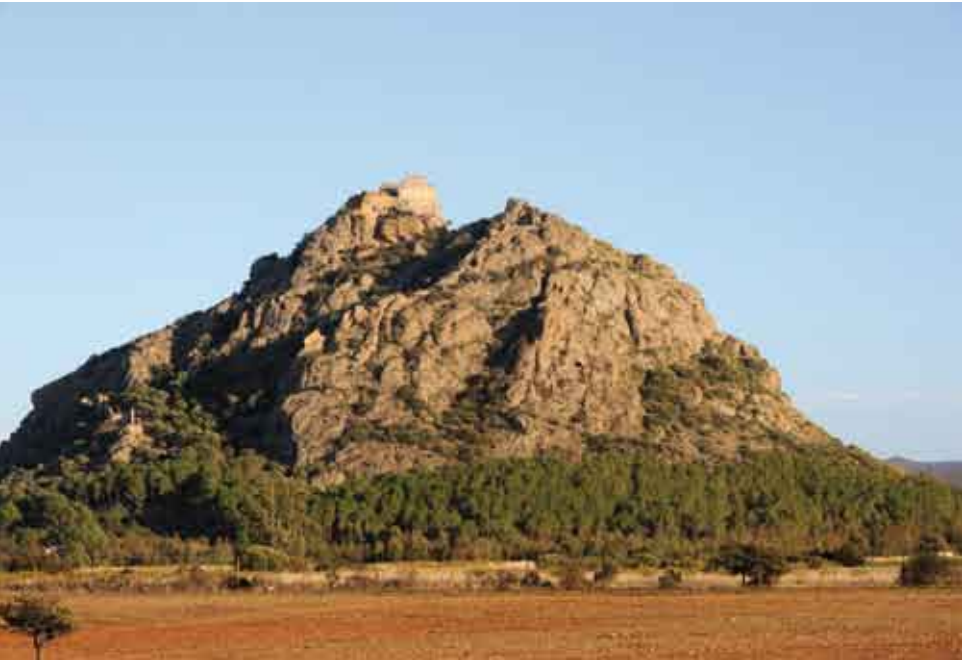
«La nostra arma vincente credo sia stata proprio quella di rimanere piccoli e di seguire tutta la filiera, dalla produzione alla vendita. Chi è partito pensando in grande con mille arnie, si è ritrovato a non saperle gestire, a non sapere come piazzare il prodotto, a stoccarlo tenendolo per anni. Molti apicoltori in Sardegna non hanno una grande esperienza, perché dopo l'avvento della Veroa, all'inizio degli anni '80, qui c'è stato il crollo dell'apicoltura. Quando sono arrivata in Sardegna non si trovavano né arnie, né apicoltori, ne erano rimasti quattro, cinque. Il patrimonio apistico dell'isola era stato decimato. In passato quasi tutti gli allevatori avevano delle arnie, allora si usava l'apicoltura con i bugli di sughero, pensavano che la Veroa qui non avrebbe preso piede perché siamo in un'isola. Erano tutti molto tranquilli, fino a quando l'epidemia non è arrivata, allora è scoppiato tutto, i bugli di sughero non si potevano visitare, non si potevano curare. I bugli sono delle arnie fatte con la cortecchia del sughero, tonda; a una certa altezza si infilavano due pezzi di legno, sotto c'era il nido e sopra la parte che si apriva, con il coperchio di sughero, per prelevare il miele usando un coltello. I bugli restavano fissi, producevano 12-15 chili di miele che si raccoglieva solo una volta all'anno. Oggi invece con l'apicoltura razionale un mielaio, cioè la parte che si mette sopra l'arnia, produce sui quindici chili di miele, ma si mettono uno sopra all'altro, anche quattro, cinque nei periodi di fioritura dell'eucalipto o del cardo».

Chiedo ad Anna se anche loro sono colpiti dalla crisi che, a livello mondiale, sta decimando le api e la produzione di miele. «Molti ritengono che la causa della decimazione delle famiglie sia una sostanza usata nella conservazione dei semi, soprattutto del granoturco, che poi resta nella pianta e quando le api vanno a raccogliere la rugiada poi restano disorientate, tramortite, e non ritornano più alla famiglia o se vi ritornano sono mezze morte. In Sardegna questo problema non esiste molto, perché quasi tutto il miele che produciamo, eccetto quello dei fiori d'arancio, viene da piante spontanee. Non ci sono molte coltivazioni di granoturco, che attualmente dovrebbe essere proprio vietato, vista la carenza d'acqua che qui arriva anche con una pressione bassissima. Ci sono cartelli ovunque che ne vietano la coltivazione, eppure l'altro giorno sono passata davanti a un campo di granoturco.

«La grossa crisi che c'è qui in Sardegna è causata dai gruccioni, degli

uccelli stupendi, che hanno delle sfumature cangianti che vanno dal giallo al blu, con dei becchi lunghissimi, molto belli a vedersi, ma disastrosi: mangiano circa un etto di api al giorno. Qui da sempre gli apicoltori hanno avuto dei problemi a causa loro. Tra l'altro il gruccione è una specie protetta che non si può assolutamente toccare, a parte che io non li toccherei ugualmente. La situazione della nostra azienda è, poi, peculiare, perché la vendita grossa di miele la facciamo con il negozio che abbiamo a Villasimius, in un centro turistico. Molti dei nostri clienti viaggiano in aereo, e da quando a livello europeo hanno approvato la legge sulla sicurezza per il trasporto aereo, i viaggiatori non possono trasportare miele nel bagaglio a mano, se non vasetti piccoli da cento grammi e nessuno mette il miele nella valigia che imbarca, sapendo come le trattano. Hanno messo in ginocchio molti agricoltori e produttori di vino, anche per noi è stato un danno enorme e abbiamo dovuto inventarci qualche altra cosa da vendere ai turisti».

Domando ad Anna in che modo l'attività dell'azienda è stata influenzata dalla partecipazione alla rete dell'associazione promossa da Teresa, il "Centro Sperimentazione Autosviluppo". «La convinzione condivisa di voler insistere a lavorare nel territorio e di creare uno sviluppo dal basso in grado di coinvolgere altre persone, sicuramente ci ha aiutato a superare i periodi di crisi. Dalle persone che fanno parte dell'associazione ci è venuto un grande sostegno, soprattutto nei momenti di crisi finanziaria. Come ti dicevo abbiamo passato i primi anni con difficoltà enormi in banca, eravamo sempre in rosso, nonostante impegnavamo tutti i nostri risparmi e lavoravamo dalla mattina alla sera 365 giorni all'anno. In questi momenti, abbiamo sempre avuto la solidarietà di questa rete di persone che credeva nella nostra idea imprenditoriale. L'associazione ci ha aiutato anche a conoscere meglio le realtà operanti sul territorio; per il discorso ecologico e ambientale, invece, penso che sia più una cosa che ti senti dentro; non hai bisogno di qualcuno che ti educhi a certi principi e valori».













### **Il primo pazzo della cooperativa dei pazzi**

Corleone ti dà veramente la sensazione di essere un posto fuori dal mondo, le distese di campi falciati arsi dal sole, la terra brulla, la tortuosità del paesaggio che si attraversa per arrivarci, sono tutti elementi che amplificano il carico simbolico e le suggestioni mediatiche associate alla “terra dei boss”. Uno stigma da cui difficilmente si può prescindere, soprattutto nel primo incontro con il territorio. In una torrida giornata d'estate, presso un bar di Corleone, conosco Salvatore Ferrara.

Salvatore è uno dei soci fondatori di “Lavoro e non solo”, una cooperativa sociale d'inserimento lavorativo di soggetti con disagio psichico, che gestisce un'azienda agricola su terreni confiscati alla mafia nei territori di Corleone, Canicattì e Monreale.

Salvatore, ironicamente, si definisce come il primo pazzo della cooperativa dei pazzi. Dopo la granita d'obbligo, mi fa strada presso la palazzina un tempo appartenente ai nipoti di Riina, oggi gestita dal Consorzio “Sviluppo e Legalità”, che ospita i volontari dei campi di lavoro organizzati da Libera<sup>1</sup>, dall'Arci e dalla cooperativa “Lavoro e non solo”. Al nostro arrivo i ragazzi, ritornati dal lavoro mattutino dei campi, sono in pausa pranzo. Quelli di turno stanno ultimando i preparativi per il pasto, gli altri si concedono un po' di meritato riposo e qualche chiacchiera. Evidentemente stanchi, forse più per il caldo afoso, che per la fatica.

Nonostante il sole cocente di agosto che fiaccherebbe chiunque, Salvatore sprizza energie da tutti i pori e si narra senza risparmio, parlando in dialetto stretto e senza pause, trasmettendo serenità e buon umore: «Il nostro lavoro fin dall'inizio è stato molto duro. Quando ho iniziato non avrei mai pensato di dover affrontare i problemi che poi mi sono trovati a gestire. I primi anni

sono stati veramente bui, non so se tornando indietro lo rifarei. Schierarsi apertamente contro Cosa Nostra in Sicilia e, soprattutto a Corleone, ha delle implicazioni difficili da comprendere per chi non conosce il contesto. Qui non c'è solo la famiglia di Riina, ci sono le famiglie di molti mafiosi. All'improvviso ho sentito il vuoto attorno a me, il vuoto scavato dalla diffidenza e dalla paura. Sono stato allontanato anche da molti vecchi amici, che mi hanno addirittura tolto il saluto. Anche la mia famiglia ha provato a dissuadermi, ogni volta che uscivo di casa sentivo la preoccupazione di mia madre. Confesso che anche io all'inizio avevo paura. Fino a quando un giorno, guardandomi allo specchio, ho detto basta: non potevo continuare a vivere così, con quest'oppressione continua. C'erano solo due strade possibili: lasciare tutto o smetterla di avere paura; quindi ho scelto di continuare ciò che stavo costruendo, ma senza timore. Sono riuscito a liberarmi dalla paura, a conquistare una serenità che mi permette di vivere la mia vita e il mio lavoro con la consapevolezza che il rischio fa parte del gioco. Forse da quel giorno sono diventato ancora più pazzo. Ma fortunatamente non sono il solo.

Per arrivare a quello che facciamo oggi è stato importante il supporto degli altri soci e la fiducia che siamo riusciti a conquistare sul territorio. Un ruolo vitale ha poi avuto il sostegno esterno, come l'entusiasmo dei ragazzi che vengono qui a Corleone da tutta Italia a darci una mano, il supporto dell'Arci Toscana e, ovviamente, il successo dei nostri prodotti sul mercato. L'appoggio maggiore è venuto proprio dall'esterno, fuori dalla Sicilia abbiamo trovato una solidarietà che non siamo mai riusciti a ottenere sull'Isola. Questo sostegno è indispensabile per andare avanti, ma le gratificazioni maggiori ci vengono dai successi che riusciamo a ottenere sul nostro territorio. Per noi la cosa più importante è arrivare a smuovere qualcosa in Sicilia, ad avvicinare persone del posto, a farle schierare apertamente con noi, ossia contro la mafia. È fondamentale che le persone ci mettano la faccia. Molti ci esprimono la propria solidarietà, ma tanti lo fanno di nascosto, in silenzio. Quest'atteggiamento non ci interessa, non è così che si producono i cambiamenti, se non si riesce a vincere l'omertà non si cambierà mai nulla. Bisogna avere il coraggio di esporsi. Qui tutto resta uguale, anche dopo i successi ottenuti in seguito alla morte di Borsellino e Falcone, la mafia è ancora là, potente come e più di prima. Non è cambiato quasi nulla, piccole cose, dettagli di facciata. L'importante però è non arrendersi, non perdere la speranza che qualcosa possa effettivamente mutare. Ognuno deve fare quello che può e spesso è molto più di quello che ciascuno immagina.

Prima di fondare la cooperativa non ho avuto alcun rapporto diretto con la mafia, certo sono di Corleone e se sei di qui non puoi non vivere e conoscere certe cose, ma diciamo che la mia famiglia le ha vissute sempre in maniera indiretta. Prima della nascita della cooperativa non mi sono mai espoto

apertamente contro questo sistema, diciamo che mi facevo i fatti miei, come molte famiglie qui a Corleone. Ora anche l'atteggiamento della mia famiglia è cambiato, mio fratello è uno dei soci più attivi della nostra cooperativa.

“Lavoro e non solo” ha avuto origine nel '97. Le prime terre assegnate le abbiamo avute nel 2001, erano dieci ettari e mezzo, diventati 28 nel 2002, 36 e mezzo nel 2003 e via dicendo. Fino a due anni fa avevamo 70 ettari, poi con una nuova assegnazione siamo arrivati a 120 ettari, una superficie da cui si riesce a ottenere un reddito ragionevole. Tutto è nato un po' per caso con l'assegnazione alla cooperativa delle prime terre confiscate, che all'epoca non si attribuivano ancora per bando, ma in via diretta. “Lavoro e non solo” è stata individuata dai fondatori di Libera come idonea a ricevere l'assegnazione e noi abbiamo accettato la proposta.

Io ero e sono un contadino. Un contadino che fa antimafia, ma pur sempre un contadino. Assieme al lavoro in cooperativa continuo a gestire l'azienda di famiglia. Certo l'esperienza di “Lavoro e non solo” ha segnato profondamente il modo in cui mi relazio alla terra. Per noi la terra è uno strumento di antimafia, un mezzo attraverso cui veicolare un sano rapporto con il territorio, ma anche con le persone, uno strumento per affermare un'etica del lavoro. I nostri prodotti trasmettono l'immagine di una Sicilia pulita, non neutrale, ma schierata apertamente contro la mafia.

Lavorare la terra, inoltre, ci consente di aiutare dei ragazzi problematici a ricostruire la loro capacità di relazionarsi al contesto in cui lavorano e vivono. Non facciamo soltanto agricoltura e antimafia, ma anche un'attività di accompagnamento al lavoro di soggetti problematici. Siamo una cooperativa sociale di tipo B, operiamo in collaborazione con il dipartimento di salute mentale per l'inserimento lavorativo di persone con uno svantaggio psichico. Siamo una cooperativa di pazzi, così ci guarda la gente, ma in realtà siamo tutti un po' pazzi, bisogna essere fuori di testa per invischiarsi in un'impresa del genere.

Nella cooperativa ci sono tredici soci più altri soggetti cosiddetti svantaggiati che lavorano con noi, anche se in pratica non c'è grande differenza tra i lavoratori, se non contrattuale, giacché i ragazzi hanno un contratto a tempo determinato. Lavorano da 150 fino a 180 giorni all'anno, non di più, per avere poi il sussidio di disoccupazione. Una giornata lavorativa vale 60 euro. Abbiamo preferito lavorare con persone con problemi di salute mentale, piuttosto che con i tossici o con altre categorie svantaggiate, perché riusciamo a rapportarci con loro più facilmente e il lavoro dei campi è molto adatto in questi casi. A loro fa bene lavorare la terra, negli anni abbiamo osservato che ci sono progressi rilevanti nelle loro capacità di stare con gli altri e di convivere con la propria diversità. Bisogna riconoscere che tutti noi abbiamo tratto dei benefici da questo confronto. In realtà, spesso i ragazzi nascono sani

e solo in seguito cominciano, per vari motivi, ad avere problemi. Abbiamo osservato situazioni in cui il ruolo delle famiglie è stato controproducente. C'è stato persino un ragazzo che aveva risolto i propri problemi, ma la famiglia per continuare a ricevere il sussidio ha continuato a dichiararlo e trattarlo come un caso difficile. Alcuni di questi ragazzi sono diventati anche soci della cooperativa, ma prima è necessario conoscerli bene. All'inizio eravamo meno rigidi per l'entrata dei nuovi soci, ma abbiamo avuto delle brutte esperienze e quindi ora siamo più cauti.

Tutti in paese ci conoscono come la "cooperativa dei pazzi", in realtà alcuni a Corleone all'inizio pensavano che anche i volontari avessero dei problemi psichici. Beh, ne abbiamo fatte veramente di cose da pazzi. Una volta abbiamo lavorato per molto tempo in mezzo ai rovi, in verità stavamo preparando un vigneto, ma non volevamo farci scoprire per non dare nell'occhio. La gente rimaneva perplessa, vedendoci sprecare tanta fatica per dei rovi. Ora invece il nostro è un bellissimo vigneto che vive alla luce del sole. Ma sai, i pazzi non danno fastidio, li si lascia fare. In questi anni abbiamo subito anche diversi episodi intimidatori, però non ci siamo mai lasciati abbattere. Un anno, proprio nel vigneto dei rovi, ci hanno distrutto tutte le bacche delle vigne nascenti. Un lavoro di fino, visibile solo a uno sguardo esperto. L'anno scorso invece ci hanno bruciato diciotto ettari di lenticchie, circa 30.000 euro andati in fumo e non erano neppure coperti dall'assicurazione».

Mentre Salvatore si racconta, visitiamo la palazzina di tre piani al centro di Corleone che prima apparteneva ai Grizzaffi, nipoti di Riina, in cui si svolgono diverse attività sociali della cooperativa e che, da quest'anno, ospita anche i volontari dei campi di lavoro. Ai piani superiori ci sono le camere da letto, mentre a piano terra è stata allestita una cucina dove ci dirigiamo per il pranzo. Sui muri del corridoio campeggiano le locandine del cineforum organizzato nel periodo dei campi, come spiega Salvatore: «Le proiezioni sono aperte. È un modo come un altro per richiamare anche la gente del posto. Ma il coinvolgimento dei locali è la parte più difficile; anche tra i volontari, pochissimi vengono dalla Sicilia e quasi nessuno da queste aree. Qui un tempo c'erano degli uffici, poi la palazzina è stata assegnata alla cooperativa e l'abbiamo ristrutturata; è spartana ma accogliente. La confisca dei beni consente di colpire la mafia sul piano economico.

I beni ci vengono affidati tramite il consorzio "Sviluppo e Legalità" che comprende i Comuni dell'area. I sindaci dei paesi aderenti si sono impegnati a trasferirgli i beni mafiosi confiscati che gli vengono assegnati. Il consorzio poi affida i beni che, come nel nostro caso, possono essere gestiti dalla cooperativa mediante un comodato d'uso che dura in genere trent'anni. L'iter burocratico per l'assegnazione dei beni confiscati è molto lungo, dagli otto ai dieci anni, quindi quando si acquisiscono, di solito i terreni sono rimasti incolti per

lunghi periodi e prima che diventino di nuovo produttivi passano anche due anni. Nel frattempo, la cooperativa deve sostenere dei costi di gestione, senza però possedere dei fondi. Il consorzio fornisce delle opportunità importanti a realtà come la nostra, anche se l'intera organizzazione potrebbe funzionare meglio; ad esempio l'accesso al credito può essere un problema, soprattutto in fase di partenza. I beni non sono di proprietà della cooperativa, che ne ha solo la gestione, mentre la proprietà resta allo Stato, quindi non c'è la possibilità di prestare delle garanzie alle banche. Nel nostro caso, ad esempio, i lavori di ristrutturazione di questa casa, si sono realizzati solo grazie a un finanziamento di Banca Etica, altrimenti sarebbe stato impossibile partire.

A volte il consorzio fa delle scelte che non riesco a comprendere; il nostro grano, ad esempio, viene lavorato in un pastificio di Cremona. Mi sembra una decisione poco corretta perché dovrebbe incentivarsi l'economia locale, anche perché la lavorazione del grano duro la fanno fare in Sicilia, non a Cremona. Stiamo provando a chiedere a Libera il marchio per fare la nostra pasta. Certo c'è sicuramente la difficoltà di trovare in loco un pastificio che garantisca il rispetto della filiera biologica, un altro problema poi è connesso alla legalità. In passato per fare le conserve ci servivamo di un'azienda locale, però in seguito abbiamo scoperto che i proprietari avevano legami con alcune famiglie mafiose e abbiamo troncato subito ogni rapporto. In Sicilia bisogna stare sempre con gli occhi aperti, Cosa Nostra ha una diffusione capillare e puoi trovarne delle appendici dove meno te lo aspetti. Quando si commercializzano beni trasformati che non sono prodotti direttamente dalla cooperativa, bisogna essere molto cauti, in Sicilia non si può mai essere certi della provenienza e poi a noi non basta che i produttori siano neutrali, ossia non mafiosi, ma mantengano l'anonimato. Sui nostri prodotti bisogna metterci la faccia, bisogna schierarsi apertamente, dire di no in modo esplicito alla mafia. Il marchio di Libera ha un valore etico e di mercato, bisogna prestare molta attenzione a ciò che si mette in piedi. La nostra cooperativa commercializza solo quello che produce, siamo piccoli e poveri, ma abbiamo fatto una scelta ben precisa: poveri ma onesti!

Le nostre produzioni sono biologiche, la scelta del biologico è per essere coerenti con la carica rivoluzionaria della nostra attività: cosa c'è di più rivoluzionario di un'agricoltura ecologicamente sostenibile ed eticamente corretta in Sicilia? Al contrario di quanto accade normalmente, il nostro certificatore per le produzioni biologiche effettua continui controlli in azienda, spesso arriva fino all'eccesso. Si può dire che è un altro occhio e in un certo senso fa parte del sistema che ci sorveglia. Che ci vuoi fare, è così: siamo continuamente osservati.

Nella mia azienda di famiglia in passato non praticavo il biologico. La scelta del bio da parte della cooperativa è stata una decisione politica, però poi

ho realizzato che ha anche dei risvolti economici; se da un lato la produttività si riduce, dall'altro si ha una notevole diminuzione dei costi per tutta la chimica normalmente usata in azienda, quindi alla fine le due cose si compensano, con un beneficio evidente per l'ambiente. Poi noi abbiamo i terreni buoni, perché i mafiosi non comprano terreni cattivi, la loro proprietà è un po' una garanzia. I nostri terreni, circa 120 ettari, sono distribuiti in 12 zone diverse. Avere campi sparsi è un'altra garanzia, così si riducono i rischi e nel caso in cui subiamo delle intimidazioni o dei danni almeno saranno limitati. E poi da noi, nel corleonese, si dice i "terreni camminano a palmo di mano", ossia ogni zona è differente dall'altra e differenziare fa bene all'azienda.

Dei 120 ettari, ne abbiamo venti di vigneto a Canicattì, altri otto di vigneto sono a Corleone, due di mandorleto, quattro di fichi d'india, il resto a ortaggi (soprattutto pomodori) e seminativi. I seminativi sono in rotazione con le leguminose (ceci/lenticchie), ogni anno coltiviamo una media di quaranta ettari di grano, per cui abbiamo il necessario per produrre la pasta da soli. Beh, con la nuova Politica Agricola Comunitaria per le coltivazioni biologiche le cose sono cambiate, in peggio. A riprova che chi fa le leggi in campagna non ci va.

I vigneti di Canicattì sono molto belli. Canicattì ha una situazione sociale ancora più difficile di Corleone, lì sono indietro di anni. Almeno qui si parla di mafia e di lotta alla mafia, lì si fa finta che non ci sia nulla, invece la mafia a Canicattì è potente come o anche più che a Corleone.

I nostri prodotti sono venduti con il marchio "Libera Terra" e distribuiti sia attraverso la Coop, che mediante altri canali di distribuzione dei prodotti di Libera, come le botteghe del commercio equo e solidale, ma anche attraverso la filiera corta, ad esempio riforniamo il Gruppo di Acquisto Solidale di Firenze, poi c'è una piccola parte di vendita che avviene direttamente in azienda. Prima vendevamo le nostre passate di pomodoro anche in un negozio di Corleone, poi la vendita si è interrotta, penso per un'intimidazione o perché la gente non comprava nel negozio i nostri prodotti, alla luce del sole, preferivano invece acquistarli da noi di nascosto, *ammacchiati*, e, ripeto, questo a noi non serve. Ogni anno produciamo in media 100.000 bottiglie e 10.000 ne vendiamo a Corleone. Oltre alle passate facciamo anche sughi pronti e caponate».

Chiacchierando, chiacchierando, ci uniamo alle tavolate dei volontari. Il clima è allegro e accogliente, per i ragazzi questi campi di lavoro rappresentano una straordinaria occasione di apprendimento, di condivisione e confronto. Dalle loro parole si comprende che questa è un'esperienza che lascia il segno, per l'intensità delle relazioni nate sotto il segno della solidarietà, la cui energia è amplificata dalle peculiarità del contesto. Le loro sono testimonianze di chi si sente di partecipare e sostenere una battaglia per l'affermazione della

legalità e per un'economia sana, a fianco di chi combatte quotidianamente sul campo. Si tratta di un sentimento reciproco, come dichiara Salvatore: «I campi di lavoro con i volontari per noi hanno un grande valore. Si sono avviati in collaborazione con l'Arci Toscana, con cui la cooperativa ha un rapporto solido e duraturo. Lo dimostra anche il fatto che tra i soci fondatori della cooperativa c'è l'Arci e il nostro presidente, Calogero Parisi, è membro dell'associazione. I campi sono partiti nel 2005, quell'anno ne abbiamo fatti due, uno a Corleone, l'altro a Canicattì. Vi parteciparono in tutto 84 ragazzi provenienti dalla Toscana. Poi di anno in anno l'esperienza si è consolidata e il numero dei campi e dei ragazzi è cresciuto, così come si è estesa l'area geografica di provenienza. Quest'anno i campi di lavoro durano quattro mesi, ognuno dura quindici giorni e a ciascuno partecipano circa cinquanta ragazzi.

Durante i campi ci sono incontri coi rappresentanti delle istituzioni locali, delle associazioni, con i cittadini che si sono opposti alla mafia. Poi c'è una parte di incontro con la popolazione locale che proviamo a coinvolgere e interessare. I campi sono un'esperienza di forte condivisione, si lavora assieme, si mangia assieme e si cucina a turno. Il lavoro nei campi può essere duro per chi non è abituato, come le raccolte di pomodori ad agosto con il caldo torrido di Corleone, anche se è proprio dalla fatica che nasce tanta soddisfazione. I ragazzi che vengono qui sono molto motivati, ma spesso provenendo da varie parti d'Italia non sanno bene cosa vuol dire vivere e lavorare in questo clima. La loro consapevolezza aumenta durante il campo. Il sostegno che ci è venuto dall'esterno è stato fondamentale per la nostra attività, anche per iniziare a scardinare meccanismi omertosi della realtà corleonese.

Lavorando le terre confiscate spesso abbiamo rapporti con le famiglie di quelli che erano i padroni dei terreni; a volte capita che sono i nostri vicini e che, ad esempio, dobbiamo gestire assieme l'approvvigionamento dell'acqua. Una volta uno di loro, che prima coltivava i nostri terreni, osservandoci lavorare è sceso dalla macchina e ci ha dato dei consigli su cosa fare; possono succedere anche di queste cose. Questo è il bello del nostro lavoro, nel bene o nel male, non sai mai cosa puoi aspettarti».

1 *Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie* è nata il 25 marzo 1995 con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alle mafie e promuovere legalità e giustizia. Attualmente Libera è un coordinamento di oltre 1500 associazioni, gruppi, scuole, realtà di base, territorialmente impegnate per costruire sinergie politico-culturali e organizzative capaci di diffondere la cultura della legalità. Cfr. [www.libera.it](http://www.libera.it)













### **Chi pianta la vite non scappa più**

«Questa settimana compio sessant'anni!», inizia così il dialogo con Giuseppe Rinaldi, per gli amici Beppe, che ha l'espressione di chi è approdato, senza essersene reso ben conto, a una tappa importante della propria vita.

Vignaiolo, con le radici salde nella tradizione delle Langhe autentiche, Beppe è il titolare di uno dei marchi di riferimento del Barolo classico. E indubbiamente si è di fronte a un classico: la casa, la cantina, il paesaggio e il personaggio. Si respira aria d'altri tempi. Tutto parla di tradizione, quella di un vino nobile e osannato nel gota dell'enogastronomia mondiale. Il classicismo di Beppe è però tradizione autentica e autenticamente sobria, come si addice a chi costruisce la propria fama con le radici faticosamente piantate nella terra. Siamo ben lontani dal clima patinato, da copertina, e dalla retorica in cui si corre facilmente il rischio di scivolare quando si parla del Barolo.

Beppe è un affabulatore con il gusto della parola, il suo è un narrare lento, con vocaboli scanditi e sospesi che, in breve, mi offre uno spaccato della storia del territorio di cui è profondo conoscitore: le Langhe delle suggestioni letterarie di Fenoglio, Pavese e Revelli e dei gran tour dei più moderni turisti enogastronomici. Una terra che è intimamente legata alla storia personale e aziendale di Beppe: «Piuttosto che di me o dell'azienda, mi piacerebbe parlare della storia della zona del Barolo. Io sono alla quinta generazione a fare questo lavoro, il che già è incredibile! Quest'attività da parte della mia famiglia è iniziata nella seconda metà dell'Ottocento. I miei antenati facevano parte del feudo dei Falletti, perché qua apparteneva tutto a una sola famiglia, i marchesi Falletti di Barolo che erano proprietari di tutta la zona di Barolo e non solo, avevano anche altre proprietà in Piemonte. I miei antenati erano massari, servi della gleba del marchesato. Allora questa zona aveva

già una vocazione alla viticoltura. Naturalmente, visto che l'economia era basata sull'autosufficienza, le aziende erano miste, magari si privilegiava la viticoltura, per così dire, già nobile in alcune zone vocate, però le aziende avevano dei terreni destinati a cereali, a frutteto, pesce, mele, nocciolo. Poi c'erano prati dove si produceva fieno e bosco. C'era tanto bosco, perché era considerato una ricchezza, vi si raccoglieva di tutto, non solo legna, ma anche le foglie per far la lettiera per gli animali, addirittura si raccoglievano i piccoli rami che poi d'inverno servivano a dar da mangiare alle pecore, perché qui tutte le piccole case, le cascine avevano gli animali. C'erano anche le mucche, che però erano già animali dalle esigenze alimentari piuttosto elevate, mentre era più diffusa la pecora che la capra, che anche nel periodo invernale si nutre, diciamo, rústicamente. La pecora rubava il mangiare nelle zone marginali, per cui il bosco, il nocciolo, tutto era pulito.

Noi qui siamo nella Bassa Langa che, anche andando indietro nel tempo, è sempre stata più ricca, perché le varietà che si possono coltivare sono state sempre maggiori che nell'Alta Langa dove si arriva fino a 900 metri. L'Alta Langa aveva un'economia più misera, legata alla pecora e ad altre poche colture praticabili con profitto, come le nocchie. È molto bella, piuttosto selvaggia, mentre la Bassa è sempre stata più umanizzata e più coltivata, specialmente con la viticoltura.

L'Alta Langa era più disagiata da un punto di vista delle comunicazioni e dei commerci, rispetto alla Bassa. Questa zona è sempre stata molto importante per i transiti delle merci verso la Liguria, c'era la strada del sale dove si trasportava di tutto, per cui chi controllava la Bassa Langa, tipo i Falletti, controllava tutte le merci che andavano in Liguria. Il feudo dei Falletti nasce nel 1200 quando questa famiglia, che arriva da Asti, ha cominciato ad acquistare i terreni nelle zone del Barolo, poi man mano ha esteso le sue proprietà. Alla metà del Seicento aveva pressoché tutta quella che è stata la zona del Barolo fino a una decina di anni fa, circa 1200 ettari. Non erano tutti vitati, ovviamente si coltivava di tutto, ma c'era già una buona diffusione della vite e non si faceva solo il Nebbiolo, anche il Dolcetto, il Barbera, un po' di Fresa, tipologie che ci sono tuttora.

Il Barolo nasce nella seconda metà dell'Ottocento proprio a seguito della promozione dell'ultima marchesa dei Falletti che ha fatto conoscere questo vino in giro per il mondo. Il prodotto ha avuto diversi riconoscimenti e, subito dopo la sua morte, si è iniziato a chiamare Barolo, dal nome del paese in cui i marchesi avevano la loro dimora storica, mentre le ultime due generazioni abitavano più a Torino che qui. I Falletti si sono estinti perché non avevano più eredi e questo territorio si è polverizzato. Allora i servi della gleba, i massari, i viticoltori dei Falletti hanno cercato di acquisire i terreni su cui lavoravano, chiaramente piccoli appezzamenti perché qui la terra è sempre costata cara.

È sempre stata una grande fatica mettere in piedi delle aziende che avessero senso, con un'estensione sufficiente a giustificare l'economia di una famiglia. La miseria a fine Ottocento ha generato una grande emigrazione, prima in Francia, quindi in America. Da dove sono poi arrivate le malattie della vite: la peronospora, l'oidio e la fillossera. Quest'ultima qui è arrivata abbastanza tardi, verso il 1930-35, mentre l'oidio e la peronospora si sono manifestate prima, assieme hanno portato alla distruzione completa della viticoltura. Il recupero della vite è avvenuto solo nel secondo dopoguerra. C'è stato un grande periodo di crisi, agli effetti delle malattie della vite si è aggiunto lo spopolamento di questa zona. Tantissimi sono morti in guerra, la prima guerra mondiale è stata una strage. Il grande reclutamento delle truppe alpine è avvenuto qua, sulle Langhe e nelle vallate del cuneese, anche nella nostra famiglia ci sono state diverse perdite.

Lentamente poi c'è stato un recupero, però con grandissime difficoltà, anche perché l'eccesso di polverizzazione di questo feudo è stato micidiale, deleterio. Anche oggi è troppo polverizzato, con diseconomie nell'uso dei macchinari e uno scorazzamento qui e lì, perché è raro che un'azienda abbia i terreni tutti uniti. L'accorpamento non c'è stato e non è stato favorito. Tra i motivi, vi è anche il fatto che la viticoltura è soggetta a danni gravissimi per la grandine o per malattie (che però oggi si controllano molto meglio rispetto a una volta), per cui i proprietari tendevano a non avere tutte le terre accorpate per minimizzare i rischi e salvare almeno una parte del raccolto. Io ho i vigneti in quattro posti diversi, così se grandina da una parte si suppone che non grandini anche dall'altra. In tutto ho sei ettari e mezzo di vigna e il resto è nocciolo, bosco e un po' di prato, in totale sono dieci ettari. Le nocchie le vendiamo, ma nel tempo il terreno dedicato a colture diverse dal vitigno è stato ridotto sempre di più, per la tendenza a specializzare.

Qua siamo in una zona privilegiata perché abbiamo il Barolo, un vino che ha avuto un grosso successo, anche piuttosto recente, a partire dagli anni '60, ma la sua fama era antecedente. Se i Falletti avessero avuto almeno un discendente arrivato all'inizio del secolo forse la storia sarebbe stata diversa. Forse si sarebbe evitato l'eccesso di polverizzazione. Poi i contadini, i massari che hanno creato delle aziende, magari erano dei bravi viticoltori, ma in genere avevano poca testa per promuovere, commercializzare e creare un'immagine del Barolo nel mondo. È stato necessario un po' di tempo affinché le cose cambiasse e solo nel periodo più recente la fama del Barolo è stata creata da diversi piccoli viticoltori e sono nate le norme di tutela, sia viticole che enologiche. La spinta data da certi produttori di vino ha infatti suggerito al mondo politico la necessità di norme che regolamentassero sia i vigneti che la produzione. Nel '54 è nato quindi l'Albo vigneti. Una data recentissima, se si pensa a certe zone della Francia che si sono dotate di norme sul vino già a fine

Settecento, ma noi qui allora non eravamo neppure una nazione.

I miei antenati coltivavano uva e la vendevano, nella zona c'erano molti viticoltori e pochi vinificatori. La vinificazione era una prerogativa delle famiglie ricche e nobili. Al contrario di ciò che qualcuno dice, penso che il Barolo ancora oggi sia un vino sottovalutato. La maturazione di questa zona nei confronti di un prodotto nobile e unico è stato un processo molto lento e lo è ancora. Qui ci sono tuttora grandi prospettive, c'è ancora molto da fare, nel campo della tutela e della promozione. Sul carattere dei langhetti forse pesa ancora un retaggio legato al feudo. I Faletti erano dei personaggi piuttosto ostici, soltanto gli ultimi hanno abbracciato una visione meno conservatrice, per cui il retaggio è stato pesante, ha influenzato anche le vicende economiche. La gente di qua è molto individualista, attaccata alla proprietà, forse per motivi anche comprensibili. Poi è gente molto... stanziale, ecco! Per creare l'immagine di un prodotto, invece, bisogna viaggiare, muoversi, avere una visione mercantile che in genere è legata più a chi commercia che a chi produce. I nobili locali viaggiavano, avevano il senso di come si commercia e di come si gestisce un vino che è entrato in competizione, magari tardi, coi grandi vini francesi. Purtroppo anch'io ultimamente viaggio poco, nonostante la mia passione per le moto, soprattutto d'epoca. Il langhetto è piuttosto stanziale, anche se ora ci sono produttori nella zona che sono sempre in giro a far conoscere i loro vini.

Io poi, scherzando, dico che chi pianta la vite non scappa più e questo l'aveva già capito molto indietro nel tempo il potere, o meglio i poteri. Nel momento in cui si costringe la gente con una vita piuttosto nomade, che si dedica a coltivazioni stagionali, a piantare la vite, non può più scappare e da quel momento la domini e la fai pagare. La castri anche da un punto di vista intellettuale.

Bisogna poi dire che il Piemonte e anche questa zona, nel Novecento ha fatto una scelta industriale, o meglio sono state fatte scelte industriali, per cui la situazione d'indigenza e miseria che c'era nelle campagne ha favorito la fuga per andare a lavorare nelle fabbriche di Torino o anche più lontano. Qui vicino inizia la Pianura padana, ricchissima, la pianura più ricca d'Europa, con una fertilità ineguagliabile, tanto che tutti sono venuti sempre a conquistarla. Eppure non si è mai fatta una scelta politica precisa, quella di assegnare un ruolo importante all'agricoltura, di ritenerla la ricchezza di una nazione, cosa che hanno fatto i francesi, ma anche nel mondo mitteleuropeo. Qui non è avvenuto, è sempre stata privilegiata l'industria, per cui si sono create, forse anche volutamente, delle situazioni di difficoltà o altrimenti non si è sostenuto un progetto affinché in certe zone l'agricoltura mantenesse una valenza economica, permettendo alla gente di fermarsi. E allora la gente è scappata. C'è stata una volontà politica chiara, quella di non creare condi-

zioni economiche perché la popolazione rimanesse, di alimentare la fuga, in certe zone scontata, perché lì si tratta veramente di agricoltura eroica. Questa politica è stata deleteria, noi abbiamo sott'occhio le corrispondenti vallate francesi, dove è stato mantenuto un tessuto sociale ed economico, magari con forme di assistenzialismo, ma si sono alimentate le condizioni perché la gente restasse, evitando così grandi situazioni di difficoltà sociale ed ecologica. Anche nelle zone del Barolo, in passato, tanta gente andava a lavorare ad Alba, alla Ferrero, alla Miroglio. Quando poi le cose sono cambiate, con l'inizio di riscontri economici vantaggiosi, ci sono stati anche diversi casi di ritorno all'agricoltura da parte di emigranti con i genitori rimasti ancora nella cascina. Certo, oggi qui non è più così, ma nell'Alta Langa e nelle vallate alpine l'abbandono è stato definitivo. La ricchezza del Barolo è una ricchezza recente, ma diffusa. Personalmente considero il mondo della fabbrica molto più povero, perché l'agricoltura ha bisogno di una sequela d'informazioni, di una serie di capacità molto diversificate e di un forte eclettismo.

Il recupero della ruralità in quest'area è però avvenuto mediante una spinta così esasperata sulla specializzazione viticola che, se per un verso ha portato un notevole miglioramento della qualità media dei vini, per un altro c'è stato un impoverimento delle persone, perché la monocoltura ha come conseguenza scontata il depauperamento delle persone e del territorio. La biodiversità è una ricchezza, le famiglie che vivevano in un'azienda mista avevano una cultura contadina molto più varia e più ricca di quella attuale.

Io sono nato quando l'azienda di famiglia era mista, per cui mi considero ancora un privilegiato. Ho avuto dei lasciti non soltanto dai miei genitori, ma anche da tanta gente che veniva a lavorare in azienda o semplicemente da amici di famiglia. Avevamo la stalla, le mucche, due, tre maiali (tutti avevano i maiali). Naturalmente, avendo la stalla avevamo anche gli alimenti: fieno, paglia, foraggi. Poi avevamo un pescheto e il vigneto era circa la metà di adesso. La ditta di famiglia, nata a fine Ottocento, si chiamava "Barale Rinaldi", era la più grossa che c'era a Barolo e comprendeva anche Barale, che aveva sposato una sorella dei miei bisnonni. Quella di mio nonno era una famiglia molto grossa, come tutte quelle della sua epoca, quattro fratelli e due sorelle, poi purtroppo si sono divisi la proprietà. Mio nonno ha costruito questa casa dal 1916 al 1922, ora ho altri cugini che producono vino, uno appunto si chiama Barale».

Tra i parenti di Giuseppe Rinaldi c'è anche Bartolo Mascarello, scomparso di recente. Vignaiolo intellettuale e illustre cantore delle Langhe (che aveva accompagnato Nuto Revelli per le sue interviste dai contadini della zona). Bartolo era un tenace difensore della migliore tradizione del vino italiano e amava definirsi l'ultimo dei mohicani. Così lo ricorda Beppe: «Leggeva molto, era un uomo di grande cultura. Eravamo legati sia per motivi familiari, sia

per interessi e visioni comuni. Eravamo concordi sul fatto che il vino dovesse rimanere tale e non essere “globalizzato”, ossia a tutti i costi addomesticato perché piacesse sempre e comunque, perché i mercati o i palati potessero essere facilitati con cambiamenti di gusto o di colore. Bartolo si è battuto per il mantenimento dell’originalità del vino, in questo ha inciso parecchio anche mio padre, che è stato sindaco di Barolo dal ’70 al ’75, fondatore e presidente dell’enoteca regionale per diversi anni».

Beppe, come Bartolo Mascarello, è considerato un testimone di quella coscienza critica del Barolo che resiste ai condizionamenti estranei alla tradizione locale, come l’uso delle *barriques* o la crescente abitudine di vinificare e imbottigliare alla francese, per singolo vigneto. L’armonia dei vini di Beppe è, infatti, il risultato dell’assemblaggio di uve provenienti dai suoi diversi vigneti, che tra l’altro portano dei nomi ben noti agli estimatori italiani e stranieri: Cannubi San Lorenzo, Ravera, Brunate, Le Coste. «Abbiamo avuto un periodo di polemiche, di dialettica su come invecchiare questo vino. Ci sono stati alcuni produttori, non tanto numerosi, che si sono opposti a questo tipo di strumento, la piccola botte tostata, una tradizione non nostra, che ha costituito oggetto di forti diatribe che sono state utilizzate anche per fare immagine. In questo senso c’è stato un risvolto positivo perché sono servite a promuovere il Barolo. Un’altra ripercussione positiva è che si sono rinnovate le botti nelle cantine, magari botti troppo vecchie. Resta il fatto che l’eccesso di legno nelle cantine lo considero uno stravolgimento, penso che non sia il caso di farlo. Il disciplinare dice che un vino per esser Barolo deve essere invecchiato almeno tre anni, di cui almeno due in legno di castagno o di rovere, ma non specifica il tipo di recipiente e il trattamento che deve essere fatto a questo legno. Il problema dei vini eccessivamente legnosi, se si vuole chiamarlo problema, è legato ai trattamenti riservati al legno, ossia alle tostature. Per l’uso delle *barriques* si sono assaggiati dei vini molto distanti dall’originalità e peculiarità del territorio, ci si è allontanati dalle caratteristiche più singolari del Barolo. Adesso mi sembra che ci sia un ritorno all’uso dei recipienti tradizionali. La tradizione in questa zona non è di botti eccessivamente grandi, perché qui non sono mai esistite cantine tanto spaziose da poter avere recipienti così capienti. La media era di recipienti da 25, 30 quintali.

«Una volta per fare le botti si utilizzava soprattutto legno locale, quando esistevano i boschi di rovere o anche di castagno, non proprio qui, ma nelle vallate del cuneese. Ora non c’è più legno locale per fare le botti, perché poi è arrivata l’acacia che è infestante e ha sostituito tutte le altre essenze. Certo, ha fatto scaldare la gente, trattandosi di un legno che cresce molto rapidamente e può essere utilizzato per il fuoco. Attualmente la maggior parte delle botti è fabbricata in Italia, alcune anche nella zona, ma con il rovere che viene dalla Croazia.

Ora si imbottiglia tutto, ma prima la maggior parte del vino si vendeva sfuso, come faceva mio nonno. Andando indietro nel tempo, la bottiglia era una cosa abbastanza costosa e disagiata, non si usava molto. Una volta le bottiglie servivano a invecchiare il vino, non a venderlo, perché ogni bottiglia aveva una capacità diversa. Erano soffiate, non c’era la bottiglia stampata. Quelle lì sono di fine Settecento. Ognuna ha una capacità diversa, il soffiatore non poteva determinarla. Già allora si era capito che il vino migliorava invecchiando. Alcuni verso la metà dell’Ottocento hanno cominciato a mettere delle etichette sulle bottiglie soffiate. La mia famiglia ha avuto l’intuizione dell’etichetta un po’ più tardi, verso il 1870». Beppe mi mostra le antiche bottiglie di diversa dimensione e le annate più vecchie delle produzioni Rinaldi. Si trovano accanto a quelle di altri vignaioli più o meno noti, bottiglie impolverate che creano un’atmosfera antica sugli scaffali in legno della cantina, impreziosita dall’odore di quei salumi e formaggi che costituiscono la gloria delle Langhe. Intanto Beppe, giocando con il suo sigaro Toscano tra le mani, continua a raccontarmi: «Ho fatto la scuola enologica ad Alba, la stessa che hanno fatto mio padre e mio nonno materno. Questa scuola, nata a fine Ottocento, è stata essenziale per la viticoltura della zona e lo è ancora. Una delle prime d’Italia. Ha realizzato una vera e propria rivoluzione che ha predisposto a un grande miglioramento della viticoltura e dei vini. Tanti figli destinati a continuare l’attività di famiglia sono stati mandati alla scuola enologica. In questo campo la qualità dell’istruzione è abbastanza elevata nella zona. Io sono nato in questa casa e ho avuto lasciti anche dal punto di vista dei saperi, magari conoscenze empiriche, ma considero l’empirismo una cosa da non perdere, importantissima. Poi per fare del buon vino ci vuole ovviamente una buona materia prima. La vendemmia è un brevissimo periodo, magari conclusivo, quello che crea più ansia, più aspettative, ma è un brevissimo momento che segue tutta una sequela di lavori necessari nel vigneto che vengono compiuti durante l’arco dell’anno.

Io ho sempre avuto uno, due dipendenti fissi e degli stagionali, soprattutto donne. Qui c’è sempre stata una divisione dei lavori nella vigna, alcune lavorazioni sono sempre state fatte dalle donne, come ad esempio la legatura, la scacchiatura, che è la prima potatura verde. Quella secca, invernale, invece l’hanno sempre fatta gli uomini, come i trasporti. Forse perché la donna è più paziente e quindi fa lavori più di precisione. La raccolta invece è fatta indifferentemente. Possibilmente impiego manodopera attenta, accorta e specializzata, un termine questo che non mi piace, in sostanza che fa bene i lavori. È sempre più difficile trovare manodopera disponibile, molti di coloro che lavorano nella vigna sono stranieri, vengono dall’Est europeo o anche extracomunitari. Vivono qui tutto l’anno, si tratta di salariati, lavoratori giornalieri, mentre non conosco nessuno straniero che ha un vigneto proprio.

Qua è difficile acquisire un terreno già per noi, siamo arrivati a prezzi molto elevati, anche un miliardo e mezzo all'ettaro nelle posizioni più vocate. Alcune aziende per avere una vigna che crea immagine, magari legata alla memoria storica o citata in qualche libro, sono disposte a pagare anche il doppio per poter poi mettere quel nome sull'etichetta».

Il mio colloquio con Beppe di tanto in tanto è interrotto dalle visite di parenti e amici, tra gli altri arriva in cantina un vignaiolo con un sorriso sognatore, racconta del suo recente incontro con alcuni produttori siciliani. «È lui che dovresti intervistare, non me!», esclama Beppe presentandomelo. Nonostante il vivo interesse suscitato da quella figura di contadino romantico, all'epoca, confesso di non aver collegato, purtroppo, il nome di Teobaldo Cappellano con l'animatore di "Vini veri", con il vignaiolo anarchico delle "famose retroetichette"<sup>1</sup>. Purtroppo, perché Baldo improvvisamente si è spento mentre questo libro era in cantiere. Un'occasione persa.

«Chi produce il vino a volte non si sente un contadino qualsiasi – mi conferma Beppe –. Il vino è un prodotto edonistico, specialmente il Barolo che ha delle componenti più legate al piacere che non a delle necessità alimentari. È un vino che invecchiando migliora – non è prerogativa di tanti vini nel mondo –, invecchiando prende una grande complessità di profumi e di bouquet più nobili. Andando indietro nel tempo, però, anche in questa zona il vino aveva una grande valenza alimentare, poi c'era anche l'edonismo, per carità, e specialmente con il Barolo. Era anche una necessità produrre vino di un certo tipo, perché attraverso il vino si arriva all'aceto e la conservazione degli alimenti era importantissima, non c'erano i frigoriferi, c'era l'affumicamento, che qui non era molto praticato, poi la salagione, molto praticata con il mare vicino e il commercio del sale, poi l'essiccamento che si poteva praticare in periodi molto limitati – qui fa caldo due mesi all'anno – e infine c'era l'acidificazione. Qui la produzione dell'aceto è sempre stata molto importante.

Volendo fare una media nell'arco di un decennio, produco ogni anno dalle 30.000 alle 35.000 bottiglie. Circa la metà sono di Barolo, quando mi va bene ne faccio un po' più di 15.000, ma possono capitare anni come il 2002, quando c'è stata una grande grandinata, che ne ho fatte solo 6.000. Il disciplinare del Barolo prevede un massimale di 80 quintali di ettari di uva, che vuol dire 56 di vino, che dopo tre anni di invecchiamento diventano 54, poiché d'ufficio ti tolgono i cali.

Poi faccio un po' di Nebiolo, 2.000-2.500 bottiglie, più o meno la stessa quantità di Dolcetto, un po' di Barbera, sulle 6.000 bottiglie, e poi un po' di Fresa, al massimo 1.800 bottiglie. Il vino lo vendo quasi tutto direttamente. Esporto un terzo del Barolo negli Stati Uniti, però tendo a privilegiare il mercato italiano o europeo, ci sono tanti clienti privati che vengono direttamente qua in azienda, dall'Italia e dal resto d'Europa. In Piemonte ho

anche un venditore, ma odio i rappresentati. Lo so è una parola pesante, ma ti costringono a fare una vita lontana dal mio mondo artigianale, a essere legati a dei tempi, a una burocrazia che io odio. Anche perché voglio imbottigliare quando piace a me e non quando magari il mercato vuole il vino. Ho i miei tempi, solo quando il vino mi sembra sufficientemente passato nel legno lo imbottiglio e poi voglio spedire quando voglio io. Non è presunzione la mia, semplicemente desidero rimanere artigiano, fare il viticoltore e produttore di vino e non l'industriale. Vorrei avere ritmi più legati alla natura, ciò vuol dire anche che quando considero maturo il vino lo imbottiglio. Questi ritmi si sono persi in parte del mondo rurale italiano, anche per la rapidità di certe trasformazioni. Come nel piccolo mondo del Barolo, che è arrivato a produrre anche dodici milioni di bottiglie. Certo, rispetto ad altre produzioni mondiali, anche di pregio, sono cifre ridicole, ma per questo territorio sono già troppe, perché il Barolo è partito con un albo vigneti e un disciplinare che prevedeva sei, sei milioni e mezzo di bottiglie. Secondo me si è esagerato nel raddoppiare la produzione, il che vuol dire raddoppiare i vigneti. Un processo che si è avuto in niente, quindici, vent'anni, stimolato dal successo del Barolo nel mondo. Certo, anche la qualità è migliorata in questi anni, ma devo dire che abbiamo avuto una grossa fortuna, perché il clima è cambiato e la vendemmia si è anticipata di circa venti giorni, per cui si sono messi dei vigneti su certe colline in passato considerate ai limiti della coltivabilità per la maturazione del Nebbiolo. Il nostro è un vigneto tardivo, uno dei più tardivi del mondo, ha bisogno di una maturità fenolica graduale, freddo di notte e caldo di giorno.

Il Consorzio ha svolto una funzione importante per la promozione del Barolo e della zona. Io ho ancora una bottiglia di mio nonno del '27 con la prima fascetta distribuita dal Consorzio. In seguito ha avuto alti e bassi, per un periodo non è più esistito, poi dal '35 in avanti ha avuto un grande ruolo. Avrei anche delle critiche da fare, legate soprattutto a una visione troppo ristretta delle cose. Questa zona è molto in vista nel mondo, vengono numerosi turisti di ogni nazionalità attirati dai paesaggi e dalla gastronomia. Vengono a vedere e ad assaggiare. Bisognerebbe avere un maggior senso della tutela, più attenzione per quelle che sono le note positive, uniche della zona. Il paesaggio non deve essere violentato dall'eccesso di monocoltura e dalle troppe costruzioni, come oggi accade troppo spesso. Il Consorzio nella ragione sociale ha scritto "consorzio di tutela" e la tutela significa anche mantenere a vigneto le zone vocate e non ampliarle eccessivamente. Come dicevo, qui la spinta alla monocoltura è grandissima; non si dovrebbe tirare troppo la corda, già si è al limite, bisogna mettere un po' di paletti.

La monocoltura esasperata è un impoverimento dal punto paesaggistico e umano e la zona ha subito una rivoluzione enorme negli ultimi vent'anni.

Quando i processi di crescita sono troppo veloci è probabile che il dio denaro trionfi sull'etica, sul concetto di difesa e tutela. C'è un rischio, noi siamo stati e siamo a rischio, anche perché la gente purtroppo matura lentamente, bisognerebbe che le cose fossero graduali e sedimentate. Bisogna stare attenti, nel vino ci può essere un guadagno facile, troppo rapido. Qui il riscontro, anche internazionale, c'è ed è stato fin troppo veloce. Anche adesso stanno crescendo nuove realtà produttive, imprenditori che hanno avuto successo e sentono il bisogno di una cantina comoda, più grande e più moderna. L'arricchimento improvviso non è stato governato con cautela e nella zona si è avuta una cementificazione talvolta scriteriata. Il Barolo è un vino che ha successo in tutto il mondo, però bisogna preservarne le caratteristiche più originali. In quest'area si sono limitati gli stravolgimenti, non ci sono stati gli investimenti di capitale esterno, come è avvenuto in Toscana. Questa invece è una zona ristretta, che non si può allargare più di tanto. Poi i langhetti sono molto legati alla terra, è raro che vendano, anche coloro che sono andati in fabbrica a fare gli operai è ben difficile che abbiano venduto il terreno, in genere lo hanno affittato o lo hanno lasciato in abbandono. Alcuni poi sono stati recuperati, altri invece sono ancora abbandonati, ma non hanno venduto. Ciò ha preservato l'artigianalità delle produzioni. Personalmente ho una visione artigianale delle cose, né io, né mio padre abbiamo voluto ampliare più di tanto l'azienda per non perderne il controllo, l'artigianalità è sempre stata una prerogativa e un disegno da perseguire.

Ho ancora clienti che hanno conosciuto mio nonno, rari però ci sono. Io invece mio nonno non l'ho mai conosciuto. È morto un anno prima che nascessi, si chiamava come me, Giuseppe. Mi spiace non averlo conosciuto. Vorrei chiedergli un sacco di cose, sul vino e un po' su tutto. Da questa casa, dai racconti e anche dalle etichette che ha lasciato (uso ancora l'etichetta di mio nonno) è chiaro che credeva in quello che faceva e svolgeva la propria attività con convinzione, come del resto mio padre, anche lui era uno che ci credeva». Buon sangue non mente, mi viene da pensare mentre saluto Beppe sull'uscio di casa e sento che ho già voglia di ritornare.

1 Le etichette, intitolate "A chi di "Guide" si interessa", presentano la seguente dicitura: "Nel 1983 chiesi al giornalista Sheldon Wasserman di non pubblicare il punteggio dei miei vini. Così fece, ma non solo, sul libro "Italian Nobles Wine" scrisse che chiedevo di non far parte di classifiche ove il confronto, dagli ignavi reso dogma, è disaggregante termine numerico e non condivisa umana fatica. Non ho cambiato idea, interesse una ristretta fascia di amici-clienti, sono una piccola azienda agricola da 20 mila bottiglie l'anno, credo nella libera informazione anche se a giudizio negativo. Penso alle mie colline come una plaga anarchica, senza inquisitori o opposte fazioni, interiormente ricca perché stimolata da severi e attenti critici; lotto per un collettivo in grado d'esprimere ancor oggi solidarietà contadina a chi, da Madre natura, non è stato premiato. È un sogno? Permettetemelo. Teobaldo".





Nebbiolo  
2005

Le Conte

1. 19/10/05

2. 3/11/05

3. 02/11/05

4. 12/12/07









2  
Barbora  
Balte  
Priocca

2007  
Barbora  
Balte  
Priocca

FREISA  
07

Dolcetto  
07

2007  
Vomili  
276094

Doronica  
26/10/08  
10  
Vomili  
Dolcetto  
ancora con foglie

Marquis d'Arce  
Dolcetto -  
in vendita  
sintetizzato a la fine  
e prezzo a metri  
fa il vino per

Gallo Ginnori  
276094  
Mocellente  
Mar 7



## Noi senza documenti

Incontro Mohamed alla stazione di Isola della Scala, dove arriva con una Mercedes bianca di grossa cilindrata. È lo stesso modello del suo socio, un'auto che chiaramente per molti, in Marocco, come in Italia, rappresenta lo status symbol di un certo benessere.

«Aleikum salaam» mi risponde sorridendo dal finestrino abbassato, sorpreso del mio saluto in arabo. Ha la faccia serena, ma stanca, probabilmente provato dal digiuno dell'ultimo giorno di Ramadan. Mi guida nella sua azienda, nella Bassa veronese, un'area dominata da grandi colture di cereali e riso, tipiche della pianura padana, come la nebbia che, *dalle sei in avanti, sembra di essere dentro a un bicchiere di acqua e anice*<sup>1</sup>.

Sotto il capannone bianco sono seduti due dei suoi operai, anch'essi marocchini. Ascoltano la nostra discussione senza intervenire. «Ora che c'è il Ramadan, la mattina iniziamo alle otto e finiamo alle dodici. Quando c'è la frutta cominciamo a lavorare alle sei e finiamo alle undici, poi lavoriamo altre due ore di pomeriggio», specifica Mohamed.

Sono indubbiamente fortunati a lavorare con un marocchino, un datore di lavoro italiano difficilmente adotterebbe un orario di lavoro più leggero durante il Ramadan. Hanno sguardi dimessi e provati, ben diversi da quelli del giorno successivo, quando in piena attività e con sorrisi distesi rispondono agli auguri per la *aid el fitr*, la festa della interruzione o festa piccola, seconda festività religiosa più importante della cultura islamica, che celebra la fine del mese lunare di digiuno.

Mohamed Najji è nato nel '61 a Beni Millal, una città tra Casablanca e Marrakech, al centro dell'asse viario che collega le grandi città imperiali del Marocco e rinomata a livello nazionale per la produzione delle arance.

«La mia famiglia in Marocco è una famiglia di contadini. Producevamo soprattutto olive, orzo, carote, angurie, arance che vendevamo ai mercati. Mio padre è un insegnante di Corano. Eravamo sette figli e tutti, fratelli e sorelle, lavoravamo come contadini. Da quando sono nato lavoro sempre in campagna, sono andato per qualche anno alla scuola di Corano, fino a 14 anni, poi ho scelto di lavorare in campagna».

Mohamed è entrato in Italia come la maggior parte degli extracomunitari che diventano immigrati clandestini. Appartiene alla categoria dei più fortunati, coloro che non devono ricorrere ai cosiddetti viaggi della speranza nelle carrette del mare: «All'inizio sono arrivato a Milano con un visto turistico. Avevo degli amici. Mi è piaciuto e mi sono fermato qui. Per quasi un mese ho venduto in strada, poi ho trovato un lavoro in nero, senza documenti. Ho lavorato fino all'inizio del '90 con un venditore ambulante di bibite, andavamo in giro con un camion. In Marocco non c'è lavoro, magari si trova pure, ma ti pagano poco, poi non si lavora ogni giorno, magari lavori una volta a settimana. In Marocco ho provato anche a fare il commerciante di arance; ho acquistato un'azienda, avevo gli operai e vendevo le arance al mercato, però non si sa il prezzo. A volte si guadagna, a volte si butta via tutto. A volte al mercato ci sono tanti contadini e il prezzo scende, non è come ora che la cooperativa ti dà un prezzo giusto».

A differenza di quanto accade alla maggior parte di chi tenta la fortuna in Italia, Mohamed è riuscito a fare quel salto di qualità che solo pochi, pochissimi, riescono a fare in campo agricolo, diventando da bracciante imprenditore. Oggi è socio, nonché consigliere di amministrazione, della cooperativa "Sant'Orsola", un'organizzazione di produttori agricoli, leader in Italia per la coltivazione e commercializzazione di fragole estive, ciliegie tardive e piccoli frutti: lamponi, more, mirtilli, ribes rosso e bianco, fragoline, uva spina. "Sant'Orsola" è nata nel 1972 come associazione di volontari nella località da cui prende il nome, nella Valle dei Mocheni, in Trentino. La zona, economicamente depressa e caratterizzata dal tipico "esodo dalla montagna", è situata ad altitudini piuttosto elevate (da 700 a 1400 metri s.l.m.) con condizioni favorevoli solo per alcune colture, come appunto i piccoli frutti, che richiedono terreni sciolti e sub-acidi, acqua non calcarea, sbalzi termici elevati tra il giorno e la notte.

La cooperativa conta attualmente 1.300 soci, generalmente piccoli produttori ubicati per la maggior parte nelle vallate del Trentino. Per garantire la disponibilità del prodotto sul mercato per l'intero arco dell'anno, più di recente, l'organizzazione ha esteso il proprio bacino produttivo, grazie all'adesione di nuovi soci nelle zone della Locride, in Calabria, e della Bassa veronese, tra cui Mohamed Najji.

L'imprenditore, assieme al suo socio, anche lui di origini marocchine, ge-

stisce un'azienda agricola di nove ettari dislocata tra il comune di Isola della Scala e Villafranca di Verona. Nei 27 campi (tre campi misurano un ettaro), si coltivano in ambiente protetto, sotto tunnel o in serre fragole, ribes, lamponi, more, mirtilli. I frutti si raccolgono manualmente, uno a uno, attraverso un lavoro che richiede molta pazienza, in quanto i prodotti raccolti devono presentarsi integri per poter essere poi commercializzati in un mercato molto remunerativo, ma altrettanto esigente rispetto alle caratteristiche estetiche del prodotto. I frutti vengono conferiti alla cooperativa "Sant'Orsola" che li commercializza principalmente come prodotto fresco in Italia e all'estero.

Mohamed mi racconta la sua storia in un italiano a volte scorretto, come molti extracomunitari che non l'hanno mai studiato. «Era il 1989 quando sono arrivato in Italia, dopo poco hanno aperto una sanatoria e ho preso il permesso di soggiorno. Appena l'ho avuto sono ritornato al mio paese. Quando ho avuto i documenti ero contento, mi sono sposato e sono tornato direttamente a Trento, dove c'erano i miei amici che lavoravano nelle cave. Spaccavano le pietre, facevano i cubetti. Quando io ero a Milano ci vedevamo la domenica e i giorni di festa. Ci raccontavano che avevano il permesso di soggiorno, un lavoro, la busta paga. Noi senza documenti sognavamo di avere quelle cose lì. Quando sono tornato, quindi, sono andato direttamente a Trento. In una settimana ho trovato lavoro in una cava, spaccavo pietre; poi ho iniziato a raccogliere le fragole e la sera andavo a consegnare la frutta alla "Sant'Orsola". Così ho conosciuto il direttore di allora, ho parlato con lui e mi ha offerto un lavoro come camionista per la cooperativa. Per un anno ho lavorato con la patente internazionale, poi ho preso quella italiana, ho fatto tutti i mercati d'Italia. Lavoravo di notte, dormivo a casa solo il sabato sera. Un lavoro duro. D'inverno, quando non c'è frutta, andavo a consegnare le piante, la torba ai contadini e avevo il tempo di parlare con loro, di farmi spiegare le cose, così studiavo e ho imparato tanto. Poi un giorno ho detto al direttore della "Sant'Orsola" che volevo cercare un terreno e coltivare i piccoli frutti come socio del consorzio. Lui è stato d'accordo e assieme a un mio amico marocchino abbiamo iniziato.

Ho cominciato nel '97 con il mio socio, ma non potevo correre il rischio di lasciare il lavoro. Lui lavorava alla coltivazione e io continuavo a lavorare come camionista per la cooperativa e con quello che guadagnavo, mangiavamo tutti e due. Il mio socio lo conosco bene, tra noi c'è fiducia, è un mio vicino di casa in Marocco, poi abbiamo lavorato a Trento assieme alla raccolta delle fragole».

Il socio di Mohamed arriva in azienda il giorno della *aid el fitr*, per fare gli auguri al suo socio e agli altri operai, parla in un italiano a volte difficile da comprendere. È arrivato in Italia nello stesso periodo di Mohamed e ha affrontato un percorso analogo, "graziato" dalla sanatoria che gli ha concesso

di ottenere il permesso di soggiorno per lavorare in agricoltura. Ricorda così quel periodo: «Sono stati tempi duri, lavoravo molto, all'inizio continuavo ad avere la mia casa a Trento e viaggiavo. Poi per guadagnare tempo ho iniziato a dormire in un capannone vicino alla terra, dove c'era solo un materasso e ritornavo a casa solo il fine settimana. All'inizio le banche non ci davano soldi, noi non avevamo niente. Allora ci hanno aiutato molto i nostri amici marocchini, ci hanno fatto piccoli prestiti, cento, duecento euro. Anche gli operai marocchini che lavoravano con noi ci hanno aiutato, lavoravano ma senza essere pagati subito. Ogni volta, a fine giornata, segnavo tutto su un quaderno. Poi hanno avuto l'intero stipendio solo alla fine dell'anno, però sono stati pagati bene. Adesso è diverso, se abbiamo bisogno di soldi andiamo in banca».

La rete di solidarietà costruita attorno all'avventura imprenditoriale dei due marocchini è stata, dunque, determinante nel superare l'iniziale periodo di difficoltà. In seguito è stato tutto più facile, come ricorda Mohamed: «Quando l'azienda iniziava ad andare bene, abbiamo pagato i debiti, assunto dei lavoratori e ho chiesto al direttore della "Sant'Orsola" se potevo lasciare il mio lavoro. Mi hanno chiesto un po' di tempo per trovare l'autista giusto e, finalmente, dopo 14 anni al volante, mi sono trasferito qui a Isola della Scala, dove abbiamo fittato altri terreni per l'azienda. Io lavoro vicino casa mia e mi occupo di questi terreni, così riesco pure ad andare a prendere e portare i bambini a scuola, e il mio socio si occupa dell'altro terreno ad Alpo (Villafranca di Verona). Ho preso i terreni qui, anziché a Trento, perché guadagniamo due mesi di raccolto. Qui fa più caldo, la maturazione comincia prima e finisce dopo. In Calabria, la maturazione inizia anche prima di Verona, poi quando finiamo qua, la raccolta inizia a Trento.

All'inizio il terreno era di un ettaro e mezzo, poi dopo tre anni, sono diventati tre ettari, e poi, quando mi sono trasferito da Trento, nove. Il terreno è in fitto, paghiamo 1500 euro all'anno per un ettaro. Abbiamo fatto un prestito per l'acquisto del trattore, poi abbiamo preso tutto – cassette, piante, fertilizzanti, ecc. – dalla "Sant'Orsola". Funziona così: prendi la roba che ti serve e poi la paghi quando c'è la frutta. La cooperativa ti aiuta. Io, poi, da solo non riesco a vendere 15 quintali al giorno di piccoli frutti. Non si tratta di patate o melanzane. È difficile coltivare piccoli frutti, se sbagli tipo di concimazione o momento della coltivazione è tutto finito. È difficile anche gestire la produzione, appena raccolta la frutta va subito in frigo per dargli un colpo di freddo in modo da mantenere il colore. La frutta in più si congela per trasformarla, ma è preferibile venderla fresca; quando però non è possibile, la frutta è lavorata da ditte esterne, che fanno marmellate e succhi di frutta confezionati con il marchio "Sant'Orsola". Ogni socio guadagna sulla frutta che vende, la cooperativa paga alla vendita solo il 70 per cento della frutta, poi

a fine anno si fanno i conti e se ci sono dei soldi in più si paga l'altro 30%. La "Sant'Orsola" va molto bene, riforniamo tutta Europa, vendiamo soprattutto nei supermercati. Io faccio parte del consiglio di amministrazione».

Durante il giro che facciamo assieme tra le serre Mohamed mi mostra le sue piante; quelle di lamponi sono ancora piene di frutti, ma fanno uno strano effetto: troppo perfette, sembrano di plastica. «Coltiviamo fragole, ribes, lamponi, more e il mirtillo gigante. Le piante hanno prezzi diversi, dipende dalla grandezza della pianta, da quanto dura, ecc.. Preferisco comperare piante piccole di due, tre mesi. La pianta di mora, ad esempio, fa il frutto il secondo anno, puoi prenderla già più grande e allora se la pianta a maggio, inizi a raccogliere a settembre. La pianta di ribes se la prendi di un anno, due, inizia già a dare i frutti il primo anno, poi dura tre, quattro, cinque anni. Quando vedi che la pianta comincia a stancarsi, bisogna cambiarla.

Le fragole, se le piante ad agosto, già a ottobre raccogli qualcosa e poi a maggio si fa una bella produzione. Le fragole si cambiano ogni anno. Di lamponi ce ne sono due tipi, si cambiano ogni due anni. Prima avevamo delle varietà di lamponi che duravano anche quattro anni, ma perdono subito il colore e arrivano subito a maturazione. Il loro colore non andava bene per il mercato. Il colore è importante, c'è un mercato troppo difficile e quando non si riesce a vendere sul mercato, il prezzo scende e bisogna buttare tutto via».

Quando parlo a Mohamed del forte impatto ambientale delle produzioni intensive, come la sua, o della montagna di plastica accumulata sul terreno dell'azienda sembra non sentire. Solo dopo un po' d'insistenza, ammette: «Qui usiamo trattamenti chimici. Alcuni soci della "Sant'Orsola" producono frutti biologici, ma noi non ci abbiamo mai pensato. Comunque non superiamo mai i limiti consentiti dalla legge, altrimenti con un'ispezione possono bloccarci tutto. Se compro la terra qua ho intenzione di coltivare anche fuori suolo. Coi piccoli frutti bisogna ruotare le coltivazioni, ogni due, tre, a volte quattro anni bisogna cambiare, bisogna dare alla terra il letame delle vacche. Non ho mai pensato di coltivare altro, qui c'è un piccolo orto ma solo per la famiglia. A ognuno il suo lavoro, se coltivo i piccoli frutti non posso mettermi a coltivare anche la verdura, se coltivo altro non riuscirò a gestire la produzione. La plastica dei tunnel la ritirano una volta all'anno, non posso buttarla normalmente».

Gli domando se in Marocco ci sono coltivazioni di piccoli frutti e se ha intenzione di ritornare a lavorare, un giorno, nel suo Paese: «Ho imparato in Italia tutto ciò che so sui piccoli frutti. In Marocco, per ora, si coltivano le fragole. Quest'anno sono andato a una fiera nazionale ad Agadir e c'era un'azienda che voleva cominciare a produrre lamponi e mirtilli. Ma fino a quando non ci saranno cooperative come qua, non vado a coltivare in Marocco. Si tratta di rischiare troppo. Per coltivare piccoli frutti c'è bisogno di

un'organizzazione complessa, devono arrivare al mercato conservando il sapore e il colore, c'è bisogno delle attrezzature, come le celle frigorifere. Poi non ho mai pensato né di fare altro né di ritornare in Marocco. E poi ritornare in Marocco per fare che? Nella mia regione non c'è acqua per coltivare, poi sono vent'anni che vivo in Italia. Lì non saprei da dove cominciare, dove comperare le piante, dove vendere il raccolto. I mercati marocchini non sono come quelli italiani, hanno altre regole, bisogna conoscerle, i prezzi non sono uguali per tutti come in Italia. Non sono più abituato. I miei bambini sono nati qua, vanno a scuola qua, dovrebbero ricominciare daccapo. In famiglia parliamo arabo, anche loro parlano arabo, ma non sanno scriverlo».

Mohamed ha cinque figli: Said, Wafa, Dunia, Ibtizian e Sara, l'ultima arrivata, che non ha ancora un anno. «Ho un maschio e quattro femmine. Non so se i miei figli continueranno questo lavoro, sono ancora piccoli. Il più grande ha 16 anni, studia agraria, quest'anno ha lavorato con me quasi due mesi per comperarsi lo scooter. La prima femmina ha 14 anni e studia informatica, gli altri sono più piccoli. Loro si considerano italiani, sono nati qua, hanno la cittadinanza».

I figli parlano un italiano perfetto, con un forte accento veronese, che stride con la parlata dei genitori e con l'arredo tipicamente marocchino della loro casa. Entrando nell'abitazione, che si trova sulla strada statale in prossimità dell'azienda, sembra di fare un salto nello spazio: tappeti, divani, cuscini damascati e soprammobili ricreano l'ambiente magrebino. «Questi divani li ho fatti portare dal Marocco, quelli dell'altra stanza li ho presi in Italia in un negozio che vende arredamento arabo. Prima portavo tutto dal Marocco, ora qui si trova quasi tutto. La comunità marocchina è quella più numerosa nella zona, pian piano si è organizzata, puoi trovare prodotti arabi e pregare in una moschea vicino casa».

Quando chiedo a Mohamed se è stato difficile integrarsi nella cultura italiana, mi risponde perplesso: «Difficile? Che vuol dire integrarsi?». Allora mi spiego meglio e, quindi, ribatte: «No, non è difficile, se hai voglia di lavorare qua le strade sono tutte aperte. Quando non ti conoscono magari hanno paura, ma poi non c'è nessun problema. Io ho molti amici in tutta Italia, per 14 anni ho girato tutta l'Italia, conosco i camionisti, i facchini, gli autogrill. Ora invece faccio casa e campagna, campagna e casa. Quando c'è la raccolta non ho neppure il tempo di andare al supermercato, ci vado con gli stivali da lavoro. Come i miei figli, anche io sono diventato cittadino italiano. Non è stato difficile avere la cittadinanza, sono stato sempre pulito. Non è che la gente ha voglia di rubare, ma se non lavoro cosa mangio? Vado a rubare, ma non è giusto. Le autorità italiane sanno che gli extracomunitari che lavorano qui non hanno documenti».

Mohamed ha già assunto la prospettiva dell'imprenditore e quando gli

chiedo se è difficile per un extracomunitario trovare lavoro in Italia, senza documenti e senza essere sfruttato mi risponde: «È difficile anche trovare la persona giusta se hai bisogno di un operaio. Quando assumi qualcuno non sai se sarà un buon lavoratore. Se prendi qualcuno che è abituato a lavorare in campagna non ci sono problemi, ma se prendi uno che ha sempre studiato, dopo due, tre giorni iniziano i problemi. Non resiste molto in campagna, come fa a lavorare ad agosto sotto le serre, ad alzarsi alle cinque di mattina? È difficile, bisogna avere voglia di lavorare, i piccoli frutti hanno bisogno di gente che vuole lavorare».

Domando a Mohamed se conosce altri extracomunitari che lavorano come imprenditori in agricoltura: «Non conosco altri contadini extracomunitari che gestiscono un'azienda agricola, solo braccianti e operai. Tutti i miei operai sono extracomunitari: rumeni, moldavi e marocchini. Durante la raccolta arrivo anche a venti dipendenti. Poi tutto l'anno ho tre, quattro operai che mi aiutano a mantenere le serre e a preparare il terreno. Da aprile, maggio fino a metà agosto e, poi, da settembre anche fino a dicembre, ci sono nella zona molti extracomunitari che vengono giusto il periodo della raccolta».

Da quando i rumeni sono entrati nell'Unione europea è tutto più semplice. Prima bisognava fare una domanda, ma i tempi non coincidevano: facevo la domanda per avere gli operai a lavorare il primo giugno e arrivavano a fine giugno, metà luglio, quando già è passata la raccolta. Ora i rumeni girano con la bici, ne contatti uno e arrivano in trenta. Poi se chiami i lavoratori extracomunitari devi organizzare tutto, cercare un alloggio. Ora i rumeni si arrangiano da soli, vanno all'INPS, ecc.. Metto tutti in regola, perché ho paura di essere beccato e mi fanno chiudere tutto, poi ho sentito che da quest'anno c'è anche la galera».

Gli domando se il lavoro del contadino ha qualcosa di diverso dagli altri, ad esempio da quello del trasportatore. «È diverso, quando facevo il trasportare lavoravo come dipendente e dormivo tranquillo come un insegnante. Ti senti bene, hai tutte le comodità: telefono, TV, frigo. Se ti stanchi ti fermi all'autogrill a prendere il caffè. Mangi fuori. Quando sei dipendente è diverso. Quando non si lavora esci con la tua famiglia, prendi le ferie quando vuoi. Prima pensavo: quando faccio il contadino vado dai miei genitori in Marocco almeno tre mesi l'anno, ma non è così. Adesso, di giorno lavorare e di notte pensare! Penso al lavoro per l'indomani, a cosa coltivare, a come concimare. Quando sono un po' più libero dal lavoro in campagna, in inverno, i miei figli vanno a scuola e quindi vado un poco in Marocco».

Basta guardarsi intorno per capire che quest'area ha ben poco a che fare con il Marocco, ma Mohamed su questo è molto chiaro, la sua scelta è stata dettata unicamente da esigenze produttive. «Come mai ho scelto la provincia di Verona per vivere e lavorare? Da Trento fino a qua c'è un guadagno di

frutta di due mesi, poi la terra ha un po' di calcare, ma é buona, e c'è l'acqua, anche se c'è molto ferro».

Gli domando se sa che se questa zona ha importanti tradizioni contadine e se le conosce, mi risponde: «I contadini qua vanno bene, ma quando il gasolio costava di meno era meglio, ora i concimi sono aumentati, il nylon dura di meno rispetto a prima. I modenesi coltivano la cipollina bianca, da Trento e Bolzano vengono a coltivare mele e pere, i veronesi coltivano tabacco, riso, peperoni, melanzane, pomodori».

Prima di andarmene, gli chiedo come mai lui “ce l'ha fatta”, a differenza di molti altri extracomunitari che arrivano in Italia. «Ho lavorato sempre con il cuore, non ho mai guardato la mezz'ora. Uno che lavora col cuore impara, se guardi sempre l'orologio non s'impara mica. Ho sognato questo sogno, ma sono andato bene. Sono contento, amico con tutti, va bene, Inshallah».













## Ritorno in Salento

Quando, nel 2003, Giuseppe arrivò a Napoli era ancora un consulente bocconiano in trasferta, forse per certi versi un po' anomalo, ma sono bastati pochi mesi per avviare un processo di decostruzione del suo vissuto milanese. Ricordo bene che un giorno mi disse: «Ma cosa ho fatto gli ultimi dieci anni della mia vita? Io a Milano non ci torno più». Sembrava molto determinato, ma anche confuso, con tanti interrogativi e alla ricerca di una strada ancora non chiara da imboccare. Oggi, al contrario di ogni previsione, sono di fronte a un contadino che ama il suo lavoro e ha intrapreso con risolutezza e passione un vero progetto di vita.

Giuseppe gestisce l'azienda agricola "Piccapane a Cutrofiano", nel cuore della Grecia salentina, dove si è trasferito in una casa di famiglia costruita negli anni '70 e mai abitata prima. «Ho lasciato il mio lavoro di consulente aziendale a Milano, in seguito a una crisi profonda sulle motivazioni di base, su cui ha avuto un forte impatto la biodiversità napoletana rispetto al grigiore milanese dei precedenti dieci anni. Ho frequentato Economia alla Bocconi che, con la sua visione monoculturale e il suo ambiente ghettizzato, offriva un quadro piuttosto ristretto della vita universitaria milanese. Un anno sabbatico dedicato ai viaggi e alla vela e poi l'anno di lavoro passato in trasferta a Napoli mi hanno spalancato le porte di un panorama umano pazzesco, da cui ho acquisito tante idee, posizioni e conoscenze nuove. In più mi trovavo a un punto in cui dovevo iniziare a vendere il mio lavoro. Fino ad allora avevo svolto una sorta di ruolo di artigiano della consulenza, ma era arrivato il momento in cui dovevo diventare un vero e proprio manager, cominciare a promuovere e vendere quello che facevamo. Allora, dopo sei anni da consulente, mi sono reso conto che non credevo in quello che facevo,

il mio lavoro non mi interessava più. Quando ho lasciato Milano, però, non c'era nessun intenzione di realizzare un progetto in agricoltura. C'era solo tanta confusione, l'entusiasmo per il ritorno in Salento, un progetto associativo che avrebbe avuto vita breve e una vecchia casa al mare da sistemare e trasformare in Bed&Breakfast insieme ad Amedeo, compagno di avventura disceso dal lontano Piemonte. L'incontro con la campagna è avvenuto solo in seguito, in maniera casuale, forse sempre per quella sensibilità che avevo acquisito nel mio anno napoletano, in particolare sull'agricoltura naturale e il consumo critico.

La mia famiglia aveva degli uliveti di cui non conoscevo nemmeno più di tanto l'ubicazione e l'estensione. Quando fu varata la riforma della PAC, per cui i contributi integrativi per l'agricoltura venivano svincolati dalla produzione e assegnati in base a diritti pregressi, mia madre decise di gestire direttamente gli uliveti che prima erano stati dati in affitto. Allora mi resi conto che la mia famiglia, con quasi quattordici ettari di uliveto, non aveva mai prodotto neppure un litro d'olio per consumo domestico. Ora che so cos'è veramente un extravergine e conosco la quantità di diserbanti e insetticidi che si usa nell'olivicoltura convenzionale salentina... meglio non pensarci. Così venne l'idea di provare a fare l'olio dalle nostre olive. Io e mia madre incontrammo un agronomo e iniziammo a fare un po' di domande, a ragionare sulla possibilità di gestire l'uliveto direttamente noi. Dopo un paio di settimane, l'agronomo ci chiama e ci dice che era uscito un bando che finanziava il primo insediamento agricolo, avevamo quindi l'opportunità di fare un progetto e provare. Mia zia aveva iniziato a occuparsi del suo uliveto un anno prima, dunque c'era già un'esperienza vicina e concreta in famiglia.

Quel giorno del colloquio con l'agronomo è stata la prima volta che mi sono soffermato a guardare un albero di olivo da vicino, mi sono trattenuto ad ammirarne il fusto, le foglie. Odiavo ogni volta che da ragazzino mio padre mi trascinava, assieme ai miei fratelli, in campagna a raccogliere le arance. Più lui insisteva e più mi passava la voglia, forse perché venivamo una volta ogni tanto, magari i giorni di festa in cui volevo fare ben altro. Poi qui era tutto automatizzato, c'era l'impianto d'irrigazione, non c'era nessuno che ci viveva, una struttura vuota per vent'anni con una caterva di oleandri piantati senza senso dal solerte vivaista di turno.

I miei genitori non hanno interessi o attività in campo agricolo, ma mio nonno era agronomo e possedeva un tabacchificio e un palmento, cioè uno stabilimento vinicolo, e naturalmente gli uliveti, di cui una parte costituiscono oggi la mia azienda. Certo, non si può dire che abbia ereditato la sua filosofia di vita e il suo tipo di agricoltura, ma quelli erano altri tempi, erano gli anni dell'avvento della chimica in agricoltura, grazie anche alle grandi quantità di sostanze chimiche non più richieste per usi bellici, come comcimi, fungicidi

e diserbanti, in tempi brevi e a prezzi stracciati. Anche per l'orto di famiglia si "pompava", seppure con la dovuta attenzione ai periodi di carenza, cioè il lasso di tempo che deve intercorrere tra il trattamento chimico e la raccolta del frutto. L'impiego di prodotti chimici serviva a sostenere l'unico modello che allora sembrava percorribile per soddisfare il fabbisogno mondiale di derrate alimentari: l'agricoltura intensiva. È interessante notare come attualmente l'aumento vertiginoso del prezzo dei prodotti agro-chimici abbia messo in seria crisi la redditività del settore, riportando in auge, anche per le colture convenzionali, i vecchi sistemi del letame e del sovescio.

Dopo la morte di mio nonno l'uliveto fu dato in affitto a una famiglia di frantoiani, cioè proprietari di frantoi oleari, che rivestono da sempre il ruolo di *market makers* del commercio di olio, in quanto acquirenti privilegiati delle piccole partite di centinaia di piccoli proprietari. L'introduzione negli anni '70 dei contributi comunitari di sostegno al reddito agricolo, erogati in proporzione alla quantità di olio prodotto, e l'aumento dell'offerta derivante dai nuovi impianti altamente meccanizzati, hanno determinato la progressiva svalutazione del prezzo all'ingrosso. Finché, nel 2002, l'Unione europea ha deciso di erogare i contributi indipendentemente dall'effettiva produzione di olio, assegnandoli in base alla media dei contributi percepiti nei cinque anni precedenti questa norma, con l'unica condizione di essere affittuario di una qualsiasi superficie agricola, fosse anche una pietraia. Risultato, come giovane agricoltore percepisco un quota forfait di contributo integrativo di circa 400 euro a ettaro, contro i 2000-2500 a ettaro che i produttori storici intascheranno fino al 2013, con la beffa di aver ereditato un uliveto abbandonato a se stesso (in quanto al mio predecessore non interessava più produrre olio per i motivi su esposti) e bisognoso di una drastica potatura della chioma, ormai abbondantemente seccata.

Il tecnico esperto che ci ha assistito nella preparazione del progetto, ha calcolato un bilancio preventivo riferito a un uliveto in normali condizioni di manutenzione, mentre in campo ci aspettava una situazione ben diversa. Oggi, al quarto anno di produzione, siamo quasi al 25% della capacità ottimale. La mia esperienza di olivicoltore ha preso avvio all'insegna della ricerca di metodi naturali di coltivazione della terra, in alternativa al modello dominante di un'agricoltura asservita alle logiche di profitto delle grandi aziende agro-chimiche e orientata al supporto di produzioni monoculturali, con grandi volumi e bassi margini commerciali. Ho quindi cercato faticosamente fonti alternative e approcci innovativi, non potendo però contare su una formazione, e informazione, sufficientemente strutturata e applicata. La conoscenza delle varie teorie e tecniche di agricoltura naturale, infatti, serve a poco senza il supporto di competenze realmente sviluppate sul campo e rapportate al territorio in cui ci si trova. L'altro grande ostacolo da superare

è stata l'assoluta sensazione di impotenza che per i primi tempi ha "spezzato le gambe" a me e ai miei saltuari compagni di lavoro, tutti neofiti e armati di avventato ottimismo, ogni volta che si doveva svolgere un'attività per cui si era in pochi, o non si avevano gli strumenti giusti, o peggio, non si sapeva farne corretto uso. A questo proposito è stato fondamentale l'incontro con due ragazzi del posto, Andrea e Gerardo, che invece la "fatica" la conoscevano bene, perché hanno fatto "la scuola della campagna" – anche se uno è laureato in filosofia e l'altro è prestigiatore e giocoliere – e mi hanno insegnato il giusto passo per affrontare i lavori agricoli. Insomma, alla fine sono giunto alla conclusione che, una volta ascoltate tutte le campane, avrei deciso in maniera autonoma, consapevole di essere l'unico responsabile delle conseguenze delle mie scelte. Gli agricoltori sono i soli che mi hanno dato consigli un po' più pratici e ho sperimentato varie tecniche, come l'inerbimento controllato con la trincio-pacciamatura e soprattutto il metodo di potatura a vaso policonico, che ho appreso in Umbria insieme ad Andrea, grazie alla sensibilità e alla solidarietà di Costanza, un'amica olivicultrice e alla generosità di Maurizio, maestro di potatura e campione nazionale "forbici d'oro" 2006.

Insomma, si può dire che dopo un triennio abbiamo cominciato a capire che cosa dobbiamo fare dei circa quattordici ettari di uliveto che gestiamo. Invece, non abbiamo mai avuto difficoltà a vendere l'olio, molto apprezzato, distribuito attraverso la vendita diretta e promosso per passaparola. D'altronde non avrei avuto neppure energie e risorse da dedicare a una politica di commercializzazione. Un 20-30 per cento della produzione è venduta a turisti di passaggio e il resto a privati, soprattutto in Piemonte e Lombardia. Tra i salentini, invece, per i primi anni i miei unici clienti sono stati mia madre e il mio amico Cristian, che ha scelto le mie bottiglie come regalo di Natale per i suoi clienti. Da qualche tempo partecipo con piacere a un mercatino degli agricoltori organizzato da un liceo agrario e ho cominciato a fidelizzare – come si dice nel marketing – una piccola cerchia di gioiosi fruitori, come loro stessi amano definirsi, dei miei prodotti».

Il paesaggio salentino è dominato dagli uliveti. Sculture di ulivi secolari d'imprevedibile bellezza, che sembrano danzare sulla terra rossa. Richiamano una sapienza e tradizione millenaria, eppure come sottolinea Giuseppe: «In Puglia non c'è una cultura dell'olio extravergine di qualità, come ad esempio in Toscana, solo di recente si sta facendo un timido tentativo in questo senso. In passato c'era una tradizione di olio per lampade, pare che Londra fosse illuminata dall'olio del Salento e da Gallipoli partivano navi cariche di olio per tutta Europa. Per la produzione dell'olio da tavola, tranne quella del padrone che si coglieva dall'albero, la cosiddetta "spruata", le olive venivano scopate anche dopo uno, due, tre mesi dalla caduta. In azienda, invece, raccogliamo con le reti e uno scuotitore agganciato al trattore. Oltre agli olivi, coltiva-

mo tre ettari di seminativi dove in rotazione facciamo grano, orzo e farro e pratichiamo il sovescio, piantando le leguminose ogni due anni. Abbiamo una produttività per i cereali biologici che è circa il sessanta per cento della produzione convenzionale, quest'ultima è grossomodo pari a venti quintali per ettaro. Piantiamo una varietà antica di grano, il Senatore Cappelli, e il farro Dicocco, che sono tra i pochissimi a non essere stati modificati, tramite bombardamento di elettroni, per ottenere varietà mutanti più basse e produttive. Anche se il nostro grano risulta a volte "sporcato" dai semi di erbe infestanti, è possibile eliminarli in fase di molitura grazie allo svecciatoio, che ho rintracciato in un vecchio mulino di un paese vicino. Anche queste sono cose che si imparano con l'esperienza. Prima andavo al nuovo mulino ma, a causa delle grosse dimensioni dell'impianto, era difficile separare due diverse partite di grano. Ora invece sono sicuro che tutta quella che esce è farina del mio sacco.

Il nostro primo raccolto di grano duro ci è stato pagato sul campo dodici euro al quintale. Vent'anni fa un quintale di grano costava circa sessanta mila lire, vale a dire, considerando l'effetto euro, che il prezzo si è ridotto dell'80% grazie alla concorrenza di grano importato (che naviga anche per 20.000 km prima di arrivare nel nostro piatto). È un mercato con delle oscillazioni di prezzo molto forti, oggi quota circa 35 euro a quintale, che decidono i commercianti, mentre per noi produttori i costi sono più o meno gli stessi ogni anno. Il prezzo del pane però è continuato ad aumentare in linea con il costo della vita.

Vent'anni fa un quintale di grano aveva un valore reale, così come un litro di extravergine, che allora valeva circa dieci dei nostri euro di oggi, mentre ora viaggiamo su un prezzo commerciale di due euro e mezzo. Questo perché i trattamenti chimici, la raccolta meccanizzata, il commercio indiscriminato e soprattutto la politica assistenzialista della UE hanno spinto verso una crescita della quantità a discapito della qualità. Bisogna tener conto anche che si tratta di un settore in cui vi sono frequenti adulterazioni e maneggi, che allo stesso modo hanno contribuito alla caduta dei prezzi.

Come dicevo, visto che il primo anno di produzione con la vendita del grano a dodici euro a quintale non riuscivamo a ricavare neppure la metà delle spese, l'anno successivo decidemmo di macinare noi direttamente il Senatore Cappelli e far produrre friselle e pasta. Così facendo siamo riusciti a fatturare circa settanta euro per un quintale di grano. I risultati sono stati incoraggianti e abbiamo continuato su questa linea. Facciamo fare le friselle da un forno che lavora in un certo modo e, chiaramente, non fa produzioni industriali. Parliamo di una piccola produzione, ma le nostre friselle vanno a ruba, non riescono neppure a toccare gli scaffali. Per la pasta ho già cambiato tre laboratori, uno ha chiuso, l'altro viaggiava su produzioni industriali,

poi ho trovato un giovane pastaio, Daniele, che ha una linea artigianale con piccole produzioni di qualità, essiccazione lenta, naturale. Con lui c'è condivisione anche sugli intenti, l'idea di collaborare per una valorizzazione delle tipicità locali. La pasta e le friselle vanno a integrare la nostra offerta d'olio, diciamo che si vendono da sole. I miei clienti, sapendo che lavoro in un certo modo, hanno piacere a comprare oltre all'olio anche altri prodotti, per i quali non faccio nessuna politica di commercializzazione, anzi devo razionare le vendite.

Stiamo coltivando anche un orto di 4000 metri quadrati con l'idea di sperimentare una sorta di self-service, una formula chiamata "pick your own" (raccogli tu stesso), che consente ai nostri clienti di cogliere frutta e verdura direttamente nell'orto. Abbiamo, poi, un agrumeto di cinquanta alberi e circa trecento piante aromatiche, per le quali abbiamo realizzato un essiccatore artigianale con materiale riciclato e il lavoro non professionale del sottoscritto. L'idea è quella di creare una piccola comunità agricola multifunzionale, un po' come si faceva un tempo quando nella masseria si integravano tante piccole attività. Nella casa colonica, che la mia famiglia sta ristrutturando, giusto accanto all'agrumeto, abbiamo infatti previsto di attrezzare un laboratorio multifunzionale con tutti i requisiti igienico-sanitari, da utilizzare a giorni alterni per la produzione delle marmellate, per la macinatura della farina (perché abbiamo un piccolo mulino a pietra), per la lavorazione delle erbe e così via. Un piccolo locale multifunzionale che permetta di valorizzare tutte le risorse dell'azienda. L'idea non è di fare grandi speculazioni, ma di trarre il giusto margine su ogni produzione e avere un'offerta diversificata che, nella nostra idea di sviluppo strategico del mercato, dovrebbe essere collocata su base locale, riducendo l'impatto anche ambientale del trasporto attraverso la vendita diretta».

Giuseppe quando può pratica il baratto, scambia l'olio con carne, formaggi, miele e frutta secca di amici produttori locali, ospita volontari in cambio di aiuto in campagna, tutte modalità che, come mi spiega, servono a "superare l'economia del denaro". La casa di Cutrofiano è una casa aperta, sempre accogliente, continuo crocevia di amici, collaboratori, turisti di passaggio. A tal proposito, gli chiedo come mai parla di "comunità agricola": «Per realizzare il programma previsto sono necessarie almeno due, tre persone, ma sarebbe bello che fossero direttamente e pienamente coinvolte nel progetto, non solo lavoro salariato. Mario, il mio capo di Milano, manager ma anche proprietario di una piccola azienda olivicola biologica in Toscana, da diversi anni in perdita, mi diceva sempre: "Ricordati che la campagna dà reddito se ci lavori direttamente, se pensi di stare dietro la scrivania lascia stare, anzi è facile rovinarsi perché l'agricoltura richiede discreti investimenti, con pochi margini di ritorno e soprattutto non c'è nessuna certezza". Nella casa

colonica, oltre al laboratorio, dovrebbe sorgere al piano terra una biosteria, con un piccolo spazio al chiuso che si può ampliare in estate, e poi un ostello della gioventù con una capacità di circa 25 posti, per offrire una ricettività a basso costo, prevedendo anche la possibilità di prestare lavoro in cambio di vitto e alloggio. Già ora aderiamo al circuito del WWOOF<sup>1</sup>, attraverso cui riceviamo diversi ospiti da varie nazioni. Questo è un discorso che vogliamo ampliare, perché i nostri ospiti finora ci hanno dato una discreta mano, poi a ogni passaggio ognuno lascia qualcosa, si originano scambi culturali e umani molto interessanti. Si tratta di persone abituate a viaggiare e a convivere, senza confronto con la media dei miei coetanei, molti dei quali vivono ancora a casa dei genitori o comunque ingabbiati più o meno consapevolmente in reiterate dinamiche familiari di aspettativa/ricompensa. Non è facile trovare delle persone con cui condividere questo progetto, è importante che ci sia la volontà e la motivazione senza le quali è destinato a fallire qualsiasi programma».

La svolta di vita di Giuseppe è stata certamente una scelta controcorrente. Incuriosita, gli chiedo quanto questa corrente l'abbia effettivamente bloccato: «Poco in realtà, perché ho sempre agito in maniera abbastanza istintiva. Ho sempre minimizzato, sottovalutato le conseguenze della mia scelta, pensavo di avere una vita molto più facile. Non mi aspettavo, ad esempio, due anni di conflitto continuo con i miei. Nel primo periodo con mio padre è stato un disastro, un continuo riaffermare principi, volontà, in qualsiasi occasione. Ora sto ancora recuperando il nostro rapporto, diminuisce sempre più la frequenza delle paternali, dei rimbrotti. Non posso ancora dire che abbia capito il senso della mia scelta, ma dentro di lui c'è – come dire – una sensazione piacevole di calore e positività che attenua la spinta critica. In lui c'è qualcosa che comincia ad accettarmi, inizia ad apprezzare alcuni risvolti dell'attività. Cose come la bontà delle mie friselline o gli articoli sull'azienda gli fanno piacere e attenuano, anche se non compensano, tutta la sua preoccupazione e la sua delusione per la mia svolta di vita. Per il resto, la mia scelta ha suscitato qualsiasi tipo di reazione, dalla più entusiasta, alla più repressiva, rispecchiando l'enorme diversità che c'è tra gli individui. Ora che ho a che fare soprattutto con contadini, artigiani e tecnici, mi fa piacere cominciare ad acquisire gergo, manualità e padronanza di certe conoscenze, in modo da essere considerato uno di loro. Non sospettano minimamente che sia laureato. Questa sensazione di uguaglianza, di essere considerato alla pari, mi dà soddisfazione anche perché non ho mai sopportato le deferenze dovute alla differenza di censo o istruzione, a maggior ragione quando il titolo serve solo a mascherare il privilegio e la mancanza di un reale valore umano e professionale.

Come dicevo, ho minimizzato le difficoltà che mi aspettavano, ma evidentemente la spinta era così forte che mi è bastato pensare soltanto alla possibilità di cambiare, che una mattina mi sono svegliato e ho deciso di mollare

tutto. Soprattutto ho sottovalutato le problematiche incontrate nella gestione dell'azienda agricola, dove in poco tempo ho bruciato tutti i risparmi del mio precedente lavoro, i finanziamenti ricevuti per il primo insediamento, parte delle risorse familiari e il mio lavoro continuativo degli ultimi quattro anni. Però non sono pentito. Ho solo paura di fallire, di perdere la stima di me stesso e di non riuscire a pagare i miei debiti, ma non c'è più la paura di rimanere solo.

La mia svolta è stata anche e soprattutto un ritorno in Salento. Nel mio immaginario, però, questa terra rappresentava più che altro il "luogo d'infanzia mentale", giacché prima di ritornare ho sempre vissuto il territorio in modo superficiale, come di passaggio, senza avere in realtà uno sguardo consapevole sul luogo, sulla gente. Si può dire che il Salento lo sto ancora riscoprendo, sia quello geofisico, sia quello umano e culturale. In questo percorso Angelo è stato il primo punto di contatto con la cultura locale e con il passato. Angelo è una di quelle persone con cui parleresti per ore, ironico e sapiente, a più di ottant'anni non rinuncia alla tazzina di caffè e alle sue nazionali senza filtro, quelle che crederesti ormai fuori commercio. Si è sempre occupato dell'ortogiardino della casa al mare, dei suoi micro-terrazzamenti coltivati a fichi d'india, capperi, pomodori e piante aromatiche, che si arrampicano a picco sul golfo di Castro, dove poi è sorto il B&B. Angelo è un contadino di nascita e per anni ha fatto il pescatore, "ma per necessità – dice – perchè il mare, con le reti da tirare a remi e le burrasche improvvise che ti facevano salire lo stomaco in gola e pregare la madonna di Castro, è tutta un'altra cosa". Preferisce ricordare le nuotate di cinque, sei chilometri di quand'era ragazzo e giocava con le correnti insieme a un gruppetto di temerari, e da quando si è ritirato dalla pesca non è mai più sceso al porto».

Giuseppe ha invece ritrovato, con un po' di ritardo fisiologico, la sua dimensione sia in mare, con la sua barchina a vela con cui scorrazza nello Jonio, sia in terra, con il seghetto da rimonda o alla guida del suo trattore Goldoni rosso fiammante. Tra i due c'è un rapporto affettuoso e rispettoso. Quando chiedo ad Angelo cosa pensa di Giuseppe contadino, mi risponde quasi con le lacrime agli occhi: «Io Giuseppe lo stimo». Sono parole rotte dalla commozione in cui si legge un affetto filiale ricambiato dal giovane agricoltore: «Quando da piccoli venivamo a mare nella casa di Castro, Angelo era il signore della collina, quasi uno spirito che appariva e scompariva, ma notavi sempre le tracce del suo passaggio. Una volta partito per frequentare l'università, non sono ritornato per anni a Castro e non ci siamo più visti. Poi un giorno sono tornato per salutarlo, mi intristiva molto l'idea di trovare un vecchietto piegato in due, che non faceva più niente, invece lo ritrovai identico a come l'avevo lasciato. Sto parlando di quindici anni fa, Angelo allora aveva già settant'anni ed era attivissimo. In quell'occasione si mise a

piangere, all'inizio non mi riconobbe, erano passati diversi anni. Quando ho maturato l'idea di coltivare in maniera naturale ho cominciato a spremere da Angelo più cose possibili. È stato una miniera d'informazioni sui metodi che si praticavano una volta, quando il biologico era d'obbligo. Non tutto ma qualcosa si può recuperare, come alcune pratiche di lavorazione e conservazione, indicazioni utilissime che non trovi da nessuna parte.

All'inizio non è stata una comunicazione facile, da parte mia c'era il bisogno di sapere e da parte sua la difficoltà di trasmettere qualche concetto pratico di lavoro. Non mi faceva fare niente, era abituato sempre a fare tutto da solo, a fare tutto prima, anche quando gli dicevo: "Angelo allora domani piantiamo", il giorno successivo aveva già piantato tutto; poi standogli dietro un po' di cose le ho viste. Certo ogni situazione, ogni contesto ha le sue regole. A Castro c'è un sistema pazzesco con le micro aiuole. In definitiva, per me Angelo è stato un riferimento culturale, piuttosto ideale, attraverso cui ho cercato di riconnettermi alla cultura locale. Lui e altri vecchi contadini con cui lavoro sono delle testimonianze viventi, ricche di esperienza. In passato la cultura agricola era parte integrante della cultura economica e sociale, perché tutti i lavori erano comunitari: la mietitura e la spigolatura, le paranze per la pesca, la raccolta e la filatura del tabacco. In campagna si lavorava insieme, creando delle sinergie con un risultato più che proporzionale rispetto alle singole individualità. Ora, invece, in Salento non c'è la cultura della cooperazione, né efficienza nella gestione di tutti questi piccoli appezzamenti; ognuno ha il suo trattore, con un dispendio di risorse pazzesco. Pippi, un contadino anziano con cui lavoro, si ricorda ancora una storia di trenta anni fa, il fallimento "strategico" della cooperativa del tabacco, subito dopo aver incamerato tutto il tabacco di quei poveri soci che non vennero mai pagati. È chiaro che poi la gente non si fida più, quando sente la parola cooperativa sta alla larga. Per l'agricoltura dovrebbe realmente funzionare il sistema consortile. Soprattutto per i tanti piccoli agricoltori che credono nella biodiversità, nel mantenimento dello stato naturale della campagna, è necessario che ci sia un progetto comune. Il cibo ha un forte impatto su tanti aspetti della vita sociale ed economica, è anche un mezzo per maturare una sensibilità più generale, non solo sull'ecologia, ma anche sull'ambiente politico e relazionale, sulla stessa convivenza tra le persone.

Nella zona, invece, c'è una generale disattenzione alla naturalezza e alla qualità del prodotto. Qui ci sono state sempre tante varietà tipiche di ortaggi, molto saporite, che però stanno scomparendo, sostituite dalle piantine preconfezionate di vivaio e dai semi ibridi. Questo succede anche perché, per un verso, le istituzioni non si preoccupano di valorizzare i prodotti locali, dall'altro il consumatore non ha alcun tipo di sensibilità sull'argomento. Spero che la biosteria e l'ostello in programma fungano da volano in tal senso. Riguardo

agli altri produttori, che dire... da queste parti ci muoviamo in modo isolato, c'è la mancanza di un sentire comune, di luoghi e situazioni in cui ci si può scaricare delle difese e degli interessi egoistici, per programmare attività che si possano realizzare assieme in modo non competitivo o conflittuale. Due anni fa si era costituito un gruppo di una decina produttori biologici che ha organizzato diverse bio-domeniche, giornate di vendita e sensibilizzazione sull'agricoltura biologica. Quando poi si è trattato di fare qualcosa di più, provando a stabilire un dialogo con qualche ente territoriale, il gruppo si è sfaldato, per l'evidente mancanza di interessi e obiettivi comuni. Ci vuole tempo per cambiare noi stessi, bisogna insistere. Confido nel futuro e se penso alla mia vecchiaia mi rasserenano immaginandomi a intrecciare panieri e "canonizzi" piuttosto che rincoglionire davanti alla televisione».













### **O munn' s'è cagnato tutto quanto!**

Giacomo Ravo, contadino da sempre, nasce nel 1923 e sposa una donna più vecchia di lui di cinque anni, anche lei di origini contadine. Da “coltivatore diretto”, come lui stesso si definisce, lavorava un fondo occupato da generazioni dalla famiglia della moglie, prima con un contratto colonico, poi di fitto. Per anni è stato uno degli ultimi contadini in un territorio della periferia napoletana, riuscendo a coltivare un pezzo di terra assediato da strade a scorrimento veloce e palazzi. A gennaio 2008, dopo una lunga resistenza, è stato costretto a lasciare il campo che per più di mezzo secolo ha coltivato. «E che vuo fa? Hann fa e' palazz'», dice Giacomo, e probabilmente ha ragione; quasi sicuramente il terreno è destinato a quelle speculazioni edilizie per cui è famoso il suo comune, Casalnuovo di Napoli. L'episodio più eclatante risale al 2007, quando furono scoperti in un sol colpo circa settanta palazzi abusivi, per un totale di 450 appartamenti e un valore commerciale stimato intorno ai cinquanta milioni di euro. In seguito alle indagini, il consiglio comunale è stato sciolto per infiltrazioni camorristiche.

Il terreno coltivato si trova nel comune di Volla, in provincia di Napoli, a pochi chilometri da Casalnuovo. Nel centro della cittadina i due coniugi vivono, a piano terra, in un cortile su cui affacciano un insieme di case abitate da nuclei familiari tra loro imparentati a maglie più o meno larghe. L'atmosfera che si respira è quella comunitaria, tipica delle abitazioni estese napoletane, o meglio mediterranee, che si sviluppano senza soluzione di continuità tra dentro e fuori, tra pubblico e privato. Entrando nel cortile è come se si valicasse un confine netto e, quando il tempo è bello, si è accolti da una calda e antica voce: «Iolanda canta, canta sempre quando c'è il sole», mi dice il nipote di Giacomo.

Donna minuta e sorridente, Iolanda è sarta e ancora cuce seduta su una sediolina nel bel mezzo del cortile. In realtà, lo spazio è veramente parte integrante della sua casa, visto che da un lato del cortile si trova la cucina e dall'altro la camera da letto. Francesco<sup>1</sup>, che aveva parcheggiato proprio nel bel mezzo dello spazio, infatti, non capiva cosa intendesse la vecchietta quando, sempre sorridendo, continuava a ripetergli: «Hai parcheggiato into a' casa mia».

Iolanda canta a squarciagola tutto il repertorio delle vecchie canzoni napoletane, comprese *e' fronne e limone*, che introducevano i balli sul tamburo tipici dei contadini della zona vesuviana: «Mica che le penso, e canzon' me vengon' accusi, ma aggia stà all'aria... Mò ve facce verè e figlie meje vestite a' sposa. Stong' a 80 anni ca dint'. Vieni, tras' che te faccio vere' a fotografia ra' bonanema e maritemo... Chestè è na casa antica. Ca m'aggio maretato, ca song nate e figlie mee, ca è muort maritem e ca moro pure io».

Nella casa dei coniugi Ravo incontro la moglie di Giacomo, come suo solito è seduta al tavolo della cucina. Aspettando il marito che ritorna dalla campagna, provo a chiederle qualcosa, ma è difficile contenere la sua curiosità e mi ritrovo spesso a rispondere alle sue domande. Con insistenza più volte mi chiede: «Ma tu che fai? E chiacchiere? Ma camp' cu e chiacchiere, se guaragn' quacche cosa?». I suoi racconti sono molto coloriti e intrecciano le storie familiari con quella dei libri di scuola, come i richiami alla guerra, e con la memoria collettiva di quei luoghi dotati di un'identità forte, che da secoli si trasforma rimanendo ostinatamente uguale a se stessa. Mi parla, ad esempio, del passaggio dei pellegrini che il lunedì in Albis, ancora oggi, si recano in massa al vicino santuario della Madonna dell'Arco.

Si vede che è una donna molto forte e soffre perché «a vecchiaia è na carogna», e per una persona attiva come lei è molto difficile sentirsi, giorno dopo giorno, sempre più impotente.

«Amm' sempe zappato», la sua è la voce del disincanto, di chi descrive come uno stato di necessità la vita dura dei campi, quella in cui «mangiavam', rurvevam e faticavam, me piaceva o no e che aveva fa? Io ero ignorante». È la voce di una generazione di contadini rassegnati per i quali, oltre all'agricoltura, non c'era altra via e altra vita.

Giacomo, che ha la fama di un grande lavoratore, è invece un uomo molto riservato. Come mi aveva preannunciato suo nipote, mi accoglie con un sorriso, ma anche con molta diffidenza. Evidentemente non ha tanta voglia di raccontarsi e poi è un po' sordo. In realtà «sente quanno rice isso, sente quello che vuole sentire», dicono i nipoti. A ogni modo spesso non intende quello che dico, bisogna urlare di più. Mi aiuta suo nipote Antonio, che gli ripete le mie domande a voce alta e, soprattutto, in dialetto; usando lo stesso linguaggio del vecchio Giacomo, un dialetto marcato, tipico dei comuni vesuviani.

All'inizio non riesce a capacitarsi del mio interesse: «Ma come, con tanta terra sei venuta fino a qua per vedere friarielli<sup>2</sup> i e' portuall<sup>3</sup>?». Provo a trovare un punto di contatto, dicendogli che provengo da un paese famoso per il vino, che anche mio nonno era agricoltore, ma il suo stupore cresce: «Embè, ma allora la terra già la conosci. E io che t'aggia ricere? Song' no coltivatore dirretto!».

Gli spiego il progetto delle storie di vita, il valore di un pezzo di terra coltivato tra l'asfalto, l'interesse per la sua esperienza di resistenza, poi la mediazione del nipote lo convince. Andiamo a vedere assieme la sua terra. Facciamo il percorso in macchina e attraversiamo il paesaggio tipico della periferia napoletana: traffico caotico e cumuli di monnezza, strade troppo strette per la folla di macchine, persone, motorini che creano ingorghi e frastuono. Sembra che tutti siano impegnati in una continua lotta per l'occupazione dello spazio. I marciapiedi sono merce rara, ma laddove esistono sono invasi dai rifiuti e poi scorrono palazzi, brutti palazzi, costruzioni che diresti abusive, ma che qui rientrano nella normale amministrazione. Si delineano i contorni di un paesaggio che nella sua totalità sembra aver occupato abusivamente un lembo di terra ai piedi del Vesuvio, un tempo luogo di villeggiatura. Un'incredibile normalità.

Lungo il tragitto, Giacomo Ravo, indicando ora alla sua destra ora alla sinistra, ripete continuamente, quasi in maniera ossessiva: «Qua era tutta campagna, hai capito? Guarda, guarda anche qua era tutta campagna, tutti coltivavano, ora non è rimasto più nessuno».

Le montagne di spazzatura ai lati della strada sono impressionanti, anche agli occhi di chi, di questi tempi, dovrebbe essere ormai abituato al paesaggio "dell'emergenza rifiuti". Sono pochi quelli che, come Giacomo, ancora conservano l'abitudine di riciclare. Il vecchio indica un cumulo e dice: «C'era tutta campagna, anche qua, dove ora c'è la monnezza. E prima quale monnezza si produceva? Le buccie di portuall'. Si riutilizzava tutto, quello che restava si dava agli animali o alla campagna, diventava concime. Poi sono arrivate le buste di plastica, la campagna è sparita. E adesso? Ci ritroviamo sepolti dai rifiuti».

Come nel resto del napoletano, anche da queste parti spesso l'immondizia va a fuoco, la gente vocifera che gli incendi siano provocati intenzionalmente dall'unica cosa che sembra dotata di un'organizzazione in questo territorio: la camorra. La spazzatura, una volta bruciata, diventa rifiuto tossico e, quindi, il costo di smaltimento aumenta. Si arricchisce, così, chi nel ciclo aperto dei rifiuti ha trovato la sua miniera d'oro.

Tra i palazzi, all'improvviso, appare la vecchia masseria "Carbone". La casa è ancora abitata da alcuni parenti della moglie di Giacomo, che però entro giugno devono lasciarla, perché il proprietario ha venduto tutto.

Assunta, che vive lì dal '31, ossia da quando è nata, mi parla del trasferimento con le lacrime agli occhi: «E certo che mi dispiace di andarmene, chesta e a terra mea, poi tenimm' l'animal, ma solo pe' affezione. Non si guadagn' ca terra, nun se guadagna chiù è finito tutto... prima eravam chiù pover, ma ci adattam'. Se fatt' nu munno nuovo, nui vivimmo ancora alla buona, certo o pane nun u facimm chiù. O forno o tenimm' ancora, ma mo o pane sadd' accattà ogni giorno. Nisciun o vole chiù o pan tuost. Mamma mia faceva o pan' ogni 15 giorn' cu criscito. Mo chisà che 'mbruogl che fann'... certo, cu cafone teneva a capa grossa e u cervello fino, ca sennò manco se viveva».

«Ma oggi ò cafon chi è?», le chiedo. Mi risponde risoluta e orgogliosa: «Simmò nui, i contadini! Però senti che odore e vacc', mica qua sient a puzza ra munnezz!».

Attraversando il cortile interno si arriva ai cinque moggi di terreno coltivati da Giacomo; un moggio vale 0,333 ettari, quindi l'area è pressappoco di un ettaro e mezzo. Il terreno era coltivato soprattutto a granoturco, che veniva venduto di anno in anno al miglior offerente, poi c'era l'orto: «...ruocol', pummarol', fasul', tenevam' nu poc e tutto. Cu e pummarol, facevem e conserv', pure quest'anno l'hamm' fatte, ma l'anno che vene nunnè pozz chiù chiantà».

La produzione dell'orto era destinata soprattutto al consumo familiare, circa 15 persone, tre nuclei, e il resto venduto alle signore del vicinato; di questo se ne occupava la moglie. Accanto alla casa c'è la stalla, ancora piena dell'odore di cavallo, benché ormai sia vuota. «Peppina, la mia cavalla da tiro ha cinque anni, viene da Roccaraso, ma ora l'ho dovuta dare, la tiene un amico e gli ho detto che se la trova a vendere, che la venda... e che aggia fa?». Peppina, con cui un tempo raggiungeva anche *la terra*, è stata adesso sostituita dal motorino.

Dal lato opposto alla stalla c'è un'aia. Qui le donne «scugnavano e fasule cu le vegane, prima c'era un sacco di gente che lavorava la campagna». La zona è ombreggiata da un albero: «Che albero è?», gli chiedo. «Niente», mi risponde. «Come niente?», ribadisco. «Niente, è un cazzone. Solo per la frescura». Suo nipote, osservando il mio sguardo perplesso, mi spiega che gli alberi per il nonno, come per gli altri contadini della zona, sono solo quelli che danno frutti, il resto è Niente.

Ora, segno dei tempi, anche l'aia è invasa dai rifiuti, ci sono i resti di un manifesto prima affisso nel cartellone pubblicitario che campeggia sul muro della masseria. Al di là del muro c'è una pompa di benzina, poi si vedono delle serre. «Ci sono i fiori – dice il vecchio Giacomo –, nelle serre lavorano gli extracomunitari, con i fiori si guadagna bene, ma si lavora male, 'nchiusi e poi ce metton nu sacco e velen». Quando gli chiedo se anche lui usa i “veleni” sulle sue piante mi guarda tra l'offeso e l'arrabbiato «Io? I veleni sulle cose

che mangio? Ma fosse pazz'? Quando mai!».

Giusto fuori dalla masseria c'è un ambulante, quasi sicuramente abusivo, che vende fiori di plastica, tutti perfettamente uguali e incellofanati in buste di plastica, con fiocchi di plastica, inevitabilmente destinati a trasformarsi con rapidità nella spazzatura che, in un grande cumulo, si addensa giusto accanto al venditore. Fuor di metafora sembra di essere di fronte al simbolo esplicito della follia di una società che se, da una parte, decreta la morte dei sani prodotti della terra, dall'altro alimenta la vita di fiori morti, a loro volta produttori di morte (il collegamento tra la diossina prodotta dalla plastica e l'eccezionale incidenza di tumori di molte zone del napoletano è innegabile).

In fondo al campo c'è una sopraelevata, una delle strade a scorrimento veloce che dovrebbero decongestionare il flusso di macchine intorno alla cinta urbana, ma che secondo gli operatori non basterà a contenere la mole di traffico che si svilupperà nella zona a seguito del trasferimento nelle vicinanze dello storico mercato ortofrutticolo di Napoli. In lontananza si vedono dei lampioni e un grande capannone: «È il mercato ortofrutticolo, l'hanno aperto oggi dopo quattro anni di attesa, ma io non ci posso andare, ci vogliono incartamenti e tutt' manere. La frutta arriva coi camion dalla Puglia, dalla Spagna, da lontano...». Un ulteriore evidente paradosso del moderno sistema agro-alimentare, mi viene da pensare. E il vecchio Giacomo mi legge nel pensiero: «I coltivatori diretti non esistono più, oggi non trovi nessuno che vuole stà mienz' a terra. Quelli che hanno preso il pezzo di carta, non vogliono lavorare i campi, nessuno dei miei figli e dei miei nipoti coltiva la terra, hanno studiato. E tu?». E mi guarda sorridendo: «Hai detto che tuo nonno era contadino e tu? Hai studiato e mica fatichi mienz' a terra? Oggi è difficilissimo trovare manodopera, prima qua c'erano pure dieci donne che lavoravano assieme nei campi, mo se trovi qualcuno è extracomunitario, ma devi andare a Casoria<sup>4</sup>».

Nel terreno c'era fino a poco tempo fa una capanna, che poi è stata bruciata, quando gli chiedo da chi, Giacomo scuote le spalle come a dire: che ci vuoi fare, qui è normale anche questo. Al contadino che guarda il suo terreno brillano gli occhi, che si venano di tristezza; poi scuote le spalle e guardando lontano dice: «Qua è tutto 'e nu proprietario, la terra, la pompa di benzina, il suolo dove sta il mercato ortofrutticolo. Qua la terra è buona, abbiamo il pozzo per l'acqua, ma mo ce l'hanno levata e che vuò fà? L'agricoltura non interessa più a nessuno, prima invece era tutta campagna». Allora ripenso alle parole di suo nipote Giacomo: «Mio nonno nel campo è armonioso come un fiore... I miei nonni non sono contadini, sono animali da lavoro, un contributo al benessere senza alloro, un'incoscienza senza fini. Persi nell'esperienza, come cavalli da tiro, collaborano con l'ambiente senza rubare alla natura, concedendosi il puro raccolto dell'eccedente. La campagna per loro è relazione genuina e

per questo armoniosa, che immediata si perde, operosa, nell'azione, senza pensiero, senza riflessione e, soprattutto, senza futuro».

La masseria Carbone può essere eletta a luogo simbolo di una memoria collettiva che rischia di scomparire silenziosamente e definitivamente, sotto il rullo compressore dello sviluppo, senza lasciare tracce visibili, se non nell'immaginario. E anche in questo caso non senza contraddizioni, come ricorda la moglie di Giacomo: «Se ne song' fujut! I miei cinque figli hanno lavorato nella terra, fino a quando non hanno capito». «E che hanno capito?», le chiedo. «Che lavorare la terra fa male», mi risponde in modo secco. In effetti, nelle testimonianze dei figli di Giacomo è evidente quella componente di fatica e dolore che, a partire dal dopoguerra, ha alimentato una vera e propria fuga dalla terra, generalizzata e di dimensioni enormi. Nonostante l'allontanamento, tuttavia, il rapporto con la terra li continua a segnare, così come sempre, nel bene e nel male, accade per tutti i figli dei contadini. Sebbene le chiavi di lettura siano ormai cambiate, come testimonia uno dei figli, Salvatore: «Sono fuggito da tutto questo, ma oggi rivedo questo mondo, questi luoghi con un'ottica diversa. Assieme a mio fratello vorremmo riflettere sull'influenza della cultura contadina nel passaggio di queste tre generazioni. La perdita della masseria, per noi un luogo di memorie e identità, è un lutto da elaborare». Il fratello Eugenio ribadisce: «Le mie riflessioni sono riprese in questo viaggio di ripristino di momenti, di ricordi, di appartenenze, di valori comuni ad altre culture contadine. I segni che hanno lasciato le generazioni che mi e ci hanno preceduto, sono ancora vivi, anche se lo scempio si è abbattuto in maniera prepotente. Le forme, i corpi, i linguaggi più impercettibili e poetici pervadono la memoria di chi li ha vissuti da vicino».

Difatti i ricordi trovano spazio in una delle poesie di Eugenio<sup>5</sup>, che dipinge così dei vissuti comuni alle culture contadine tradizionali:

*Mia madre picchiava, anzi mordeva.  
Mio padre non c'era, anzi non c'era mai.  
Partiva all'alba e faceva ritorno  
al finir del tramonto; nel buio, le stelle.  
Eravamo in tanti tra schiamazzi ed irrequietezza,  
tra grida e pianti.*

*Cinque! Eravamo cinque figlioli più il resto.  
Al crepuscolo cantavamo,  
al mattino l'orchestra...  
le nostre tazze di alluminio  
con il fondo ammaccato  
dalla gioia delle cucchiariate.*

*Picchiavamo, anzi eccitavamo.  
Il latte e caffè! Il latte ancora caldo  
schiumoso schiumoso, appena strizzato dalle tette di mucca.  
Ancora l'odore impregnato di fresco e di sterco.*

*Le stalle, le stelle,  
il canto,  
il caldo e il freddo.  
Mia madre mordeva,  
denti affilati  
la vanga affondava  
nel vuoto, nel vuoto...  
segni dappertutto nel corpo  
lasciava la terra in lacrime.  
Il silenzio e il dolore  
il dolore e il pianto  
mordeva mordeva pure  
mia madre  
nel vuoto affondava.  
Aaaaaaah!*

1 Francesco Vignali, autore delle fotografie del volume

2 I friarielli sono le infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, un ingrediente tipico della cucina napoletana

3 Portuall' è il nome con cui, in molte zone del Mediterraneo, sono denominate le arance. Il termine deriva dal greco πορτοκαλιά (portocalià=arancio).

4 Casoria è un paese del napoletano dove si concentra la manodopera stagionale dei lavoratori extracomunitari

5 Dal testo dello spettacolo teatrale *Passando da Pessoa. Uno spiraglio umano* di Eugenio Ravo













## **Colture e culture all'ombra del Mediterraneo**

Ho passato due giorni in compagnia di Costanza che mi ha ospitato nella sua azienda biologica di 7,5 ettari, alle porte di Perugia. È stato molto importante condividere con lei momenti come la raccolta della legna, la preparazione del pranzo o la degustazione di olio della mostra "Ulivolio". Si capiscono tante cose dall'osservazione e dalla condivisione, si colgono dettagli altrimenti impercettibili nei soli racconti. Quando le ho telefonato per fissare quel primo incontro, non avrei mai immaginato che ne sarebbe nata una bella amicizia. Davanti al camino acceso o passeggiando nell'uliveto che guarda Perugia, abbiamo parlato a lungo dei suoi due principali interessi: l'ulivo e la letteratura contemporanea del Mediterraneo.

L'entusiasmo di Costanza è contagioso, così come la sua accoglienza, l'amore per i suoi libri e i suoi ulivi. Nella casa di campagna sembrano convivere armoniosamente l'anima intellettuale e quella contadina. Questo binomio si fonde in un'unità inscindibile, nelle forme, nei contenuti, nelle espressioni: quando Costanza parla non è possibile scindere ciò che riguarda l'agricoltura da ciò che concerne la cultura. Sembra un ritorno a un'arcana unità, nei secoli persa nella separazione delle scienze e delle discipline.

«Tutto è cominciato dalla morte di mia nonna, a cui ero molto legata. Nonna si occupava della campagna e curava l'uliveto. È morta nel gennaio del 2000. Ricordo che quando è venuto il tempo della raccolta, quell'ottobre, ero a un convegno a Malta. All'improvviso la telefonata di mio fratello: ci sono da raccogliere le olive. Beh, e che ci potevo fare io? Ero al Convegno, per giunta a Malta. Appena possibile, tuttavia, mi sono precipitata in campagna. L'unica risorsa che avevo erano i miei legami, ho chiamato a raccolta i miei amici e, nel vero senso della parola, abbiamo creato un gruppo di raccolta. In

quell'occasione, ho detto a mio marito che sarei partita per una quindicina di giorni, ma si è rivelata un'ipotesi rosea, la raccolta durò un mese e poi da allora non sono più ritornata. In verità, ho fatto pure un tentativo di ritorno alla vita urbana della capitale, ma quando ho cominciato a piantare le zucchine sul balcone mio marito ha capito che Roma mi stava troppo stretta. Ritornare in una dimensione urbana è difficile quando ci si abitua ai silenzi, agli odori, ai paesaggi della campagna.

Prima di diventare olivicolttrice lavoravo in una casa editrice di Messina, che si occupa di letteratura del Mediterraneo, dove curavo una collana dedicata ai romanzi "mediterranei" che, in un certo senso, ho contribuito a creare. La decisione di lasciare la casa editrice era nell'aria, ma certamente tutto ciò che è seguito alla morte di mia nonna ha avuto un ruolo decisivo. Quando mi occupavo a tempo pieno di letteratura, partecipavo frequentemente a convegni, incontri. Da quando ho scelto la campagna scrivo molto di più in lingua francese che in italiano, perché quello di cui mi occupo, in Italia sembra non interessare. Il mondo dei libri non ti molla, sono invitata a incontri di letteratura e continuo a scrivere. Ora sto lavorando a un libro sull'ulivo e un sul rapporto fra letteratura e città mediterranee.

A partire da quella raccolta del 2000, è stata una progressiva scoperta. Io stessa mi sono sorpresa delle mie capacità contadine, che poi in realtà erano dentro di me. La mia famiglia è metà ligure e metà umbra, ma a partire dall'infanzia ogni due anni cambiavo città seguendo gli spostamenti di lavoro dei miei genitori, poi ho fatto l'università a Perugia dove ho vissuto da mia nonna, contadina. Nei miei trasferimenti tra Milano, la Sardegna e via dicendo, ci sono stati sempre dei collegamenti con la terra, ho vissuto le varie campagne. Ricordo che in Veneto c'era un signora che mi ha insegnato a riconoscere tutti i frutti e le erbe, da allora mi diverto a riconoscerle ovunque mi trovo. Ritrovare le stesse erbe in luoghi diversi è quasi un ritrovarsi a casa. Anche quando ho vissuto in Sardegna ho imparato molto sul rapporto tra innovazione e tradizione in agricoltura, osservando, parlando con la gente, mi raccontavano un sacco di cose. I miei amici, poi, mi dicevano che parlavo sempre di agricoltura, ma certo in passato non avrei mai immaginato che potessi esserne così coinvolta. In Tunisia, ad esempio, ho visto dei campi di fichi d'india che sono stati un tema ricorrente in molti dei miei sogni... È innegabile che le narrazioni contadine hanno alimentato il mio immaginario.

Certo, vivere l'agricoltura è stato un percorso che ha richiesto un grande investimento, emotivo e fisico, in cui ha avuto un ruolo fondamentale la forza della passione, che ha fatto emergere un'energia inaspettata: la capacità di vivere e lavorare in campagna, ma anche di superare i pregiudizi. Nessuno ci credeva veramente. I miei conoscenti di città mi dicevano: ma quando finisci la tua vacanza? Quelli di campagna se la ridevano, pensando che chi ha studiato

non fosse capace di resistere ai ritmi della campagna. Invece io alle 6 ero lì, a iniziare la mia giornata. Poi un giorno mi hanno detto: lavori come un uomo. In quel momento ho capito che qualcosa era cambiato, che finalmente il mio status di "contadino" era stato riconosciuto. Anche mio marito, di estrazione e formazione tipicamente urbana, poco a poco, ha imparato a rapportarsi con la campagna, ora parla di concimazioni e colture con una certa familiarità.

In questo mio processo di formazione, hanno avuto un ruolo fondamentale quelli che chiamo i miei maestri. Due di loro mi hanno aiutato negli aspetti pratici: uno è Giovanni che mi ha insegnato la tradizione e l'altro è Claudio, un ragazzo giovane, appassionato di trattori, che per così dire mi ha insegnato l'innovazione. In effetti, gli insegnamenti dei miei due maestri vanno in direzione opposta. Tra coloro che invece mi hanno aiutato dal punto di vista teorico, nella progettazione – con una grande esperienza di campo, beninteso – c'è Fabio, un agronomo che tra i primi in Italia ha fatto sperimentazione di colture biologiche. Ho avuto una grande fortuna nei miei incontri. E poi ho rotto le scatole a tutti: volevo capire ogni cosa, sono diventata degustatrice professionale di olio. Ho imparato a potare da due campioni nazionali di potatura. Cosa volere di più dalla vita? Il lucano c'è l'ho già, mio marito Ugo.

Giovanni è un contadino che lavorava come mezzadro già all'epoca di mia nonna, anche se non per lei, però aveva una casa qui vicino e ci ha sempre aiutato in campagna. Mi ricordo di lui, da piccola quando venivo a trovare mia nonna, tra noi c'è un legame affettivo. Mi ha insegnato tante cose. Ricordo che dopo due anni dal trasferimento in campagna, quando finalmente ho imparato a usare il forcone, la zappa e via dicendo, Giovanni mi ha detto: "Bene, oggi siamo a zero!".

Giovanni ha solo figlie femmine che non lo hanno seguito nel lavoro dei campi, la sua speranza erano i nipoti, ma neppure loro ne vogliono sapere di agricoltura. Ciò lo amareggia molto, è triste di non poter trasmettere ai discendenti la sua esperienza, mentre in me ha trovato una nipote adottiva, anzi un nipote. Mio padre e lui sono cresciuti assieme, per cui alla base c'è un forte legame affettivo. All'inizio diceva che facevamo un sacco di cose strane, ma pian piano la sua diffidenza è stata vinta. Mi piace coinvolgerlo totalmente: se mi aiuti a fare qualcosa non sei solo il mio operaio, ma anche il mio maestro. Ho sempre provato a valorizzare la sua esperienza, poi è molto simpatico, ogni volta tira fuori questi aneddoti che riguardavano suo padre.

Giovanni ha frequentato l'Istituto Sperimentale di Olivicoltura, quindi ha anche delle conoscenze agronomiche teoriche, oltre alla sua enorme esperienza. Ha poi una grande intelligenza e voglia di confrontarsi anche con idee diverse dalle sue.

Una delle difficoltà maggiori della mia scelta è stata spiegarla all'esterno, al "mondo della città", far capire che è così bello svegliarsi presto la mattina,

andare all'alba sul trattore. Il piacere di una semina e di veder crescere una pianta, sono soddisfazioni che non ti dà nessuno. Quando parlavo con i miei "conoscenti di città" non capivano, mi dicevano: "Ma come, lavoravi in una casa editrice, con cento persone di venti Paesi". Ero in mezzo a due mondi. I contadini di qui dicevano: "Vabbè sarà una un po' bizzarra, però si dà da fare, la mattina alle 6 sta lì". Certo vedevano che facevo delle scelte un po' diverse dalla loro tradizione, soprattutto sul biologico. Con Giovanni, ad esempio, c'è stato un bel confronto sui metodi biologici. Ho dovuto superare diverse sue resistenze. All'inizio era scettico, però aperto al confronto, fino a quando una volta mi ha detto: "Ho capito che cos'è sto biologico, è come prima della guerra". Certo, ha ancora delle chiusure, però riconosce che alcune innovazioni che ho portato all'azienda e che ho spinto con forza hanno apportato un miglioramento.

È molto interessante il passaggio delle conoscenze, è un tema che vorrei affrontare più nello specifico, riflettendo sull'interazione che c'è nel trasferimento tra la generazione precedente alla guerra, che oramai è in via "di dismissione", e la nuova. In Italia c'è stato un salto nella generazione in mezzo, c'è più di frequente il passaggio dai nonni ai nipoti, a volte virtuali.

Nei rapporti tra il vecchio e nuovo, il linguaggio ha un'importanza fondamentale. La comunicazione è essenziale per ricucire i distacchi generazionali. Una volta ho chiesto consiglio a un amico esperto di aziende bio. Ero all'inizio della mia attività. Dopo una visita all'azienda, mi ha fatto un elenco delle cose che avrei dovuto fare in cinque anni per passare al biologico, ma soprattutto ha parlato con Giovanni e gli ha fatto capire, nel suo linguaggio, che cosa dovevamo fare, senza urtare la sua suscettibilità. Giovanni conosce il territorio, la storia degli alberi e della terra, era importante renderlo partecipe delle scelte aziendali e parlargli nel suo stesso linguaggio.

La cosa bella è successa quando sono venuti i miei amici e i ragazzi dei progetti, con cui abbiamo creato una squadra per la raccolta, composta da persone che all'inizio avevano tra i 25 e i 35 anni. Ormai è una squadra consolidata. Giovanni viene sempre a fare la raccolta, ma ha una certa età, va lentamente, mentre i ragazzi di 25 vanno come treni. Tra i ragazzi e Giovanni si è costruito un bel rapporto, uno di loro lo chiama Corino, piccolo cuore. Il mio maestro, in questo modo, si sente un po' compensato nel suo dramma di non poter trasmettere il proprio sapere. In questo gruppo, ci sono anche due amici stranieri, con cui ha legato molto. Mi sembra che gli stranieri, in generale, siano più rispettosi degli italiani, nel linguaggio, nel modo di porsi, verso le vecchie generazioni. In alcuni Paesi in un certo senso sono più vicini per mentalità ai nostri anziani, ad esempio prima di buttare si ripara, così come fa Giovanni con le sue cose. Da lui ho imparato anche l'arte di riciclare tutto; ad esempio, in questa casa il pane non viene mai buttato, va a finire alle

sue galline e poi ritornano le uova. Mi dice sempre: "Voglio vedere come fate tutti quanti se un giorno finisce il petrolio, io il mio bell'aratro lo conservo sempre là, pronto all'uso in caso di necessità".

Giovanni ha chiaro il senso del limite. Mi ricordo una volta che preparavamo la passata di pomodori, mi disse: "per due quintali di pomodori non ho bisogno della macchina elettrica, perché ce la posso fare a mano". Quest'affermazione sarebbe incomprensibile ai più che oggi usano i mezzi meccanici sempre, anche quando non c'è una reale necessità. Io apprezzo il suo modo di ragionare, ma le nuove generazioni no: siamo nell'età dei telefonini.

Giovanni ha più di ottant'anni, appena mi vede mi offre subito un bicchiere di vino bianco: "Bevi! Un bicchieretto di vino fa bene allo spirito e al lavoro". Mentre, come d'abitudine, consuma il pranzo che gli ha preparato la moglie nella sua Ape gialla, mi racconta nel suo dolce dialetto perugino: "Noi altri il mi babbo ci ha imparato tutto. Da quando ero piccolotto, dopo la scuola il babbo mi diceva: 'Viè co me, andiamo a potà gli olivi'. E io andavo con lui, prima guardavo cogli occhi, poi ho cominciato a potà, ora so potà pure a occhi chiusi. In campagna facevo tutto, la fatica era la fatica, il lavoro si deve imparare da piccoli, non da grandi, bisogna essere abituati al lavoro della campagna e ora anche alla solitudine. Prima invece era un'allegria stare sui campi, c'erano anche quindici, venti persone, così si vangava a turno, oggi si andava da un contadino, domani dall'altro. Le donne cantavano, c'era allegria. Certo, toccava alzarsi la mattina appena giorno e si stava sul campo fino al tramonto, si lavorava tutti".

Poi Giovanni mi racconta di suo padre, che in guerra impastava ogni giorno il pane per 900 soldati; della fame: "Prima si mangiava quello che c'era, se si prende si spende, i debiti non bisogna farli", dei suoi zoccoli di legno nuovi, che sulla strada facevano tic tac e duravano anni; di quando ha nascosto dei partigiani tra gli ulivi, della mezzadria, delle piante antiche, di quando portavano alla vendita l'olio, "e allora l'olio era olio, mentre oggi è acqua". Poi dall'Ape tira fuori degli strumenti di legno: "Qui c'è la vanga, la zappa, ci ho fatto il manico da me. Fò da me tutta la roba di legno, i manici che faccio io, sono di una qualità di legno che non se schianta e durano anni, mica come quelli cinesi che trovi nei negozi".

Le affascinanti narrazioni di Giovanni ripercorrono la storia di un secolo, un patrimonio di cultura orale che lentamente si va perdendo, a cui Costanza, a suo modo, sta provando a dare continuità. È interessante vederli potare assieme gli olivi, colpisce il reciproco rispetto della loro diversità.

L'azienda gestita da Costanza comprende 3,5 ettari di uliveto da olio, un ettaro di orto in pieno campo e tre di erba medica o cereali in rotazione, come lei stessa mi spiega: «L'uliveto è in tutto tre ettari e mezzo, di cui un ettaro comprende il "piccolo" piantato nel 2003, dedicato alla Palestina, e il

“vecchio”, che invece è un uliveto secolare. Quando sono arrivata, l’uliveto secolare era infestato dai rovi, dalle rampicanti, praticamente quasi tutto ricoperto, ma aveva una grande voglia di vivere. Non si vedeva nulla, ma quando l’abbiamo ripulito, abbiamo trovato che ancora sulle piante c’erano delle olive, incredibile! Pian piano gli alberi si sono ripresi, tutti, anche quelli che mi avevano consigliato di tagliare e che invece ho voluto lasciare, quasi come un atto di fiducia, seguendo un istinto. I restanti due ettari e mezzo comprendono un uliveto piantato in gran parte nel ’75 e alcune piante del 1985, in seguito a quella che, qui in zona, è nota come “la seconda gelata”. Tra i due uliveti è evidente la diversa disposizione degli alberi, uno è un uliveto in cui passavano con l’aratro, con colture differenziate, disposte a una diversa altezza, l’altro è un uliveto in cui passa il trattore, con un impianto molto più razionale.

Oltre all’uliveto, c’è un ettaro di orto e tre di seminativi. Quando ho ereditato il terreno, era ridotto ai minimi termini, perché mio zio aveva coltivato una varietà di mais pieno di infestanti. Quei mais americani i cui semi sono contenuti spesso nei sacchi assieme a quelli di piante infestanti. Io ho scelto le coltivazioni biologiche, il primo anno ho piantato il miglio, poi ho messo un medicaio per riazotare il terreno e distruggere le infestanti. Questo è l’ultimo anno in cui dovrebbe esserci il medicaio, poi vorrei mettere il grano kamut. Non solo perché qualsiasi altro cereale è perdente dal punto di vista economico, ma anche perché il kamut è una pianta di una bellezza stravolgente, con la spiga doppia e una bella fioritura. Cedo di fronte all’aspetto estetico. Nell’orto si favorisce la riproduzione di semi locali come per la bietola, le fave, ceci, zucchine, ecc.».

Costanza ha coniugato le due passioni per l’olivicoltura e la letteratura del Mediterraneo attraverso la fondazione dell’associazione “All’Ombra del mediterraneo”, di cui è presidente: «La necessità di fondare questa associazione nasce dal consenso che nel corso di questi anni si è venuto a creare intorno a diversi progetti e incontri. L’associazione vuol essere il punto di partenza d’un viaggio nel Mediterraneo, d’un mettersi in cammino lento, ma senza pause, come dicono gli spagnoli, attraverso l’incontro concreto con i saperi e i mestieri che intorno all’olivo si sviluppano: i vivaisti che li fanno nascere, i diversi modi di raccogliere le olive nel Mediterraneo e i riti a essi legati, le patate, i sistemi di difesa e d’impianto e le visioni del mondo che ogni modo di fare uliveto porta con sé. La qualità dell’olio e degli oli... S’apre così il dialogo tra i diversi linguaggi.

Con l’associazione ho organizzato dei progetti con le scuole e anche con ragazzi diversamente abili; in uno di questi i ragazzi hanno adottato e curato degli olivi che erano stati rovinati da un incendio. Si tratta di ragazzi che venivano da situazioni pesantissime; per loro lavorare nei campi era una

boccata d’aria. Ho sempre considerato l’azienda come un luogo di confronto, e per azienda intendo anche la mia biblioteca con libri di venti lingue diverse. Un posto accogliente è un luogo in cui si creano collegamenti nella memoria, affinità, ponti nei ricordi.

Anche dopo la scelta della campagna, ho continuato ad andare ai convegni e a scrivere sulla letteratura dell’olivo e del Mediterraneo. Per la nascita dell’associazione è stato importante l’incontro a un convegno con uno storico che viveva nelle mie stesse condizioni: gestiva uno degli uliveti più grandi di Lesbo in Grecia, lavorava presso l’archivio storico e stava facendo una ricerca sulle tecniche culturali dell’olivo. Da quest’incontro è nata l’idea di fare un convegno sull’olivicoltura del Mediterraneo, che esaltasse la polifunzionalità dell’azienda olivicola come punto d’incontro e di dialogo di colture e culture. All’interno del convegno c’era di tutto, dai musicisti a chi si occupa di progetti territoriali. Il gemellaggio tra queste due aziende è stato l’inizio di una rete, che via via si è allargata comprendendo agronomi, scrittori, artisti, musicisti, medici, antropologi, architetti, olivicoltori, frantoiani. Questo gruppo, a partire dal 2002, ha realizzato una serie d’iniziative intorno al progetto “Colture e culture, luoghi dove si coltivano essenze locali, soprattutto olivo, e idee Mediterranee”. Una tappa importante è stata, nel maggio 2003, il progetto “Generazioni di olivi. Olivi che nascono e olivi che scompaiono”, in cui si è realizzato un gemellaggio con una cooperativa olivicola di palestinesi, da cui il nuovo uliveto della mia azienda dedicato alla Palestina.

Nel 2004, “All’Ombra del Mediterraneo” è diventata un’associazione culturale internazionale, i cui membri – scrittori, studiosi, agronomi, artisti, olivicoltori, centri di ricerca, enti locali – attualmente sono circa quaranta e provengono da una ventina di Paesi. L’associazione esprime un’idea del Mediterraneo unitaria, comprendente la riva balcanica e quella mediorientale, nordafricana e Sud europea. Si tratta di una messa in rete di esperienze già esistenti per la promozione di nuovi percorsi condivisi. Ogni membro propone e realizza delle iniziative nel proprio Paese. L’associazione non dispensa soldi, ma risorse di saperi, conoscenze, contatti, idee, promuovendo anche l’adozione di un uliveto. Da questa passione sono nati incontri imprevisi, momenti emozionanti e... delle vere e proprie magie.

L’olivo è un importante strumento di connessione culturale dei popoli del Mediterraneo. Ci sono circa 1500 specie, ma quando un abitante del Mediterraneo vede un olivo, in un certo modo si trova a casa, ovunque esso sia. L’olivo è un albero che si adatta alle caratteristiche della zona. In aree della Tunisia, dove manca l’acqua, tra un ulivo e l’altro ci sono fino a 36 metri. È un albero che può regalare grandi emozioni. Una volta, ricordo che alla vista di un olivo di quattromila anni mi sono venute le lacrime.

Qualsiasi cosa ho proposto in questi anni in azienda, anche a persone

con i problemi più vari, l'ho prima sperimentata su me stessa. Ad esempio, il beneficio della degustazione d'olio. Per questa pratica si usa una memoria diversa da quella razionale, nel cervello ci sono meccanismi di "linea diretta per la memoria", come avviene per la percezione del pericolo. I bambini fino all'età scolare ancora percepiscono in questo modo, poi ti insegnano a usare la memoria razionale e l'altra si disimpara a usarla fino al rapporto sessuale. Nella degustazione, invece, ti devi scordare della memoria razionale, di ciò che dicono gli occhi e abbandonarti all'altra memoria, attivando i ricordi legati agli odori. Se l'olio che devi degustare è buono, cominci a sentire una realtà semplice, ma allo stesso tempo complessa.

Avere a che fare con i ragazzi significa destrutturarsi ogni volta e con tutti; anche nelle situazioni di disagio o problematiche, ho assunto sempre lo stesso atteggiamento; tra l'altro per la legge sulla privacy non conosco le loro patologie. Ogni volta è una sfida e i risultati non sono mai scontati. Quando abbiamo integrato i minori con problemi sociali nel gruppo della raccolta, ad esempio, abbiamo ottenuto effetti molto diversi.

Lavorare con le culture e le colture permette a tutti di comunicare in un processo in cui ognuno esprime la sua diversa sensibilità, di unire le generazioni, i luoghi, le memorie e i vissuti».













### **Avvoca', ma chi glielo fa fare?**

Mario è noto nella zona come l'Avvocato. Della categoria, però, sembra conservare solo l'abbigliamento formale e una bella chiacchiera. Arriva in giacca e cravatta nella sua azienda agricola, la "Masseria Sparano", un'eredità di famiglia sorta nel '600 come riserva di caccia che porta il nome di sua madre, a cui è dedicata.

Siamo a Montecorvino Rovella, in provincia di Salerno, pochi chilometri ci separano dalla famigerata autostrada Salerno-Reggio Calabria. Mario, trafelato, si scusa per il ritardo: «Avevamo una conferenza stampa a Salerno per la mobilitazione contro la nuova mega-discarica programmata in provincia».

L'Avvocato è famoso nella zona per il suo impegno contro le ecomafie e per le sue battaglie ambientaliste, prima fra tutte quella contro la cava che sorge proprio dietro la sua azienda. Uno scontro estenuante, durato circa 25 anni, per cui Mario e i suoi *ciucciarielli* hanno raggiunto gli onori della cronaca.

Subito cominciamo a passeggiare lungo i sentieri della masseria che salgono su per la collina: percorsi molto curati, che odorano di piante officinali, predisposti per accogliere le numerose scolaresche in visita alla fattoria didattica. «Vieni, ti faccio vedere l'azienda, si estende su più di otto ettari, con una superficie coltivata di circa sette ettari e mezzo; produciamo olive, arance, nocciole, ortaggi e frutta da agricoltura biologica, anzi per meglio dire spontanea». Camminando inizia il suo racconto, con una voce da passionario, calda e poetica. «Né i miei genitori, né i miei nonni erano agricoltori, ma più che altro proprietari terrieri. Piccoli proprietari terrieri, perché a forza di dividere la proprietà nel corso degli anni si è ridotta, tanto che poi tutti hanno dovuto fare altri lavori, non potendo vivere solo di agricoltura. Sono fiero di aver mantenuto e coltivato la proprietà di famiglia, in particolare

l'uliveto con cui realizziamo un olio biologico di qualità che si fregia della DOP Colline Salernitane. Sin da quando ero ragazzo, tutti mi consigliavano di demolire la casa paterna e di usare la stessa cubatura – questa parola magica – per fare i famosi sei appartamenti che, vicino Battipaglia, mi avrebbero fatto fare un sacco di soldi. Sono contentissimo di non aver mai, neppure per un attimo, pensato di accogliere le proposte più o meno pressanti fatte dai cavatori mafiosi che continuavano a dirmi: “Avvoča’, ma l’uliveto che vi rende?” Beh, effettivamente niente di fronte ai cento milioni di lire l’anno che, circa vent’anni fa, mi proponevano per consentire di sbancare tutto e di cavare in quest’area. Non ho fatto neppure queste cose fasulle che ancora oggi molti mi consigliano, le famose case agricole, che poi sono ville con piscina. Se vuoi ti mostro tutte quelle che abbiamo qui intorno. Noi siamo rimasti poveri, ma onesti».

Quando gli chiedo se, in passato, faceva l’avvocato come professione, Mario mi risponde: «Non proprio, non proprio. Io sono del ’53, dopo la laurea feci gli esami di procuratore, quindi mi iscrissi all’albo e ho iniziato a lavorare un po’ presso lo studio di mio zio, ma poi ho viaggiato. Sono stato qualche anno in America Latina, al ritorno assieme ad alcuni amici ho aperto un negozio di artigianato etnico, ma non era ancora il momento giusto. Quindi ho iniziato a dedicarmi sempre di più alla terra, seguendo questa grande passione, e poi c’è stata sempre la questione della cava. Ha segnato gli ultimi venti anni della mia vita. Ero convinto, anno dopo anno, che si sarebbe risolta presto. Se ci fossimo incontrati dieci anni fa, ti avrei detto: “Guarda, c’è ancora la questione della cava, ma presto si risolverà perché non può andare avanti”. Invece sono passati più di venti anni». E allarga le braccia, in un gesto di scoramento. Nel frattempo, attraversando il pergolato e quel che resta dell’aranceto dell’800, arriviamo nel recinto dove Mario alleva i suoi asinelli, alcuni esemplari di una razza autoctona del Cilento in via d’estinzione, di cui è particolarmente fiero e che mi mostra con grande amore. Si affacciano anche le caprette e Nerina, la maiala nera. Salta all’occhio il contrasto tra l’abbigliamento formale dell’Avvocato e il coinvolgimento con cui mi mostra e parla della sua azienda agricola. «La mia non è una formazione agricola acquisita dall’infanzia, però con il passare degli anni mi sono appassionato all’agricoltura. Sono stato tra i primi, con altri amici, a sposare l’agricoltura biologica in Campania. Qui abbiamo fatto sperimentazioni di biodinamica già vent’anni fa. Non se ne poteva nemmeno parlare che ti prendevano in giro. Anche quando ho cominciato ad allevare gli asini sembrava una cosa sbalorditiva. Quando andavo a comperare i finimenti mi chiedevano: “ma che cavallo è?” Rispondevo quasi imbarazzato: “è... un cavallino, un po’ più piccolo”. Non si ammetteva proprio che uno potesse allevare gli asini. Chi lo sapeva mi diceva: “Embè, che ci devi fare con gli asini?”. Se rispondevi che non dovevi farci niente, perché io con gli asini non ci faccio niente, peggio

ancora. Anche oggi, quando capita, mi invento che servono per organizzare delle gite, per cavalcarli, ma in verità non sono stati mai cavalcati. Abbiamo fatto invece delle bellissime passeggiate nel Parco Nazionale del Cilento, anche di tre giorni, perché camminare con gli asini è una cosa...». Poi fa una pausa e guardando i suoi *ciucciarielli* con un volto beato e riconoscente, prosegue: «...splendida! È un’esperienza che bisogna assolutamente provare. L’asino è un animale che ha una tranquillità, una serenità, un passo... Tu ti metti con lui e cammini, cammini ore e ore e non te ne accorgi proprio. È un compagno stupendo, un animale con un’intelligenza superiore agli altri equini. Non lo dico io, è un’evidenza scientificamente provata. L’asino non è assolutamente l’animale stupido che si pensa». Poi si fa una risata e aggiunge: «Certo, stupido è perché è un grande lavoratore, in questo senso è un povero fesso, se così lo vogliamo intendere, ma non per altre cose».

Lasciamo il terreno della masseria e prendiamo il sentiero che, arrampicandosi su per la collina, conduce alla cava. «Ecco, questa lavatrice è l’ultimo regalo che ci hanno fatto! – afferma Mario con rammarico, indicandomi una carcassa di elettrodomestico sul margine della strada –. Qui c’è un continuo sversamento di rifiuti, stiamo sempre a ripulire».

Dopo poco, sul ciglio della famigerata cava, ci attende un paesaggio lunare. La collinetta che in passato era come quella dove sorge la “Masseria Sparano”, è stata completamente sventrata. «Siamo entrati in territorio nemico!», scherza Mario e, indicandomi la zona sottostante, continua: «Tra l’altro i proprietari hanno anche questo bell’uliveto, i campi laggiù, il bosco, e ritengono pure di essere agricoltori. In effetti lo sono, o meglio lo erano, poi i figli hanno optato per mezzi di arricchimento rapidi che certo l’agricoltura non offre».

Gli scavi sono iniziati circa 26 anni fa, quando i titolari del terreno avevano incaricato persone del mestiere di gestire la cava, ovviamente abusiva. Sono cominciate le attività estrattive, che poi naturalmente hanno dato luogo a una discarica. Come ripeto sempre, le cave sono le mamme delle discariche: lì dove viene cavato, si aprono delle voragini, che poi vengono colmate con qualcosa, e in genere non si tratta di materiale vegetale o di terreno buono per l’agricoltura, ma di rifiuti. Si tratta di terreni dove spesso dopo l’abusivismo estrattivo, si pratica quello edilizio. I programmi, qui, erano appunto questi: scavare, riempire di rifiuti e poi costruire. Abbiamo fatto tante denunce di tipo penale nei confronti delle amministrazioni comunali che favorivano questi criminali. Sindaco e giunta sono stati processati per aver fatto deliberazioni false, sono stati condannati dal tribunale, dalla Corte d’Appello e, infine, dalla Cassazione. Abbiamo ottenuto piena soddisfazione in campo giudiziario, ma in quindici anni di cause qui hanno continuato a cavare. Uno dei componenti della giunta condannata fa ancora oggi l’assessore. Nonostante le azioni legislative nulla è cambiato. La Regione da parte sua non ha fatto granché,

ogni tanto c'è stata qualche chiusura, quando proprio non se ne poteva fare a meno, ma poi l'attività riprendeva. Solo un anno fa, qui passavano centinaia di camion provenienti da tutta la provincia. Quanta polvere ci siamo mangiati, non potevamo neppure camminare lungo la strada. E poi il rumore...».

Quando parla della cava Mario cambia espressione, è chiaro che si tratta di una ferita ancora aperta, come quella inflitta per sempre al territorio. «Ora siamo sul piazzale creato per l'attività estrattiva, che poi è stato riempito di rifiuti. I tecnici hanno fatto dei carotaggi, sono stati rinvenuti dei rifiuti speciali, generalmente da costruzione, ma per quel che ne sappiamo niente rifiuti tossici. Qui c'era una bella montagna, che pian piano declinava verso la valle. C'erano degli animali a pascolo, il bosco comprendeva una metà dell'area e nella parte finale c'erano delle piccole valli, in genere coltivate a erbai per gli animali».

Ricordo di aver letto, qualche tempo fa, un articolo in cui si vedeva la foto di Mario, con gli asinelli e una bara. L'articolo descriveva la protesta messa in campo per denunciare le attività estrattive. A tal proposito l'Avvocato mi spiega: «Alla fine abbiamo dovuto ricorrere agli estremi rimedi. Facemmo una riunione di famiglia e prendemmo atto che attraverso le istituzioni non avremmo ottenuto niente. Le amministrazioni sono spesso colluse con questo tipo di persone. È possibile avere delle soddisfazioni puramente teoriche, come le cause vinte, che sono delle vere e proprie prese in giro, ma di concreto nulla. Se volevamo ottenere qualcosa, dovevamo esporci in prima persona e bloccare i camion. Dalla nostra avevamo una certezza: che tutto era abusivo.

Il giorno in cui facemmo la prima manifestazione eravamo 30-40 persone, chiamammo tutti i familiari. Un risultato lo ottenemmo: questi se ne andarono. Però, dopo circa cinque mesi, ad acque calme, ritornarono. Noi sopportammo la ripresa delle attività per due tre mesi, poi ripartimmo all'attacco. Questa seconda volta eravamo più decisi, stabilimmo di bloccare la strada a oltranza finché questi non avessero fermato l'impianto e la cosa andò avanti per un mese. Mi ricordo che ogni volta alle cinque di mattina scendevamo in strada, i camion arrivavano verso le cinque e mezzo. Arrivavano pure i carabinieri, veniva qualcuno del Comune. C'è stato un notevole imbarazzo, perché le forze dell'ordine ci chiedevano se la manifestazione era autorizzata. Io rispondevo di no, ma aggiungevo che neppure la cava era autorizzata e che quindi se ce ne dovevamo andare noi, se ne dovevano andare anche i cavaatori. La conclusione è stata che sono scomparsi i rappresentanti delle forze dell'ordine. Tra l'altro erano persone della zona, qui ci conoscano tutti. Avevamo preparato anche gli striscioni. La manifestazione ha avuto molta risonanza. Ho fatto quanta più pubblicità possibile, ho mandato comunicati stampa a tutti i giornali. Sono stato fortunato perché in un'occasione l'Ansa ha ripreso la notizia: quel giorno ci siamo messi sulla strada con gli asini e con una bara, ma in fondo eravamo tre, quattro persone, niente di eccezionale. Però tanto

clamore e articoli di giornale, quindi i cavaatori hanno deciso che era meglio togliere le tende. È stata la vittoria del popolo.

Poi successe una cosa incredibile: iniziarono ad arrivare dei camion con il compost. Ma erano poco convincenti, innanzitutto perché emanavano un odore nauseabondo, al contrario del compost maturo che è profumato, come ci hanno insegnato gli amici della "Scuola Agraria del Parco di Monza". Quindi abbiamo iniziato a bloccare pure quei camion. Quando venivano i carabinieri ci dicevano: "Ma scusate, come fate a bloccare anche questi camion? Questi trasportano compost, non c'entrano niente con la cava". Ma non avevamo torto, perché due, tre mesi dopo ci sono stati gli arresti di quaranta indagati nell'ambito della cosiddetta "operazione Cernobyl", condotta dalla procura di Santa Maria Capua Vetere e tra gli arrestati c'era pure il mio vicino di casa. Non si trattava di fanghi di qualità, come attraverso i documenti falsi volevano farci credere, ma di rifiuti tossici, in cui il materiale organico era mescolato alle produzioni di fanghi industriali. Hanno rovinato tutti i terreni delle colline qui dietro, che appartengono allo stesso proprietario della cava. Una cosa dolorosissima. In quel periodo facemmo delle denunce, investimmo il sindaco, ma niente, niente. Non si mosse nessuno, purtroppo questa è la realtà».

Non riesco a nascondere lo sconcerto: «Ma stai parlando del caseificio Cerrino che ha l'insegna qui sotto, all'entrata del viale? Come, vendono ancora la mozzarella? E c'è chi se la compra?».

La risposta di Mario esprime una consumata rassegnazione: «Già, il proprietario della cava l'hanno arrestato perché sversava fanghi tossici nei suoi terreni dove ha un allevamento di bufale per la produzione della mozzarella, ma è stato pochi giorni in carcere, poi è uscito, ora va in giro con la Mercedes. La gente ha la memoria corta e poi hanno punti vendita anche al di fuori della zona».

Difendere il proprio territorio dovrebbe essere un atto istintivo, sebbene in termini diversi anche gli animali lo fanno, ma quando i processi di alienazione ci portano lontani dall'essenza autentica delle cose, diventa difficile camminare con i piedi per terra. Rifletto, mentre chiedo a Mario chi lo ha appoggiato nella sua battaglia. «Mio figlio, i suoi amici, anche Legambiente ci è stata molto vicina. La popolazione locale ha condiviso pienamente, perché era un fastidio, un pericolo. La polvere e il frastuono non piacciono a nessuno, però nessuno si è mosso, abbiamo avuto una solidarietà silenziosa, passiva. Almeno eravamo consapevoli di avere il sostegno di tutti. È la paura che blocca: perché questa è mafia, è camorra. Il vero supporto mi è venuto dai cavaatori, che a un certo punto hanno deciso di mollare.

In questi giorni, durante un incontro pubblico sui rifiuti tossici, riflettevo sul fatto che la gente piuttosto che mettersi contro questi criminali e rischiare una morte istantanea, come quella inflitta da un colpo di pistola, preferisce

una morte serena in quei quattro, cinque anni di tempo che ti può dare un cancro; piuttosto che non veder crescere i propri figli perché morti ammazzati, si sceglie di vederli morire di cancro e i nipoti nascere storpi.

Per la chiusura della cava ho scritto anche a Ciampi, allora Presidente della Repubblica, una lettera appassionata, ma non mi ha mai risposto. Poi ci ho riprovato con Napolitano che, invece, non ha risposto direttamente, ma mi ha fatto scrivere dalla prefettura di Salerno una lettera che custodisco gelosamente, in cui si dice che in questa zona non c'è nessuna cava. Era la cosa migliore per abolire ogni equivoco, invece che discutere di autorizzazioni, permessi e impatti. Ho fatto un lavoro di ricognizione cartografica delle cave presenti in questo territorio, sono tantissime, tutte rigorosamente abusive, ma non le vede nessuno. Anche i rifiuti non li vede nessuno, ma la fortuna dei rifiuti è che puzzano, se non puzzassero non se ne sarebbe proprio parlato. Le cave, invece, non puzzano, ma deturpano il paesaggio, sono delle piaghe inferte al territorio che troncano la memoria storica dei luoghi, però non ci sono occhi per vedere queste cose. Certo, io sono stato tenace, tenacissimo. La soddisfazione più grande è stata non soltanto per me, ma per tanti, tantissimi altri che non avrebbero scommesso mille lire che questi se ne sarebbero andati. Tutti pensavano che avrei mollato io. Le stesse forze dell'ordine mi consigliavano di andarmene: "Guardi lei, per carità avrà pure ragione, ma chi glielo fa fare?". E forse non avevano tutti i torti!». Si fa una risata, poi riprende: «Io però sono andato avanti, ed è servito. Oggi in tanti sono sbalorditi. Smontare gli impianti è una questione molto concreta. Io però non mi faccio illusioni, sono convinto che ritorneranno, ma a questo punto non gli faremo mettere neppure un chiodo per terra... Però ci riproveranno...».

Dopo una pausa, Mario ricomincia la descrizione del sito: «Ecco, qui c'era l'impianto, guarda che il fatto che è stato smontato è un sogno! – esclama sorridendo, con palese soddisfazione –. Qui entravano i grandi camion. Qui c'era la pesa, qui il box dell'ufficio. Guarda, ancora è rimasto qualcosa. Beh, in effetti, è la prima volta che arrivo così vicino...», ammette guardandosi intorno con evidente curiosità. «In quest'area c'erano tutti gli impianti che portavano a vagliare le pezzature di calcare. È logico che questo fa parte del ciclo del cemento. Tutti ci dicevano: "Per quanto riuscirete a fare, farete ben poco, perché sono in ballo interessi enormi, un giro d'affari che tra cave, cemento e calcestruzzo rappresenta il 10% del PIL, cifre astronomiche. Sono veramente delle grandi potenze».

Osservando gli orribili edifici di Battipaglia in lontananza, constato con amarezza: «Il cemento con cui si costruiscono quei palazzoni. Beh, a suo modo è un ciclo chiuso anche questo...». Mario sorride. Il contrasto è sintomatico, da una parte della collina il panorama rassicurante della campagna, dall'altra l'avanzata inesorabile delle sgradevoli costruzioni di Battipaglia, l'autostrada con il suo traffico di automobili e camion.

Restiamo un po' a guardare il panorama: «Oggi non è la giornata giusta, ma da qui si vedono Capri, Capo Palinuro e Punta Licosa, laggiù il parco dei monti Picentini, Olevano sul tusciano, con la famosa grotta di San Michele, dove vado ogni anno a maggio». Ricordo che proprio in occasione di un pellegrinaggio alla grotta, che riprende l'itinerario dei pastori transumanti e i loro riti cosmico-religiosi, ho conosciuto Mario per la prima volta. Era assieme ai suoi asinelli e anche allora indossava giacca e cravatta. Era già da qualche anno che un amico mi parlava con entusiasmo di lui e dei suoi ciucciarielli. Prima della visita in azienda, l'ho incontrato poi una seconda volta, quando ha ritirato il premio dei comuni ricicloni per il Comune di Montecorvino Rovella, che – caso raro al Sud – era riuscito a raggiungere percentuali di raccolta differenziata dei rifiuti superiori al 70%. Ricordandomene, gli chiedo di raccontarmi del suo impegno per la raccolta differenziata: «Beh, viene un po' tutto di conseguenza. Circa metà della mia vita è stata segnata dalle cave, che mi hanno aperto gli occhi su una serie di emergenze ambientali: chi è appassionato di cave non può che essere interessato a ciò che ci va a finire dentro e quindi ai rifiuti. Tra cave, rifiuti tossici e le ripetute emergenze che hanno investito la Campania, la raccolta differenziata è stata quasi un gioco.

Nel '95 abbiamo organizzato a Montecorvino Rovella un convegno intitolato "Dal rifiuto della discarica all'economia dei rifiuti", un concetto che doveva diventare pratica, così come l'economia intorno alla raccolta differenziata. Il convegno andò benissimo. Allora c'era già l'emergenza rifiuti e io pensavo: possibile che nessuno si sia accorto che bisogna fare la raccolta differenziata? Andai a dirlo al sindaco e lui si mise a ridere. Abbiamo dovuto aspettare sette anni. Nel 2002, quando dopo anni di battaglie chiusero la discarica di Parapoti, i comuni furono obbligati a creare dei siti di stoccaggio sul loro territorio. Nessun sito era buono, per cui ci fu una rivolta di popolo». A questo punto la pittoresca mimica di Mario diventa più vivace: «Ricordo la piazza di Montecorvino gremita di gente e il sindaco asserragliato nel Municipio, gridava tra un pool di manifestanti, con le donne che lo volevano scorticare vivo. Io salii sopra con la curiosità di vedere che succedeva, i carabinieri non mi volevano fare passare. Arrivato dal sindaco gli domandai: "Che dice, le sembra che sia giunta l'ora di fare la raccolta differenziata o non ancora?". E lui ebbe come un lampo ed esclamò: "Sì, sì, effettivamente questa è la soluzione. Bisogna fare la raccolta differenziata. Avvoça' e perché non ve ne incaricate voi? C'è un posto libero da assessore". Io rimasi un attimo perplesso poi gli chiesi: "Ma è tecnico?". Lui subito: "Sì, certo, certo, ci mancherebbe altro". Lì ci fu l'incoronamento, mi misero la bomba in mano con la miccia accesa. Già dal giorno successivo a chiunque gli chiedesse chiarimenti sui rifiuti il sindaco diceva: "Parli con Codanti, è lui che se ne sta occupando".

L'incarico durò pochi mesi, perché a maggio ci furono le elezioni, ma in quei mesi feci un lavoro enorme. All'epoca c'era in Campania un commissario

rio favorevole al compostaggio e alla raccolta differenziata. Con un progetto partito nel 2003, a maggio arrivammo già al 50%, poi al 70%. Io non ho mai percepito compensi come assessore, davo tutto ai volontari, così come quando, dopo le elezioni, sono diventato direttore tecnico della ditta che si occupava della raccolta dei rifiuti. La raccolta differenziata la fanno i cittadini, non gli amministratori, che di solito la impediscono. Quanti rifiuti tossici hanno sversato nelle nostre aree. Anche qui abbiamo un triangolo della morte, al pari di quello che c'è tra Napoli e Caserta, anche se qui non è un triangolo ma una clessidra».

Sul volto di Mario si fa largo un sorriso amaro. Poi l'Avvocato s'incammina facendomi strada: «Adesso possiamo fare un giro sull'altro versante della collina, quello dell'uliveto, un uliveto antico, dove coltiviamo la Rotondella, una varietà tipica dell'area».

Arrivati sotto gli ulivi ci sediamo su un tronco mozzato e riprende il racconto: «I nostri uliveti rappresentano un bel patrimonio, anche se rischiano spesso di essere spiantati e venduti come piante ornamentali o, nella migliore delle ipotesi, semplicemente abbandonati. Qui vicino hanno espantato un olivo secolare pochi mesi fa. Il fenomeno dell'abbandono nelle zone interne è molto frequente, sia perché la coltivazione risulta spesso antieconomica, sia perché i proprietari sono anziani e a un certo punto tendono a ritirarsi, mentre i figli fanno altri mestieri».

La Rotondella è una varietà che si trova solo in Campania, opportunamente coltivata, raccolta e trasformata dona un prodotto di una categoria superiore, come potrebbe essere per i vini bianchi lo champagne. Non lo dico perché sono di parte, è un'ipotesi suffragata da studi e ricerche di settore, però le piante di Rotondella eccole qua...». E guardandosi intorno nell'uliveto, prosegue: «Sono piante alte, scomode, vecchie, che danno un frutto che rimane attaccato all'albero e non vuole staccarsi, fino a quando non è tanto maturo che cade. Ma quando succede è troppo tardi. Il frutto è troppo maturo e non si fa un buon prodotto. Ma non lo vogliono capire. Pure chi lo ha capito ti dice: "Bene, bisogna toglierlo dalla pianta, ma chi lo va a togliere? Con gli scaletti, col canestrino, oliva dopo oliva... E quanto costerebbe! E chi se lo compra quest'olio?". Ma mi viene da dire: e allora, quanto costa 'na bottiglia di champagne? Eppure non se ne fa abbastanza, con prezzi da capogiro. Certo si tratta di due prodotti differenti, perché il vino è un prodotto voluttuario, legato al piacere, mentre l'olio è legato alla salute e certamente sono i vizi a essere coltivati e non certo le cose che fanno bene».

Qui la raccolta la facciamo con i mezzi meccanici all'inizio della campagna olearia, quando il prodotto dà il meglio di sé, con gli operai che riusciamo ancora a trovare nella zona, ma diventa sempre più difficile e costoso. Alcuni si sono organizzati in squadre che lavorano con macchine a pettini agevolatrici, sulla raccolta è possibile fare degli accordi in cui si può cedere una

parte del prodotto in cambio del lavoro, ma noi preferiamo pagare in denaro. Ci siamo impegnati per creare un consorzio di olivicoltori. Abbiamo dato vita a una società, la "Verdolina", che raccoglie sessanta produttori olivicoli locali. Abbiamo realizzato un frantoio sociale e un centro di confezionamento dell'olio di qualità. Abbiamo organizzato diversi incontri pubblici per sostenere la necessità di promuovere le produzioni locali. Abbiamo fatto una convenzione con l'università di Portici, ci sono state diverse sperimentazioni. Per la raccolta, ad esempio, basta una settimana prima o una dopo e cambia tutto. Quando ero ragazzo tutti raccoglievano le olive a terra. Le stesse reti all'inizio venivano usate in modo diverso, le olive vi si lasciavano giacere a lungo, oggi si usano solo il tempo della raccolta.

Creare il consorzio non è stato facile, perché la mentalità di queste parti non è quella della cooperazione. Le poche cooperative che hanno fatto in questa zona sono state delle grandi fregature studiate a tavolino. Chi ha pagato il prezzo più alto, come al solito, sono stati i contadini, i quali, di conseguenza, sono contrari alle cooperative, tanto che noi non abbiamo potuto farla. Abbiamo dovuto optare per la società di capitali, creando una srl, con i pro e i contro che una soluzione del genere comporta, perché vanno avanti più i capitali che le idee.

Il lavoro forte è stato quello di far nascere il consorzio. Abbiamo avuto degli ottimi finanziamenti pubblici al 75% a fondo perduto, dal GAL<sup>1</sup> e dal Patto Territoriale dei Monti Picentini. Un'occasione storica che abbiamo sfruttato a pieno. Il frantoio è nato da zero, la struttura è un piccolo gioiello. Per circa otto anni sono stato presidente del Consorzio, poi il nuovo consiglio di amministrazione ha fatto altre scelte. Purtroppo è risultata perdente la mia linea che puntava alla qualità, a fare sacrifici, a curare i rapporti con l'università e alle sperimentazioni. I soci ridevano di queste mie scelte, dicendo: "L'olio non si vende, si vende per poco, è un momento difficile".

Le strutture ci sono per fare un prodotto di altissima qualità, ma non c'è la mentalità. Ora l'attività procede, però su standard meno alti. Che ci vuoi fare? Bisogna rassegnarsi, è la democrazia, se non sono convinti bisogna rinunciare. La scelta della qualità è una scelta di sacrificio, di investimento nel tempo, una scelta che non dà risultati immediati, però una volta raggiunti si posso mantenere a lungo. Se riusciamo ad affermare sul mercato il nostro prodotto avremo qualcosa di unico, che in nessun altro posto potranno fare.

È giusto che oggi l'agricoltura vada vista non solo nella fase della produzione, ma anche in quella della trasformazione e commercializzazione del prodotto. Ben vengano, dunque, le forme associate, ma devono nascere dagli agricoltori, non dall'alto o da fuori. Sono convinto: queste sono le nuove frontiere dell'agricoltura. Il contadino non è più l'agricoltore che, chiuso nel suo appezzamento, aspetta il compratore che gli mette, come si dice da queste parti, due ciliegie in mano. Sebbene ciò accade ancora in molti settori,

soprattutto nell'interno, dove l'agricoltura è tuttora sinonimo di miseria.

Io non so se posso definirmi un vero agricoltore. Quello che curo è l'orto, il mio orto, ma soprattutto quello che curo e ho curato è stata la difesa del territorio per l'agricoltura, almeno di quest'area, per far sì che le sue potenzialità agricole potessero essere conservate per le future generazioni. L'uliveto è un discorso a parte, perché non ha bisogno di grandi cure, anzi lo curo meno di quando tenevo 19 anni. Sono stato tra i primi in questa zona a comperare le reti per la raccolta delle olive, che allora, nel '73, erano appena uscite. Ho intuito che potevano essere utili e far risparmiare tempo. Sono stato anche deriso per questo, mi prendevano in giro perché allora si raccoglievano a terra. Oggi è cambiato tantissimo.

Mio figlio con i miei esempi sono riuscito a contenerlo, sebbene sia molto scettico sulle mie pratiche, come per l'agricoltura biologica, le vede poco produttive, però gli lascio un esempio e un'eredità che può sfruttare in un altro modo, come la fattoria didattica».

La "Masseria Codanti" è una delle fattorie didattiche riconosciute dalla Regione Campania, di quest'argomento ne parlo in seguito con il figlio Francesco: «Sì, è stata mia l'idea della fattoria didattica. Ho fatto l'istituto agrario e l'anno del diploma abbiamo studiato le fattorie didattiche e la normativa regionale. La Campania ha istituito un albo delle fattorie didattiche e, se rispetti determinati parametri, ti consente di usare il marchio della Regione. Per le scuole è una garanzia, perché vengono fatti controlli e accertamenti. Non ci sono grandi requisiti da rispettare. È stato più difficile organizzarsi con il personale, c'è bisogno di gente preparata. Per un gruppo come quello che è in visita oggi, che tra grandi e piccoli è di 135 persone, abbiamo cinque professoressa, un pastore, due ragazze per la ludoteca del pomeriggio e una signora che fa la pasta di sale, poi cinque, sei persone in cucina.

Abbiamo cominciato con piccoli gruppi di 40-50 alunni; il primo anno ci sono state duemila persone, il secondo tremila e quest'anno cinquemila. Il problema è che si concentrano in pochi mesi, principalmente in primavera, anche se abbiamo un programma autunnale in cui facciamo l'olio e il vino, ma è poco gettonato, perché le scuole preferiscono posti chiusi. Per farci pubblicità mandiamo fax con il nostro programma a tutte le scuole della Campania, abbiamo realizzato anche un video con le attività della fattoria didattica e abbiamo il sito Internet. Io mi dedico a questo e all'agriturismo in estate, che funziona soprattutto con gli stranieri. Organizziamo anche soggiorni residenziali per i bambini, ma quest'anno non ci sono state prenotazioni, probabilmente per lo scandalo dei rifiuti. Si tratta di un danno d'immagine che riguarda un po' tutta l'agricoltura campana. L'olio che produciamo riusciamo a venderlo tutto, però non c'è un grande mercato. Se sull'etichetta c'è scritto "olio toscano" i consumatori sono disposti a spendere quindici euro, ma quando sull'etichetta c'è scritto campano c'è una grande diffidenza. Ora

la situazione si è aggravata per la crisi dei rifiuti, ma è già così da quattro, cinque anni. Anche l'ortofrutta si vende poco sul mercato e spesso nei negozi ci sono cartelli con su affisso "non si tratta di prodotti campani". Quindi anche se noi facciamo olio extravergine biologico abbiamo poca credibilità nei confronti, ad esempio, dei milanesi. Come potranno mai pensare che qui si fa il biologico?».

Come dargli torto. Ma per fortuna in Campania ci sono anche persone come Mario, con la speranza che riescano a trasmettere la loro passione, impegno e coraggio alle future generazioni, a proposito delle quali l'Avvocato commenta: «I bambini che vengono in visita qui sono molto incuriositi, interessati, ma purtroppo a volte sono di un'ignoranza incredibile su certi argomenti. È impensabile come possano immaginare che il latte sia fatto dalla centrale del latte, senza il legame con l'animale, così come per le uova». E ridendo aggiunge: «Beh, visti i moderni pollai hanno quasi ragione... In un'epoca di profonda massificazione, in cui la televisione ha spianato come un caterpillar ogni altra forma di cultura, anche quella tradizionale, compresi gli insegnamenti che possono venire dai nonni o dai genitori, i bambini, a meno di qualche eccezione, vengono sforniti di elementi. I piccoli sono curiosi e amano molto fare, infatti la nostra giornata didattica è legata più al fare, che non alla lezione: c'è la piantumazione di qualche pianta orticola; il riconoscimento delle erbe e dei fiori; vedono il cumulo, il compostaggio, osservano come in natura non si producono rifiuti, ma tutto viene rigenerato.

L'azienda agricola si sta adattando ai nuovi tempi, in quest'ottica abbiamo investito anche nell'attività agrituristica. Ci vuole del coraggio, con tutti i camion che transitavano avanti e indietro, ad andare a fare tutte le pratiche per un agriturismo. Mi prendevano per scemo: ma questo che vuole fare? Solo i pazzi vanno in vacanza in una cava. Ma ero convinto che la cosa doveva finire, che non potevano accadere in una società civile cose del genere. Alla luce di tutto quello che è successo e che ancora succede, mi sbagliavo. In realtà sono stato fortunato: non è detto che uno solo perché sta nel giusto deve avere giustizia!».













### **Strani questi giovani d'oggi!**

Arrivare all'agririfugio "Molini", cuore dell'attività della cooperativa "Il giardino del borgo di San Fruttuoso", può risultare un'esperienza impegnativa per chi non è abituato a camminare lungo i sentieri in acciottolato e terra battuta. La splendida vista del golfo di Portofino che si gode dal tragitto, la bellezza dei boschi attraversati dalla mulattiera e l'accoglienza dei gestori ripagano però di ogni sforzo. L'impegno e la fatica richiesti al visitatore svolgono una funzione importante per entrare in empatia con l'agricoltura "eroica" praticata dai membri della cooperativa nel cuore del Parco naturale di Portofino. I sette soci, infatti, attraverso un lavoro senza risparmio sono riusciti nell'impresa di ripristinare circa 120 ettari di fasce (come sono chiamati nella zona i terrazzamenti), abbandonate da decenni, per realizzare un progetto di recupero agricolo e conservazione del paesaggio rurale tradizionale.

San Fruttuoso è un piccolo borgo di pescatori raggiungibile solo via mare, o a piedi attraverso mulattiere e stradine litoranee; da qui può prendersi uno dei sentieri che sale fino a Molini, ma bisogna esser fortunati; nel nostro caso il tempo non è clemente e, come accade in queste occasioni, i collegamenti marittimi sono stati sospesi: all'agririfugio si può arrivare solo attraverso il più lungo sentiero che parte da Portofino Vetta.

Dopo circa un'ora di cammino nella più assoluta quiete, arrivati all'agririfugio, stupisce trovare all'improvviso tra i cespugli dei vestitini di neonato ad asciugare ed essere accolti da teneri lamenti di bimba, proprio lì dove non ti aspetteresti di trovare anima viva. Appartengono a Luce, figlia di Andrea ed Emanuela, nata nel maggio del 2008, a pochi giorni dall'inaugurazione del rifugio, che rappresenta un po' per tutti il simbolo della rinascita del luogo.

Andrea Leverone, classe '72, è il presidente della cooperativa. Mi saluta

con lo sguardo schivo, indaffarato nella riparazione di un impianto elettrico. Come mi ha riferito una socia: «Nella cooperativa siamo molto uniti, ma il motore principe è Andrea. È molto ostinato, ha un carattere per certi versi terribile, ma è stato sempre perseverante. Se avesse ceduto lui, questo progetto non si sarebbe mai realizzato, invece si è dimostrato tenace e ci ha trascinati tutti».

Andrea, tra i soci fondatori della cooperativa, ha le mani sporche di terra, ma oltre che contadino, è all'occorrenza anche falegname, elettricista, cuoco e via dicendo. È stato il primo operaio dell'azienda e all'inizio ha goduto dei fondi per l'inserimento dei giovani agricoltori, come mi racconta: «I miei genitori non erano contadini, ma l'agricoltura mi è sempre piaciuta, anche se ho iniziato a lavorare presso un'azienda agricola solo in Toscana, dove mi ero trasferito per studiare Scienze forestali a Firenze. Poi gli studi non li ho proseguiti. Fino al primo dopoguerra, in Liguria l'attività agricola era diffusa dappertutto. In seguito si è mantenuta solo nelle zone pianeggianti, dove c'è stato anche un ricambio generazionale, mentre in queste zone c'era un'agricoltura più marginale che si è persa completamente e la maggior parte della popolazione adesso si dedica al turismo. Rendere l'agricoltura remunerativa qui è molto difficile. Le aziende come la nostra fanno grossa fatica, hanno sempre una dimensione molto piccola con una conduzione familiare. In aggiunta, gran parte di quelle che restano appartengono ad agricoltori con un'età media molto alta.

Non si può dire che nella zona ci sia una memoria dell'antica tradizione contadina. Ne rimane qualcosa solo come caratterizzazione del paesaggio. Un esempio sono proprio le fasce, che rappresentano un tratto tipico del territorio ligure. Anche ai mercati la presenza dei contadini è marginale. Da ragazzo non ho mai percepito una tradizione agricola locale, che invece ho conosciuto in Toscana, dove c'è una cultura contadina ancora viva, anche legata alla musica. Qui si è persa. Quando sono tornato in Liguria, ho iniziato a lavorare per l'ente che gestisce il Parco, mi occupavo di educazione ambientale per le scuole. Questo territorio lo conoscevo bene, anche perché sono di Camogli e sin da piccolo ho apprezzato il bellissimo Parco di Portofino. Lavoriamo su una proprietà sottratta a un tentativo di speculazione edilizia. Negli anni '80, una società di Milano aveva acquistato questi terreni per costruire dei villaggi turistici, poi fortunatamente il progetto è stato bloccato dal Parco e dalla Regione. Dopo varie vicissitudini, l'impresa è fallita e un'agenzia regionale ha acquisito i terreni. Negli anni '90 c'è stata una legge per il recupero dei territori del Parco che ne prevedeva anche la valorizzazione ambientale e agricola<sup>1</sup>. Abbiamo quindi pensato di chiedere in fitto i terreni per creare un'azienda biologica con un contratto di tipo agricolo. All'inizio ho condiviso quest'idea con Linda e Giulio, nessuno dei tre aveva delle radici agricole. La

cooperativa è nata nel 2000 con quattro soci, poi negli anni qualche membro è andato via e qualche altro si è aggiunto. Ora siamo in sette.

I lavori preparatori sono iniziati nel '98. All'inizio è stato difficile, perché lavorare con gli enti pubblici è sempre complicato, abbiamo dovuto gestire i rapporti con la società "Pietre strette", il Parco, il comune di Camogli e poi trovare i primi finanziamenti. Un'attività faticosa che ha richiesto tempo e pazienza. Si può dire che la parte burocratica è stata più difficile del lavoro vero e proprio. La fatica grossa dei primi anni, dal 2000 fino al 2005, ha riguardato il recupero dei terrazzi, dei percorsi e degli uliveti invasi dai rovi. Abbiamo iniziato dalla parte più bassa, erano terreni abbandonati dal dopoguerra. I primi anni sono stati proprio di "decespugliamento", c'è stato un grosso lavoro di pulizia degli alberi, che non si vedevano più perché ricoperti dai rovi. Tutti pensavano che fosse un piano campato in aria, che non saremo mai riusciti a portarlo a termine. In effetti la fase di preparazione è stata lunga, i primi risultati sono venuti dopo tre, quattro anni. Solo nel 2005 abbiamo messo mano a questo rustico abbandonato durante la seconda guerra mondiale. Era un rudere completamente decadente, ne rimanevano giusto le mura perimetrali ricoperte dai cespugli, tanto che non le vedeva neanche chi passava dal sentiero».

Il rifugio è stato ristrutturato dagli stessi soci con i criteri della bioedilizia: pannelli solari per l'acqua calda, isolamento termico, uso del legno di castagno del Monte di Portofino per travetti, solai e pavimenti, pietra di puddinga, calce naturale.

«Nel terreno in gestione ci sono cinque ruderi, case agricole potenzialmente da ristrutturare. L'idea iniziale era quella di recuperarli tutti, poi viste le difficoltà incontrate, per ora ne abbiamo ristrutturato uno solo. Possediamo anche una piccola falegnameria. I lavori li abbiamo eseguiti noi con materiali del posto, ascoltando i racconti dei vecchi abitanti per rispettare la destinazione dei locali».

Questa parte della storia me la racconta in dettaglio una delle socie fondatrici della cooperativa, Linda Sacchetti: «Per progettare i lavori di recupero, abbiamo contattato gli ultimi abitanti di questa casa, Antonio e Angelina. Lei è mancata l'anno scorso, lui è passato anche a vedere l'agririfugio dopo il restauro, era molto emozionato. Erano agricoltori fino all'immediato dopoguerra, avevano questa casa e il terreno in fitto. Ci hanno dato molte indicazioni sulla vecchia predisposizione della casa e, partendo dai loro racconti, abbiamo provato a mantenere l'antica configurazione nei lavori di ristrutturazione. Siamo riusciti, ad esempio, a conservare la vecchia macina. Qui infatti c'era un mulino, questa era una zona di mulini dove si macinava la castagna e il grano. Certo non sempre il recupero è stato possibile, in questa stanza prima avevano una mucca, dove abbiamo fatto la cucina c'erano le

stalle. Angelina era una donna eccezionale, è sempre rimasta legata a San Fruttuoso dove negli ultimi anni viveva con la figlia nella torre. Era l'unica persona che incontravi d'inverno, la vedevi sempre sulle scale. Ci raccontava della loro vita quotidiana, ne parlava con nostalgia, ma sempre con un bel ricordo. La durezza del lavoro non mortificava le sue memorie, evidentemente c'era una sopportazione della fatica diversa da quella attuale. Angelina ci ha dato anche molte ricette che a volte prepariamo per gli ospiti dell'agririfugio, pensiamo di raccogliercle tutte in un volumetto.

Non solo l'edificio, ma l'intero lavoro di recupero che abbiamo fatto, sia del paesaggio, sia delle produzioni, è avvenuto sulla base di una ricerca storica. È stata curata, in parte, da un giovane che ha svolto un dottorato di ricerca in storia medioevale all'Università di Torino, con una ricostruzione delle vicende del territorio, dei monaci benedettini e l'individuazione delle coltivazioni che hanno caratterizzato l'area nel corso degli anni. Al fine di individuare per la nostra azienda un impiego produttivo dei terreni compatibile con la natura e la storia di San Fruttuoso, abbiamo provato a ridisegnare l'evoluzione dell'ecosistema agrario locale, la cui forma attuale è il risultato di un uso cambiato più volte nel tempo. L'uliveto che abbiamo recuperato è uno dei più antichi della zona, giacché proprio i benedettini dell'abbazia hanno diffuso l'olivicoltura in tutto il Levante ligure, per cui oltre a essere un elemento che caratterizza l'ambiente, è la testimonianza di un patrimonio storico importante».

Sono veramente suggestivi gli alberi di ulivo che s'inerpicano lungo le fasce che mi mostra Andrea: «Questo uliveto è stato impiantato intorno al 1400 dai monaci benedettini. Vivevano qui sotto, nell'Abbazia che risale all'anno mille, ora patrimonio del FAI. Sebbene alcune piante siano state colpite dalle gelate, altre dagli incendi, la ceppaia è ancora quella originale. Dopo il nostro recupero, le piante stanno entrando pian piano in produzione. I primi anni abbiamo ottenuto circa 300 litri d'olio, ma progressivamente il raccolto aumenta. In teoria abbiamo 1200 alberi, ma ci sono degli uliveti che non abbiamo ancora pulito e che abbiamo intenzione di bonificare.

Facciamo la raccolta delle olive a mano. Dalla parte più alta le portiamo a spalla giù fino al porto, mentre la parte bassa è servita da una monorotaia che abbiamo intenzione di estendere fino all'agririfugio. Dal porto di San Fruttuoso in barca le trasportiamo fino a Sestri e, quindi, al frantoio. Contiamo di avere presto un frantoio a San Fruttuoso, recuperandone uno antico, dove effettuare la frangitura delle olive con la tecnica tradizionale grazie al restauro della vecchia attrezzatura. Abbiamo anche un finanziamento per realizzarlo, ma il locale è del Comune e la burocrazia non ci assiste. Nello stesso posto vorremmo aprire anche un punto vendita dei prodotti aziendali, visto che ci sono molti turisti».

Mentre conversiamo qualche sparuto escursionista passa lungo il sentiero che da Pietre strette arriva giù fino al porto di San Fruttuoso. La stradina attraversa il giardino dell'agririfugio, segno evidente della forte apertura della cooperativa verso l'esterno. Qualcuno si ferma a chiacchiere, qualcun altro a prendere un caffè.

Lascio che Andrea termini i suoi lavori di riparazione, mentre entro in casa per incontrare la sua compagna. Emanuela è del '77, si è unita solo in seguito alla cooperativa, aderendo con entusiasmo al progetto. Si definisce una persona pratica e certamente non si perde d'animo di fronte ai disagi del territorio, asprezze che rappresentano in definitiva il segreto per preservarne la bellezza. Quando mi vede sopraggiungere esclama: «Brava, non tutti riescono ad arrivare con facilità fin quassù. Io sono salita fino al nono mese di gravidanza, ma sono abituata, per arrivare a casa nostra bisogna fare 690 gradini. È un po' come vivere al trentaduesimo piano senza ascensore. In linea d'aria la nostra abitazione è vicina, si trova giusto dietro il costone, in un borghetto che dà sulla costa di Genova. Quando Andrea è andato a viverci c'erano degli anziani che ci stavano tutto l'anno, ora siamo rimasti solo noi, il custode della chiesa e un ragazzo».

Emanuela, cullando tra le braccia la piccola Luce, che ogni tanto richiama con energia la dovuta attenzione, mi racconta: «Conosco Andrea da quattro anni, proprio grazie alla cooperativa. Ci siamo incontrati in occasione della presentazione della loro esperienza nella bottega del commercio equo e solidale con cui collaboravo. Ero appena tornata dal Molise, dove avevo partecipato a un progetto di sostegno alle popolazioni terremotate. Lì avevo stretto amicizia con dei ragazzi molto legati alla loro terra natale e all'agricoltura, uno era contadino, l'altro assistente sociale. In Molise vivevo in una realtà rurale, le cui radici contadine erano molto sentite, ognuno si produceva l'olio, il vino, insomma si faceva le proprie cose. Io, al contrario, ero stata in giro un po' di anni senza aver mai avvertito un grosso attaccamento alla mia terra e quell'esperienza mi ha spinto a riflettere sulle mie radici. Ho capito di essermi un po' stancata di tanto girare, avevo voglia di ritrovare la mia terra e così sono tornata in Liguria. Una volta a casa, conoscere i soci della cooperativa è stata un po' un'illuminazione. Dove sono nata mi sono sentita sempre un pesce fuor d'acqua per il mio modo di vedere le cose. In più, i soci sono dei liguri un po' atipici, sono stati subito molto accoglienti. Devi sapere che il ligure all'inizio è un po' chiuso, poi con il tempo e la fiducia le cose cambiano. Non ho delle radici agricole, sebbene i miei nonni fossero agricoltori, gestivano un mulino. Mi sono avvicinata alla cooperativa pensando di aiutarli a sviluppare il loro progetto, giacché ho una formazione come agente di sviluppo locale. Dopo la laurea in Scienze politiche e l'anno di volontariato sociale in Kosovo, dove mi sono occupata di educazione alla pace, ho fatto

un master a Napoli in sviluppo locale. In realtà, in cooperativa ancora mi presentano come “l’esperto di sviluppo locale”. Poi, riprende sorridendo con ironia: «Quando li ho conosciuti, ripetendo quello che avevo imparato, gli dicevo continuamente: “Dovete collaborare con il Comune di Camogli. È un luogo turistico e dovrebbe promuovere quest’azienda che coniuga turismo e agricoltura biologica come un fiore all’occhiello”. Poi insistevo: “Dovete collaborare con il Parco, questa è l’azienda agricola più grossa che lavora al suo interno”. Loro mi replicavano, piuttosto disillusi: “Le collaborazioni in Liguria sono merce rara”».

«In effetti – chiarisce in seguito Andrea – l’agricoltura è un’attività agevolata dal Parco, che regola anche il tipo d’intervento; ad esempio, il ripristino degli uliveti con più di 15 anni è sottoposto a una normativa più stringente. Il Parco ha dato anche dei contributi per il recupero degli uliveti in abbandono all’interno del suo territorio. Noi abbiamo partecipato ai bandi e siamo riusciti ad accedere ai finanziamenti che (pur essendo al 50%) hanno dato un valido apporto all’azienda. In alcuni casi, l’Ente proprietario è intervenuto a finanziare il resto. Ovviamente questi stanziamenti ripagano esclusivamente il lavoro. Fare agricoltura in un parco dovrebbe essere un vantaggio, infatti sulla carta il Parco dovrebbe incentivare l’agricoltura biologica, occuparsi della valorizzazione dei prodotti locali; questo ancora non avviene, ma qualora fossero attivati gli strumenti previsti la nostra cooperativa ne sarebbe certamente avvantaggiata. La questione è più complicata dal punto di vista dell’edilizia, perché un’azienda agricola reale ha necessità di annessi agricoli e di un po’ di infrastrutture e questo è più difficile all’interno del parco. Certo, ci sono stati tanti finti agricoltori autorizzati a costruire annessi agricoli, poi trasformati in appartamenti, soprattutto nella zona di Portofino. I regolamenti, quindi, sono giustamente più stringenti, però per chi fa veramente agricoltura diventa problematico, soprattutto in una zona come questa che manca di spazi. Qui già abbiamo una stalla e un fienile che facciamo fatica a ristrutturare perché i regolamenti non ce lo consentono. In effetti, la gestione del parco è assorbita soprattutto dall’attività di controllo del micro abusivismo edilizio, che riguarda soprattutto la parte più ambita ai margini del paese, mentre qui all’interno il fenomeno è più marginale».

La maggior parte dei 130 ettari presi in affitto dalla cooperativa sono costituiti da terreni boschivi, soprattutto castagno e bosco misto. La cooperativa gestisce anche diversi servizi per conto del Parco, come la manutenzione dei sentieri e l’attività di educazione ambientale.

Oltre all’olio, l’azienda produce miele, piante officinali, liquore di mirto e di mandarino. Della trasformazione dei prodotti si occupano soprattutto le donne, che si interessano anche dell’ospitalità e della cucina, senza tralasciare gli altri lavori, perché come mi spiega Emanuela: «In cooperativa tutti fanno

tutto, anche se il lavoro più pesante è affidato agli uomini. Io, ad esempio, mi sono specializzata nella preparazione delle focacce. Mia nonna, la Mercedes, era conosciuta da tutti a Recco dove per cinquant’anni ha gestito una panetteria. Da piccola passavo le ore a guardarla mentre impastava. Per la preparazione dei liquori lavoriamo con quello che abbiamo a disposizione, per ora abbiamo usato timo, mirto e mandarino. L’anno scorso ne abbiamo fatti cento litri. Abbiamo anche un piccolo laboratorio di trasformazione dove realizziamo lavorazioni in maniera artigianale, ma per la burocrazia è come se facessimo delle grandi produzioni.

Di miele non ne abbiamo una grande quantità, ma pian piano stiamo cercando di incrementarlo, sebbene l’attività non può essere estesa più di tanto. Abbiamo le api a San Fruttuoso e un piccolo laboratorio un po’ fuori Camogli, per cui il trasporto avviene in barca. L’anno scorso ne abbiamo fatto pochissimo, in tutto 150 chili. Il tempo fa da padrone: la resa e la possibilità di lavorare un prodotto dipendono dalle condizioni meteorologiche. In genere, facciamo miele di erica in primavera, quello di fiori di macchia a luglio, la melata ad agosto e il miele di corbezzolo a settembre e ottobre. Poi abbiamo anche un socio conferitore di miele, Giulio, la persona meno giovane del gruppo, che è un apicoltore e ha gli alveari in un paese che confina con Camogli. Da qualche anno abbiamo recuperato anche l’antica tradizione locale di produrre aceto di mele. Rispetto ai prezzi di mercato, i nostri prodotti potrebbero risultare un po’ cari, ma dietro c’è tanto lavoro e tutto il valore aggiunto del Parco e del progetto che i consumatori più attenti apprezzano molto. Per la distribuzione, all’inizio abbiamo fatto tanti mercatini, ora continua a esserci molta vendita diretta, ma riforniamo anche qualche negozio di prodotti tipici e dei ristoranti di Camogli.

Abbiamo pure un orto, proprio dove sorgeva quello della vecchia casa di Angelina, per ora però è finalizzato alla ristorazione dell’agrifuglio, si fa giusto un po’ di vendita diretta alle persone di passaggio. Per la coltivazione usiamo anche una piccola serra. In zona gli orti sono molto diffusi, soprattutto tra gli anziani, ma poiché il terreno a disposizione è scarso, in genere si coltiva sotto gli ulivi».

Linda è nutrizionista, quindi ha un grande interesse per l’argomento: «Nella gestione dell’orto c’è il rispetto delle stagioni, che anche da un punto di vista nutrizionale è l’approccio più corretto. Coltiviamo e raccogliamo piante medicinali e aromatiche per la preparazione di prodotti da inserire nel mercato erboristico, farmacologico e gastronomico. La cucina ligure ha fatto sempre largo uso delle erbe spontanee, che avevano e hanno tanta importanza nell’economia familiare contadina. Vengono cucinate in tutti i modi e usate per i ripieni di *pansoti*, ravioli, torte, ecc.. C’è anche la possibilità di usarle nella fitoterapia come piante medicinali. La raccolta si fa in primavera



e in autunno. Noi ne raccogliamo parecchie, nel Parco c'è una grandissima varietà di erbe. Prima in Italia era una pratica molto diffusa e ogni regione ha le sue varietà. È un argomento che ci interessa, proprio di recente abbiamo organizzato un convegno sul tema con ricercatori, cuochi, signore locali e le ultime raccogliatrici. Questa pratica si tramanda attraverso una tradizione orale, bisogna affiancare persone di una certa età che ti portano sul posto e ti insegnano a raccogliere. È una tradizione che si sta perdendo, siamo rimasti in pochi a praticarla, anche se rispetto ad altre aree qui, nella zona del Levante, è ancora abbastanza diffusa. Al mercato si trovano le raccogliatrici che vendono delle miscele di erbe spontanee, in particolare il *prebuggion*, composto da circa 32 erbe che variano a seconda delle stagioni.

Come nutrizionista sostengo molto la dieta mediterranea e lavoro tanto anche sulle ricette tradizionali, ma i piatti tipici bisogna imparare a farseli da soli, anche se richiedono tempo e lavoro. Invece di andare in palestra si dovrebbe andare nell'orto a fare un po' di esercizio all'aria aperta, ritornare ai ritmi naturali, riappropriarsi di certe tradizioni. Il problema più grosso è far sì che la donna ritorni in cucina senza sentire di fare dei passi indietro e perdere qualcosa della sua emancipazione. Il cibo è simbolo di tante cose, entrare nella cucina della gente è un lavoro stimolante ma va fatto con delicatezza, perché a volte nel rapporto con il cibo ci sono delle implicazioni psicologiche, talvolta dei blocchi che si portano dietro dall'infanzia. Quando noi siamo partiti, dieci anni fa, con l'idea della cooperativa, qui non c'era niente, solo una macchia di rovi che copriva tutto. Non è un'agricoltura facile, anche logisticamente, non si può meccanizzare nulla, pure la raccolta è complicata, così come portar via la spazzatura. All'inizio abbiamo provato anche con i muli, ma quando piove questi ciottolati che abbiamo diventano molto scivolosi e poi non c'è tanto da mangiare, quindi abbiamo desistito. Quando lavori per un progetto non ti risparmi, è chiaro che il nostro non è il lavoro di un dipendente qualsiasi, che da qui scapperebbe dopo tre secondi. Il fatto di avere un obiettivo comune cambia tutto, ti dà la spinta necessaria per procedere. Poco alla volta stiamo provando anche a remunerare il nostro lavoro, cosa che fino a ora non sempre è stata possibile. Il progetto si è basato molto sul volontariato, ma bisogna rendere sostenibile anche da un punto di vista economico queste attività, altrimenti non hanno lunga vita.

È faticoso, ma quando abbiamo fatto il primo olio ci sembrava di toccare il cielo con un dito. Tra l'altro la prima volta abbiamo usato il frantoio di un amico e non era neanche speciale, ma quando l'abbiamo assaggiato ci sembrava buonissimo. Anche quando facciamo il nostro miele è una bella soddisfazione. Ci vuole molta passione, la prima volta che siamo scesi dal battello con vanga, rastrello e altri arnesi per lavorare, tutti gli abitanti di San Fruttuoso ci ridevano dietro, ricordo che una giornalista fece uscire un

articolo con una vignetta intitolata: "Strani questi giovani d'oggi!". Penso che almeno fino a quattro, cinque anni fa, quando qui non c'era ancora nulla di visibile, nessuno credeva che saremmo arrivati fino a questo punto. Anche per noi molte cose si sono rivelate una sorpresa, ad esempio pensavamo che questo progetto non fosse adatto ai bambini, invece da quando siamo qui sono arrivati un sacco di bambini, italiani e stranieri. Questo è veramente uno degli aspetti più belli, prima possibile vogliamo attrezzare una terrazza solo per loro.

Quando portiamo in giro la nostra esperienza incontriamo tante persone, soprattutto ragazzi, che hanno voglia di fare i contadini, ma è chiaro che i desideri, le passioni e la voglia di lavorare devono essere sperimentate e, in situazioni come la nostra, subentra anche la capacità di operare assieme agli altri. L'esperienza della cooperativa è molto forte e coinvolge tutti gli aspetti di vita dei soci. Quando siamo qui viviamo assieme e anche questa convivenza ci mette in gioco continuamente».

In effetti è sufficiente anche una breve sosta presso l'agririfugio per assaporare quell'atmosfera comunitaria e conviviale che sembra riproporre, in chiave attuale, il tessuto relazionale proprio del luogo ai tempi di Antonio e Angelina. Un ingrediente, questo, che oltre ad avere un alto valore simbolico, risulta essenziale per la cooperativa e per la rivitalizzazione del territorio, come ribadisce Emanuela: «Riusciamo a vivere per lunghi periodi nell'agririfugio perché siamo una cooperativa, c'è sempre qualcuno che ti porta qualcosa. È un po' come la famiglia di una volta, dove si lavorava assieme e anche crescere i bambini era più semplice. Questa è una bella dimensione che fa apprezzare lo sforzo e la fatica. È importante riuscire a creare delle reti di relazioni anche nelle campagne. Questa non è casa nostra e non lo sarà mai, l'idea è che questo posto appartiene a tutti e sarebbe bello che chi si ferma si senta un po' in famiglia. Per la gente del luogo il monte di Portofino è semplicemente il "Monte". Un po' tutti lo sentono come una proprietà comune da tutelare e, infatti, la comunità locale apprezza che ci siano dei giovani che l'hanno rivitalizzato. Sono contenti che qualcuno si prenda cura del luogo e faccia rivivere San Fruttuoso, anche durante l'inverno».

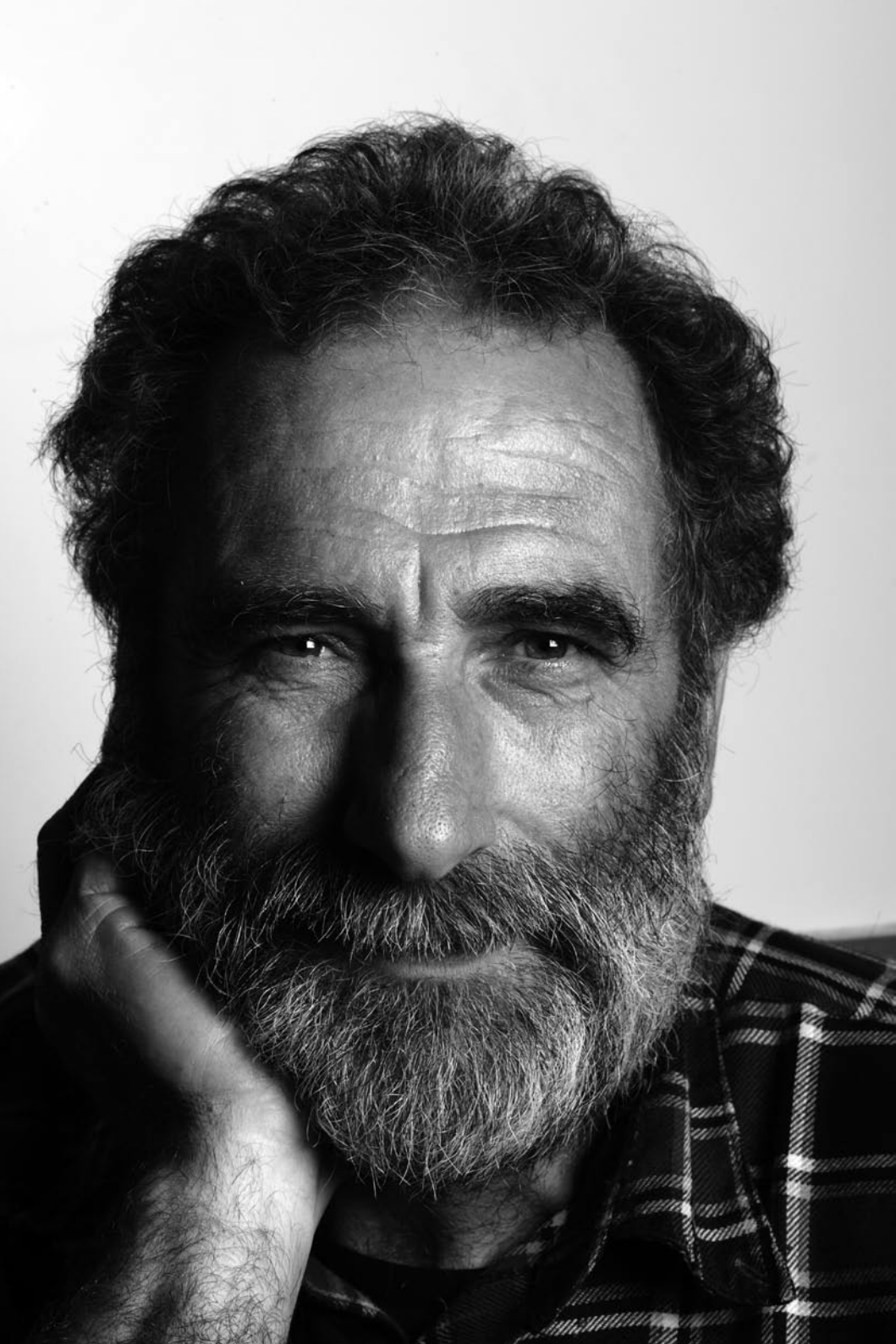
1 La Regione Liguria, con la legge N. 26 del 11/9/92, disciplinava le modalità di vincolo di San Fruttuoso mediante la realizzazione di un progetto di recupero paesistico ambientale con finalità prioritaria il contenimento del degrado del borgo e del suo territorio











### **Sono diventato socio per caso**

Franco è socio della cooperativa “Agricoltura Nuova” dal 1977, da quando, cioè, un gruppo di giovani decise di occupare ettari di terreni agricoli destinati a diventare un nuovo quartiere della Roma in espansione. Nella primavera di quell’anno prese avvio l’idea e, dopo mesi di riunioni e discussioni, il 2 luglio cominciò l’occupazione de “La Perna”, una tenuta tra Trigoria e Tor de’ Cenci, acquistata negli anni ’60 del secolo scorso dal Comune di Roma per lo sviluppo edilizio della città. Alle ore 10 del 2 luglio, quindi, un gruppo di persone, giovani, contadini, braccianti agricoli forzò il cancello e camminò risalendo la collina, verso il casale “La Perna”. Davanti al trattore che sbarrava la strada, il gruppo, dopo qualche esitazione, proseguì a piedi con le bandiere e gli attrezzi in spalla, mentre i trattori evitavano il blocco passando per la boscaglia. Il TG2 annunciò quella sera che a Roma, nei pressi di Decima, una cooperativa di braccianti, contadini e giovani aveva occupato le terre abbandonate e mal coltivate.

Questa è in sintesi la storia raccontata in un volume pubblicato dalla cooperativa nel trentennale della fondazione. Oggi l’arrivo al casale è più tranquillo, non ci sono trattori a bloccare il cammino. La strada è ancora la stessa, senza asfalto, e il tragitto aiuta a immergersi in un’altra dimensione, quella della campagna romana.

La cooperativa “Agricoltura nuova” si trova sulla via Pontina, subito fuori dal Grande Raccordo Anulare di Roma. Anzi, sarebbe meglio dire che la tenuta di Decima-Malafede, oggi parco, costituisce una parte della città, nonostante da qui sia difficile vederne la parte urbanizzata. «Sei proprio sicura che voi parla’ con me?», è la prima cosa che Mario ha detto quando ho chiesto di poterlo intervistare. Poi ha accettato di vedermi e sono andata a Decima

per il primo incontro. In realtà conosco la cooperativa da molti anni. È un luogo dove comprare cibi biologici, mangiare piatti semplici e trovare qualche amico. Anche se negli anni, come mi spiegherà anche Mario, le persone che frequentano il posto sono cambiate. «Sono socio fondatore della cooperativa dal primo giorno, ma lo sono diventato per caso – dice Mario –. Ho accompagnato un'amica a una riunione; lavoravamo insieme nella zona, eravamo delle persone impegnate, poi lei non è entrata in cooperativa. La cooperativa è nata da tre realtà diverse che in quel periodo erano attive a Roma su diverse questioni: la "Comunità di Capodarco" e due sezioni dell'allora PCI, che erano Porta Medaglia e Tor Carbone. Nella sezione di Porta Medaglia c'era anche un altro amico, più grande. Ero quasi un ragazzino, avevo vent'anni. Mi avevano quasi adottato. Mi hanno detto "ci accompagni stasera... stanno organizzando qualcosa". Era marzo del '77. Quando siamo andati là mi hanno chiesto cosa facevo e io ho risposto che lavoravo in un'azienda, facevo il trattorista. "Allora fai le orticole! Vuoi unirti a questo progetto?" E così ho cominciato».

Negli anni '70 c'erano molte terre incolte nell'agro romano e gli attivisti, soprattutto della sinistra, organizzavano occupazioni che spesso terminavano dopo qualche giorno, soprattutto per fare "movimento politico", per fare notizia, per attirare l'attenzione sul problema delle terre incolte. «Noi spiazzammo tutti – continua Mario – perché facemmo la cooperativa per andare a prendere veramente le terre, per lavorare. Tutti nella prima settimana pensavano "ora se ne vanno e poi ci ritorniamo noi". Mi hanno detto "dobbiamo fare ortaggi perché gli ortaggi sono i primi che si producono, in due mesi vanno in produzione"».

La storia del movimento di quegli anni si intreccia ovviamente con la storia personale di chi ha scelto di intraprendere questo percorso e anche per Mario le vicende personali hanno giocato un ruolo importante nella scelta: «Era la fase in cui il lavoro di bracciante mi stava un po' stretto; stavo cercando tra le altre cose anche una mia direzione personale. Ho pensato che insieme ad altri potevo farmi un po' di esperienza e così creammo la cooperativa. Il posto era già stato individuato, ma facemmo sopralluoghi prima di occupare. Individuammo questo terreno che era proprietà pubblica ed era occupato abusivamente da un agrario, che lo usava solo come pascolo, ed era in attesa di speculazione edilizia. Potrei dire che mi hanno portato a fare una scampanata e ancora non mi hanno riportato a casa», aggiunge con un sorriso ironico.

«Siccome il movimento politico a quell'epoca tendeva a bloccare Roma all'EUR, questa zona sembrava proprio ideale per il nostro progetto. Venivamo principalmente dalle borgate e quindi volevamo dare lavoro ai ragazzi, volevamo fare agricoltura in qualche maniera diversa dalle altre. Devo dire

che ci siamo riusciti: dopo trent'anni – al di là di quello che siamo diventati – abbiamo creato un parco di ottomila ettari, il parco di Decima Malafede, e abbiamo fatto il cambiamento di destinazione d'uso di queste terre da uso edilizio ad agricolo. I ragazzi che sono entrati allora, poi sono andati via. In trent'anni ho potuto vedere tre giri di soci: si viene, si gira, si prova, si fa qualche anno, poi magari si va via. Tutti i ragazzi che sono venuti qui dentro a un certo punto sono diventati in gran parte imprenditori. Insomma, in qualche maniera abbiamo fermato la speculazione edilizia nella zona, abbiamo realizzato il parco, abbiamo creato manodopera, tutto con impegno politico e personale. Ora le cose sono cambiate: siamo nati come azienda agricola normale che tendeva alle masse popolari, avevamo un movimento politico alle spalle. Qui facevamo le feste il 25 aprile e il 1° maggio per pareggiare il bilancio, venivano 3/4000 persone dalle borgate, si mangiava, si stava insieme... e facevamo incasso. Ora quella massa si è persa e in qualche maniera la situazione è diventata ingestibile. Ora vedi che l'attività commerciale si è saturata per cui un eccesso di presenza dà quasi fastidio. Se Pasquetta, il 25 aprile, il 1° maggio potessimo cancellarli oggi sarebbe meglio, mentre prima era vitale. Se pioveva era una iattura. Ora la clientela di prima non viene, mentre c'è tutta una marea di gente... quelli che vanno in montagna e lasciano le lattine di coca-cola. Oggi qui in quei giorni viene il borgataro, il viandante della domenica, quello che si porta anche l'acqua da bere. Tra l'altro ora con il parco non si può più andare liberamente in tutti i terreni, e allora abbiamo fatto l'area picnic, che va prenotata ed è regolamentata. Questo ha selezionato moltissimo la clientela. Poi il ristorante si riempie, il punto vendita funziona bene».

La cooperativa negli anni è cresciuta ed è anche cambiata nella composizione sociale. Ora sono circa trenta persone e hanno organizzato il lavoro in maniera più efficiente; hanno acquisito professionalità. «Mentre prima si faceva tutto a mano, ora c'è la ruspa. C'è stato un cambiamento grande. Non potremmo nemmeno reggere oggi un'azienda con lo spirito del '77».

Il rapporto con la politica è stato ovviamente importante, soprattutto nei primi anni, ma non tutti i soci avevano un forte legame con i partiti. Per alcuni, come ad esempio Mario, la spinta è stata forse più personale e l'incontro con la politica funzionale alla realizzazione di un'idea che andava facendosi: «Io non sono politicizzato, sono uno che vede la politica dall'esterno, non ho mai fatto battaglie, tranne la cooperativa. Non partecipo alle manifestazioni, non riesco ad andarci, preferisco vederle in televisione. Ero bracciante agricolo, ho lavorato dall'età di otto anni, tutta la famiglia bene o male ha lavorato in quell'azienda in cui lavoravo io. Una volta le manifestazioni si facevano per acquisire in qualche maniera diritti, ma andare a Roma a prendere le botte mi dava terrore. Quando c'erano le manifestazioni presidiavo l'azienda. Mi

hanno trascinato un paio di volte e non stavo bene.

Il legame tra l'impegno politico e quello sociale ha attraversato la storia di questa cooperativa fin dalla sua nascita. Allora il direttore di "Capodarco", Matteo Amati, era iscritto nella sezione del PCI di Tor Carbone, motivo per il quale la comunità è stata coinvolta nel progetto. L'obiettivo della comunità era inserire portatori di handicap nel mondo lavorativo, quello della sezione di Tor Carbone era di occupare i braccianti agricoli dell'azienda dei Torlonia; la sezione di Porta Medaglia era il centro del movimento agricolo e della cooperativa. Porta Medaglia è un quartiere agricolo di Roma, con due riferimenti importanti, "Castel di Leva" e "Falconiana"; allora era pieno di ragazzi a cui bisognava dare una risposta. Messi insieme questi obiettivi è partita la cooperativa».

L'intreccio tra storia personale e storia collettiva continua nel racconto di Mario: «Le cose non vengono mai per caso. Delle volte capitano delle cose che già abbiamo immaginato. Io non ho mai forzato la mia vita. Tutti i cambiamenti che ho avuto, li ho avuti sempre perché mi si sono presentati. Io sono ragioniere, ho studiato in una scuola privata. Mio padre diceva che la scuola era la rovina dei ragazzi. Quando riaprono le scuole io vedevo questi ragazzi che andavano, erano gli anni '60, e a me è mancato qualcosa. Dopo due anni che avevo lasciato la scuola mi sono reso conto che mi mancava un po' di cultura, cioè riuscire a parlare o comprendere quello che si diceva e questo mi dava fastidio. Avevo sedici anni quando ho voluto riprendere la scuola, però lavoravo e così sono andato alla scuola privata. Ho fatto ragioneria in tre anni. Andavo ai mercati generali la mattina presto, poi andavo a scuola, all'una mangiavo e andavo nell'orto e lavoravo fino alle dieci di sera. L'ho fatto per tre anni. Quando mio padre ha visto che da tre mesi non portavo i soldi, perché la scuola costava, mi ha cacciato di casa e sono stato quattro mesi fuori. A scuola pagavo una retta di nascosto dagli altri, perché il vicepresidente mi aveva fatto un taglio di quasi l'80% per farmi andare. Vedevo i risultati e per farmi andare ha fatto così. Poi ho trovato un compromesso con papà e mamma e ho preso il diploma. Qualche cosa l'ho imparata, ma non ho mai cercato lavoro da ragioniere. C'era l'accordo con i professori: ad esempio, non venivo mai interrogato per primo. Loro mi facevano sentire le altre interrogazioni, non facevo mai un'assenza, facevo qualche compito a casa, ma non avevo tanto tempo. Quando ho fatto la maturità mi sono sentito l'esame in due scuole, perché alla scuola privata la commissione era quella statale. Quando sono arrivato, mi hanno detto "finalmente abbiamo trovato il nome a questo ragazzo che girava per le scuole". Sono diventato ragioniere anche con un buon punteggio, ma che non mi serviva lo sapevo già.

Ho fatto il militare da sposato e poi sono venuto qui un anno dopo il militare. Nella famiglia nessuno era d'accordo con questa scelta, nessuno era

d'accordo che i ragazzi venissero qua perché era una scommessa al buio. Con il senno del poi mi hanno detto "meno male che hai fatto questa scelta". A un certo punto anche mia moglie ha cominciato a lavorare come bracciante agricola, nell'azienda dove lavoravo io, per tenere il posto, perché non sapevamo che fine avremmo fatto. Abitavamo dentro un'altra azienda. Due giorni dopo che avevo occupato, siccome i padroni erano coalizzati tra loro e pensavano che i comunisti avevano occupato le terre, il mio padrone mi ha detto "tu non lavori più qua, la casa mi serve". Mia moglie lavorava in un'altra azienda. Prima di formare la cooperativa, per unirmi con mia moglie avevo accettato di fare il guardiano in un'altra azienda, ma questo padrone voleva che facessi il trattorista. Per farlo mi alzavo presto, facevo il trattorista dove abitavo e poi andavo nell'altra azienda a lavorare, quella in cui lavoravo da piccolo. A diciotto anni ero già il direttore dei lavori, perché mi conoscevano da piccolo. Me ne sono andato perché non mi hanno dato la casa. Poi ho occupato.

Il problema della casa si è risolto aggiustando tutti insieme, tutti i compagni della sezione, la casa del vaccaio, questa sopra al ristorante. Ci sto ancora adesso... con quello che costano gli affitti. Mia moglie era una ragazzina, aveva sedici anni, ci siamo sposati che lei ne aveva quattordici e io diciassette, è una storia lunga, non eravamo scappati, ma i genitori avevano fatto un casino e ci siamo dovuti sposare al comune. Lei era gelosa, con tutte le persone che giravano qui, giovinelle ecc. venivano da tutta Europa. Era l'unica famiglia che andava allo sbando, se la cosa non funzionava, perché era l'unica famiglia. Eravamo due braccianti e ci siamo rimboccati le maniche. Oggi diciamo meno male perché le aziende agricole in cui lavoravamo sono fallite, hanno perso posti di lavoro, invece per noi la situazione si è sistemata. Abbiamo messo su famiglia, abbiamo cresciuto i figlioli. Ci siamo trovati da un ambiente a uno nuovo, non ho mai fatto politica. Prima ero stato adottato da due braccianti, ma qui sono stato adottato dai militanti del PCI, dalla base, perché le poltrone...».

Maria, la moglie di Franco, è una donna minuta. Quando si avvicina, Franco le spiega che sono lì per l'intervista. Maria saluta e torna al lavoro. È impegnata in cucina; il ristorante a pranzo funziona come mensa per i soci e per chi si trova in quel momento in azienda e vuole condividere il pasto insieme agli altri. «Ci hanno portato tutto – continua Franco – non ci hanno fatto mancare mai niente, panni, vestiti, mangiare. Nei primi tempi siamo stati nella bambagia, dovevamo solo pensare a lavorare. Anche gli imprenditori, ci hanno prestato i trattori; quelli di Maccarese, ad esempio, ci hanno venduto le prime cose a prezzi adeguati, ci hanno aggiustato il motore di un trattore in mezzo ai campi, di notte. Nelle sezioni c'erano gli uomini più vicini alla base, sindacalisti, politici, c'è gente che si è venduta la carriera politica, perché a Roma, anche nelle giunte di centrosinistra, c'era sempre un palazzinaro. Ma



il sindacalista o il militante che credeva in questo progetto... Tutti quelli che sono venuti qui, anche il più... hanno lasciato qualcosa, un modo di fare, un pensiero.

Prima, nei primi quattro, cinque anni, sembrava che ci fosse la rivoluzione, eravamo famosissimi in Europa. I tedeschi sono stati un anno in Italia e hanno girato un film, anche in altre realtà come la nostra. Sono stati un anno con noi per fare un lungometraggio, erano una coppia. Ancora gira nel circuito universitario tedesco. Facevamo campi di lavoro, sono venuti migliaia di individui, varie culture. Era parte di un circuito. Ora, c'è quello che viene a provare e poi magari se ne va; è un lavoro manuale, è rimasta ancora molta manualità, è legato alla stagionalità, al sole, a volte ci sono 45 gradi poi magari il giorno dopo piove».

Mentre parliamo siamo interrotti più volte da qualche giovane che chiede istruzioni sul lavoro da fare, quali ortaggi raccogliere, quanti, dove portarli. Franco ne approfitta per parlare di come i giovani sono cambiati: «Oggi è più lento il ricambio generazionale, c'è una classe di giovani che dire ci piace poco è cattivo, perché ogni generazione si è gestita la sua fase storica. È difficile dirlo, perché forse noi abbiamo gli stessi occhi dei papà nostri. Però noi lottavamo contro i nostri genitori, contro il sistema. Quando facevamo una scelta guardavamo i genitori dritti negli occhi. Ora i genitori, a 25 anni, non hanno ancora progetti. Non siamo riusciti a far entrare qua dentro uno dell'agrario, perché vogliono fare gli impiegati, hanno il curriculum».

Il nostro casaro attuale si fregia ogni anno di qualche premio, ma prima era barbiere. Il nostro presidente, Carlo, nel '77 era minorenne e non poteva fondare la cooperativa, ma era militante. È entrato qui perché era una fase difficile nell'azienda e fu il garante in sezione. C'era maretta perché un altro socio si era ritirato. All'inizio doveva esserci equilibrio tra comunisti e cattolici, si è lavorato molto per mettere dei paletti alle questioni politiche e poter incanalare questa come azienda agricola. La fortuna nostra era che c'erano anche dei contadini dentro, perché la sezione di Porta Medaglia era piena di persone che lavoravano in agricoltura. Il canale operativo era bene o male curato da questa sezione, che mise dentro Carlo e perdemmo l'altro ragazzo. Quando Matteo Amati, che è stato il nostro primo presidente, se n'è andato, Carlo è stato nominato presidente e io vicepresidente.

Di quelli del primo periodo non è rimasto quasi nessuno. Mario, mio fratello, è stato qui un paio d'anni; lo portai io, perché servivano persone con esperienza, trascinai dentro a forza lui e la moglie. Fu la cosa più sbagliata e ancora mi vuole menare. Ha la stessa esperienza mia ma non vuole prendere il mio posto. Io sono un cooperatore, sono vicepresidente. A vita. Dalla fondazione. È diventato un aneddoto. Io sono una spalla, sei più importante dove servi che dove vorresti essere e non sei capace. Io ero bracciante

agricolo, frequentatore di sezioni per caso. Il nostro primo presidente non doveva essere Amati, doveva essere un ragazzo che a Trigatoria aveva un allevamento di vacche, che sarebbe dovuto entrare in cooperativa con tutte le vacche, perché lo avevano sfrattato e non aveva il posto di ricovero. Era vicinissimo agli agrari di zona. La sera prima di formare la cooperativa gli misero talmente tanta paura che non si presentò dal notaio. Praticamente dal notaio non avevamo un presidente. Amati faceva parte della comunità di Capodarco, nell'altra sezione per vari motivi nessuno poteva diventare socio della cooperativa, Carlo era piccolo, un altro non ce la faceva. A un certo punto dissero che non potevamo perdere la presidenza della cooperativa e che dovevo farlo io. Dissi: "Il presidente deve andare a rompere le scatole in giro, non deve stare dentro un ufficio". Fu la prima volta che dissi quanto valevo: "Posso fare il bracciante agricolo, ma andare in giro per uffici no, non conosco nessuno". In quella fase in cui abbiamo fatto battaglie politiche, si andava in giro con assessori, si parlava di soldi, non era possibile. Il presidente doveva essere Amati, che era direttore di Capodarco e sapeva fare politica. È stata la fortuna nostra probabilmente. E dato che una carica dovevamo averla, ho fatto il vicepresidente, tanto il vicepresidente non conta niente.

Negli ultimi anni, con la presidenza di Carlo, la cooperativa si è stabilizzata. Siamo due persone che forse la vedono in modo diverso, ma alla fine ci siamo trovati spalla spalla a proteggere la struttura. Sempre insieme. Magari dieci giorni prima c'eravamo scannati. La forza della cooperativa sta anche nella compostezza, perché nella massa eterogenea di adesso può succedere che ci siano delle divergenze. Se non sei forte in questa fase ti distruggono. Io contro Carlo non lotto. Lo sanno tutti.

Dagli anni '70 la cooperativa ha fatto tanti passi avanti, sia nella conduzione dell'attività agricola e di quelle connesse sia nel rapporto con il territorio. Le scelte fatte hanno portato il gruppo a essere una delle maggiori realtà del Lazio nella produzione del biologico. La cooperativa è anche fattoria sociale e fattoria didattica, ha un impianto per il compostaggio e produce energia solare; il ristorante funziona tutto l'anno a esclusione del periodo estivo, periodo in cui è presente in alcune manifestazioni dell'estate romana.

Gran parte delle scelte le abbiamo fatte man mano, in parte per scelte di mercato, in parte per intuizioni giuste, fatte qualche anno prima, a volte invece in ritardo. Però tante cose ce le hanno dette le persone. Faccio un esempio, noi siamo nati come azienda agricola normalissima siamo stati sul mercato 24 anni. Dalla presidenza di Carlo ci siamo resi conto che stavamo regredendo perché quando vendi all'ingrosso... lavoravamo per dare manodopera e questo vuol dire lavorare diversamente, per cui dovevamo diversificare le produzioni, avevamo solo grano, erba, ortaggi per i mercati generali, che ci mangiavano tutto. Carlo, che ha ascendenti genovesi, ci ha sempre guidato

bene, ci ha fatto fare tutti i passi. Ha analizzato la catena economica e ha detto: “Se vogliamo andare bene dobbiamo prenderci tutta la catena, vuol dire produrre e vendere. Se produci e hai reddito trenta, vendi e hai reddito mille”. E così abbiamo cominciato a vendere direttamente gli ortaggi, abbiamo preso il banchetto al mercato di Decima e abbiamo cominciato a vendere anche qua, in azienda. Ed è lì che è cominciato. C’è il meccanismo delle masse: “perché non c’è questo, perché non portate anche quest’altro”..., e ogni anno abbiamo messo altre verdure. Poi la carne, le uova... Abbiamo cominciato con cento galline. Oggi sono 1.500 e non bastano. Qualche coniglio, abbiamo provato tutto, i tacchini, i conigli, i polli, ecc. poi abbiamo selezionato quello che andava bene. A un certo punto abbiamo collaborato con una cooperativa di Rieti che aveva un eccesso di carne e gli abbiamo detto che potevamo venderla noi, a pacchetti. Ce la chiedevano. Sei chili di carne per 100.000 lire. Erano 90.000 per la produzione e 10.000 per noi. Loro ci passavano il pacco e noi lo vendevamo. Abbiamo venduto tutte le vacche e i maiali e a un certo punto non bastavano. Abbiamo cominciato a produrre insieme a loro e poi non bastava lo spazio, così parte li ingrassavamo noi e in parte loro a Rieti. Così abbiamo cominciato l’allevamento.

Le pecore le avevamo già da prima per non vendere l’erba, che non ci faceva guadagnare niente, ma vendevamo il latte. Poi abbiamo visto che anche con il latte non andava bene e abbiamo detto facciamo il formaggio. Abbiamo chiesto a Roberto di andare in Sardegna a vedere come facevano il formaggio. È andato una settimana e al ritorno ha provato. All’inizio ha buttato il latte poi c’è riuscito. Il meccanismo è questo: soddisfazione agli altri non la diamo, siamo tignosi. Per esempio, non abbiamo debiti né mutui con le banche, siamo contrari a lavorare per le banche, piuttosto ci abbassiamo lo stipendio. Cresciamo pian piano, non abbiamo mai diviso gli utili, li reinvestiamo sempre. Abbiamo un fondo sociale, un po’ di capitale sociale. Il fondo sociale serve alla pensione. Siamo stati i primi, prima che ne parlasse il governo, a fare un fondo pensione. Chi era arrivato all’inizio ci aveva rimesso tanto, mentre chi arrivava adesso aveva subito lo stipendio pieno, allora abbiamo deciso di versare un fondo più alto per i primi e più basso per gli ultimi arrivati, in modo che tutti andassero in pensione allo stesso modo. Lo abbiamo fatto per una decina di anni. Ora invece lo stiamo facendo con una quota fissa perché abbiamo ammortizzato quella quota di età. Avevamo un credito con la Banca Nazionale del Lavoro per trenta milioni l’anno. Alla fine dell’anno dovevamo versarli e all’inizio ce li ridava. Un anno il governo aveva concordato con le banche i finanziamenti all’agricoltura e ci hanno proposto di prendere cento milioni e hanno detto: trenta li usate e settanta li tenete bloccati qui. Ne abbiamo parlato al consiglio di amministrazione e abbiamo deciso di fare una serra, con materiali che avevamo. Abbiamo fatto la colletta,

siamo andati in banca, abbiamo dato i trenta milioni dell’anno precedente e abbiamo detto che non li volevamo più. Non capivano perché.

La stessa cosa quando fondammo la cooperativa. C’era la giunta di centrodestra con i socialisti dentro. Avemmo dei crucci con i socialisti, volevamo una componente dentro la cooperativa. Secondo loro noi eravamo quelli del PCI, ma non è vero perché non siamo mai stati iscritti al partito, e poi c’erano anche i radicali. Quando avevamo difficoltà con il Comune però ci serviva il loro aiuto. Ma loro non entravano. A un certo punto gli abbiamo detto: avete braccianti e contadini? Mandateceli. E invece loro ci hanno proposto direttori di banca e controllori per verificare i conti. No – abbiamo detto – le poltrone non le abbiamo date ai nostri e non le diamo neanche ai vostri. E questo ha salvaguardato la cooperativa dalla politica.

Abbiamo sempre camminato spinti dalla clientela e dal momento politico. Tanti prodotti li abbiamo scelti perché la gente ce li chiedeva, abbiamo una gamma larghissima. Ogni massaia supera 100-150 euro a settimana, ma vuole tutto, non prende due piante di insalata qua e poi magari va in un altro negozio per il resto. Ora è quasi un supermercato, ha un po’ snaturato per certi aspetti l’idea, che era quello di vendere solo il nostro prodotto. Comunque il 90% del prodotto è interno, pane, pasta, dolci fatti con il materiale nostro; abbiamo anche il mulino all’interno. Facciamo noi il grano, il mangime delle pecore e dei maiali (quello delle galline no perché è particolare), facciamo il formaggio, il miele. Tutto è fatto per vendere il nostro prodotto al miglior prezzo possibile, questa è stata la costante della seconda fase. Attaccavi il prodotto e attaccavi il mercato e cambiavi anche la conformazione, come dire, del cliente. Dalla massa popolana che veniva qui per cinque quintali di pomodoro per fare la conserva per casa a oggi, che c’è la media borghesia, medio reddito, con una mentalità da cose sane. Perché ci siamo trasformati in bio? Perché il tempo era maturo, le pubblicazioni c’erano, il controllo della produzione ce l’avevamo... il cambiamento è stato quasi automatico. Come forse in futuro faremo il cambiamento da biologico a biodinamico. Oggi c’è un progetto regionale che finanzia parte del segmento della trasformazione. Questo è il processo.

Non ci ha aiutato nessuno, abbiamo imparato tutto sul campo e poi parli con questo, con quell’altro, perché non fate così... normalmente il contadino coscienziosamente prima acquisisce le basi per lavorare e quando le ha acquisite può cambiare tranquillamente al biologico. Ci sono delle tecnologie. Non è più il tempo del brutto ma sano. Oggi è bello e sano, oggi si ha un prodotto buono di prima qualità. Deve rimanere la vendita il più possibile diretta perché all’ingrosso c’è una saturazione. Il biologico ha costi più alti e se si va all’ingrosso ci vuole più abilità, perché ci vuole la calibratura, la seconda scelta non la vendi, il prezzo è basso. Però la vendita diretta o più

vicina al consumatore. Oggi è un buon periodo per il biologico, è una garanzia per il consumatore e per chi produce. E a volte i prezzi sono più bassi che al supermercato, per questo la gente ci viene. E poi i primi ad avvelenarci siamo noi, perché respiro le sostanze quando le do alle piante. Anche noi trattiamo ma sono prodotti naturali. E poi quando l'azienda si stabilizza non c'è nemmeno bisogno di prodotti. Ho fatto i pomodori, piantati a febbraio, stiamo scacchiando adesso e non ho dato niente; e i pomodori sono difficili da fare. Sulle insalate non si tratta. Nel bio avviene questo tra le altre cose, il cambio di mentalità. Se dare il trattamento costa trecento euro e serve per salvare cinquanta euro di prodotto, non lo faccio, distruggo e faccio prima. Se il danno è superiore al costo della medicina conviene, se no...».

Quando gli chiedo di tornare a parlare della sua famiglia, mi racconta dei figli. Anche se l'azienda non è sua, avrebbe voluto che i figli continuassero la sua esperienza e, un po' amareggiato, spiega: «I miei figli non lavorano qui. Il salto generazionale non si verifica autonomamente. Nessuno di loro vuole fare il lavoro di papà e di mamma. Mio padre faceva l'autista della nettezza urbana e noi non ci siamo andati perché c'era lui. Ma qui ci si può scambiare. Puoi fare l'autista e non lavorare con me, o stare nell'orto. Ma i nostri figli! – ne abbiamo cinque o sei – hanno tutti scelto di lavorare fuori. Io contavo sulla difficoltà economica, a trovare lavoro, ma loro se ne vanno all'estero. Ho una figlia di 27 anni, che ha allargato la famiglia, ha fatto sempre i fatti suoi e ha fatto sempre quello che voleva. A un certo punto ha fatto due figli, l'unica cosa bella che ha fatto in vita sua, e ora li ha portati a casa mia. Il piccolo ha qualche problema di salute, per cui deve stare sempre sotto controllo.

Il maschio ha 24 anni, ha studiato, ha il diploma delle superiori, è tecnico elettronico informatico, si è iscritto all'università per diventare ingegnere. Gli ho detto che stavamo partendo con le energie alternative e avrebbe potuto lavorare all'interno dell'azienda. Invece dopo due mesi ha detto “non me la sento, voglio vedere il mondo”. Gli ho proposto di partire per un mese o due – faceva il cameriere qua e poteva mettere un po' di soldi da parte poi studi e quando hai preso la laurea te ne vai fuori. Che gli dovevo dire? Siamo una famiglia normale, ti abbiamo dato l'educazione ora scegli tu. Anche io volevo vedere il mondo. Ho fatto un'assicurazione sulla vita che scadeva a cinquant'anni perché con mia moglie volevamo comprare un camper e andare in giro per dieci-venti anni. Poi i soldi se li sono mangiati i figli, ora dobbiamo lavorare per i nipoti e non se ne fa niente. Ora mio figlio sta a Londra, fa il manager in un ristorante, non si è laureato. Ha preso là un diploma di cinematografia digitale, ora forse vuole tentare la strada dello sceneggiatore. Sta facendo la sua vita. Ha sempre lavorato. È tirchio, centellina i soldi. Sta comprando casa e vuole affittare le stanze per pagare il mutuo.

Il terzo invece è il bastone della vecchiaia, ha 13 anni. L'anno prossimo

comincerà a fare il cameriere anche lui, perché la scadenza gliel'ho data sempre in terza media. Fatta la terza media possono cominciare a mettersi i soldi da parte, si fanno il conto alla posta. Quello che sta a Londra ha ancora il deposito sano, non l'ha toccato per niente. Penso che io e mia moglie abbiamo fatto un buon lavoro, non abbiamo forse un buon risultato, ma i genitori non sono mai contenti. Qui i figli hanno un vantaggio rispetto a tanti altri che ora non riescono a entrare nel mondo del lavoro, che in qualsiasi momento lo decidono possono trovare un angoletto nell'azienda. Dal banco della frutta, i panificatori, ecc. Tutti lavori con un po' di sacrificio, sono in mano ancora a quelli che ancora per cultura sono abituati alla fatica. Noi purtroppo abbiamo inculcato in testa ai nostri figli, nella nostra società civilizzata, la paura della fatica. È un grandissimo errore che abbiamo fatto, dalla mia generazione in avanti. È un problema perché abbiamo levato i cardini della stima nei genitori. Per acquisire i diritti individuali abbiamo perso quello che è l'istinto animalesco in qualche maniera. Faccio l'esempio sulla mia generazione: per esempio dovevi avere paura di rubare perché c'è il gendarme... prima c'era l'istitutore o l'istitutrice che era la scuola e la famiglia che erano in simbiosi, in tacito accordo, uno non toccava l'altro. La mia generazione guardava il professore come un idolo. Oggi invece se non hai studiato dici che non hai avuto tempo, il professore ti mette la nota e il genitore dice “come si è permesso? Non ti preoccupare, domani ci parlo io”. Oggi non ci sono riferimenti. Io avevo mio padre e lo dovevo superare. Oggi i figli chiedono. E questa è l'amarezza della conclusione di un sistema di vita. Ci sono meno posti di lavoro, ora possiamo solo arretrare purtroppo, ma a questi giovani vai a dire che non è più tutto garantito. Prima la scuola diceva tu hai testa vai avanti tu no e vai a fare l'operaio. Oggi i figli non sono più operai, vogliono essere tutti ricercatori, impiegati, dottori... gli operai li fanno solo gli extracomunitari, ma per averli ci vuole tanto. Abbiamo fatto la richiesta lo scorso anno, ma con la burocrazia... in sostanza, ci sono i flussi, con disponibilità limitate per nazionalità, settore economico, regione, ecc. Faccio a dicembre la domanda per uno stagionale che dovrebbe lavorare da aprile ad agosto e ad agosto ancora non mi rispondono... stiamo aspettando».

Poi torna a parlare della cooperativa e dei cambiamenti che sono avvenuti più in generale nella società, continuando a saltare dal piano personale a quello sociale. Dice: «Un altro cambiamento è sociale. Siccome non abbiamo mai ritenuto che quest'azienda fosse privata, il terreno è pubblico, noi gestiamo la produzione e commercializzazione, siamo sempre a disposizione del sociale. Nei primi tempi la Asl e il Comune facevano i corsi di formazione professionale per portatori di handicap qua, insieme a Capodarco. Da tutti questi corsi sono emerse delle figure professionali che sono state adottate qua. La burocrazia dice che se hai il 30% di lavoratori con handicap all'interno della

società hai facilità nella contribuzione assicurativa per loro e poi hai una corsia preferenziale per accedere a eventuali finanziamenti per ristrutturazioni, ecc.. Allora abbiamo pensato che conveniva trasformare l'azienda, era quasi una scelta obbligata. Quindi la nostra è una cooperativa integrata, produciamo quasi tutto bio, e siamo in espansione. Abbiamo preso un'altra azienda, abbiamo preso altri ettari e preso un altro punto di vendita. Con il fatto di non dividere mai gli utili e di andare avanti questa azienda sopravvive. In più collaboriamo con l'azienda comunale di Castel Guido, dove abbiamo un altro punto vendita. C'è un nostro collega che gestisce l'uliveto, lo aiutiamo. Il direttore è riuscito a rimettere in piedi l'azienda, piantano di nuovo il grano, gli abbiamo fornito il seme. Il WWF c'è perché non vediamo le cose come nostre. La cosa strana è che noi abbiamo fatto il parco e ora siamo controparte del parco che ci blocca non appena pensiamo di costruire qualcosa. A volte scherzando diciamo "chi ce l'ha fatto fare?"».

È ora di pranzo. Franco mi invita a rimanere con loro. Conosco anche la figlia e i nipoti. Nella sala si confondono le voci: ci sono uomini e donne che vengono da diversi paesi, bambini, persone con difficoltà di vario tipo, giovani, vecchi, ecc..











### **Non rimarrà che la campagna**

Francesco ha una trentina d'anni, vive e lavora a 17 km da Matera in un casolare ereditato dal padre, che si è conservato così com'era, così come i nonni di Francesco l'avevano lasciato, a parte i libri e gli strumenti musicali: la fisarmonica russa, tamburelli, libri di botanica, libri che parlano di campagna, di tecniche di massaggio, di viaggi. Nulla che faccia trasparire i suoi studi di ingegneria. L'ambiente è stato reso più accogliente dai segni lasciati dal passaggio di un'amica che ha ospitato per un po': zucche decorate, mensole di bambù, cassette per libreria. Da nove anni Francesco si dedica all'agricoltura e da circa quattro si è trasferito stabilmente in questo lembo di campagna remota di provincia isolata, l'unica d'Italia che attende da più di vent'anni una stazione ferroviaria. Quando ho conosciuto Francesco, circa due anni fa, in una lunga discussione sulla campagna e sul suo lavoro, ricordo che sottolineò con amarezza la solitudine che contraddistingue il contadino moderno: «Ciò che differenzia la mia condizione da quella di mio padre e di mio nonno è la solitudine. La dimensione sociale della campagna che apparteneva alla vecchia cultura contadina oggi è scomparsa. In campagna si coltivavano anche relazioni, il lavoro coinvolgeva una comunità, occasioni di socializzazione molto forti si costruivano e vivevano nei campi. Oggi invece lavoro da solo e per vedere un po' di gente devo spostarmi fino a Matera, ne farei a meno se la campagna fosse ancora un luogo di socializzazione. Per fortuna ci sono anche i miei amici e una rete di agricoltori "resistenti" con cui mi confronto».

Ora l'ho ritrovato con uno spirito diverso, decisamente più ottimista. Su questo cambio di prospettiva ha giocato un ruolo importante la possibilità di condividere la passione per la campagna con la sua compagna tedesca, Judith,



che circa un anno fa si è trasferita a Matera da Berlino, subito dopo aver conosciuto Francesco. Judith ha alcuni caratteri tipicamente germanici che le fanno apprezzare anche gli aspetti più duri della vita spartana e della fatica della campagna; decisamente pragmatica e con una cultura ambientalista lontana anni luce dalla media dei cittadini italiani, una delle prime cose che mi ha detto è stata: «Non capisco, ma perché gli italiani non fanno la raccolta differenziata e ogni giorno gettano nella spazzatura una ricchezza?» Beh che rispondergli? Che addirittura in molte occasioni abbiamo pagato la Germania per acquistare le nostre ricchezze... meglio tacere.

Francesco mi aspetta nei locali del Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS), intento a scaricare le cassette di frutta e verdura. La nostra discussione avviene a tappe. Inizia sul posto, poi lo accompagno a fare delle commissioni, ci fermiamo nella piazza di Matera e infine proseguiamo a tavola nella loro casa di campagna. «Si può dire che ho iniziato a fare il contadino già dalla pancia di mia madre, sono figlio e nipote di contadini, da entrambi i lati. Sono cresciuto a contatto con la terra e con gli animali, mio padre mi "ha messo sotto subito". Per quanto possibile ho sempre dato una mano in campagna, dove per tre, quattro mesi all'anno abitavamo in maniera stabile, il resto dell'anno lo passavamo in città. Mio padre ha vissuto vari passaggi, proveniva da una cultura agricola antica, ma poi si è ritrovato nel boom dell'agricoltura chimica, produttivista, che ha distrutto la figura del contadino per creare quella dell'imprenditore agricolo. Lui si è trovato nel pieno di questo passaggio, per cui ha pensato bene di dimenticarsi di essere contadino ed è diventato un piccolo imprenditore agricolo. Ha gestito un'azienda agricola, più che "mettere le mani nella terra", di conseguenza il fatto di non vivere in campagna era normale. Mio padre curava l'organizzazione, mentre lì c'era un operaio salariato in maniera stabile. Questa separazione fisica tra la campagna e chi la coltiva, soprattutto nel nostro comprensorio agricolo, era piuttosto comune. La maggior parte dei contadini non viveva completamente in campagna ma, a parte i periodi di lavoro più intensi e in estate, in genere erano soprattutto gli uomini che partivano all'inizio della settimana per la campagna e tornavano il venerdì in città. Negli anni '50, prima dell'esodo, nei Sassi vivevano 22.000 persone e la maggior parte di questi erano contadini, ciò dipende anche dalla tipologia di coltura: grano, cereali, olivi, richiedono soprattutto lavori stagionali.

Ora vivere in campagna è una cosa che mi piace. Sono stato cinque anni in città, andando in campagna tutti i giorni a lavorare come faceva mio padre e poi mi sono trasferito nella casa dove prima c'erano gli operai. Vivere in campagna per me è un'esigenza fisiologica, per soddisfare il mio bisogno di aria e spazio fisico, ma è anche un'esigenza culturale, legata allo stile di vita e alle possibilità che può dare oggi la vita in campagna. Possibilità fisiche, reali

e concrete per un modo di vita più sostenibile, come l'opportunità di riciclare i rifiuti attraverso il compostaggio dell'organico o bruciando le biomasse e altro materiale combustibile per alimentare il riscaldamento a legno. In campagna c'è lo spazio e la possibilità di usare il solare e l'eolico in varie forme, al momento sto facendo qualche piccolo esperimento con il solare termico. Un'altra facoltà è il recupero dell'acqua attraverso la fitodepurazione, infatti negli angoli di tempo che mi restano dal lavoro ho iniziato a fare degli scarichi per la costruzione di un impianto di fitodepurazione, il progetto l'ho già in mente, ma aspetto una settimana con un po' di tempo libero. Se all'acqua che preleviamo dai pozzi, all'acqua piovana che raccogliamo e immagazziniamo, riusciremo ad aggiungere anche la fitodepurazione, saremo sempre più autonomi rispetto alle risorse idriche. Se si vuole sposare la cultura dell'ecosostenibilità, è necessario essere autonomi rispetto all'acqua, all'energia, alla raccolta dei rifiuti. Dietro alla mia scelta di abitare in campagna, c'è anche una ragione lavorativa, un tipo di azienda come quella che stiamo strutturando ha delle necessità ordinarie che richiedono una presenza dalla mattina presto alla sera tardi, come l'orto, poi c'è sempre bisogno di controllare qualcosa...».

Il rapporto tra Francesco e suo padre è stato conflittuale. Non poteva essere altrimenti, giacché sono separati da due visioni dell'agricoltura e del mondo. Suo padre, come tutti quelli della sua generazione, ha abbracciato ciò che il figlio chiama il "vangelo dell'agricoltura produttivista", con la chimica e la monocultura. Francesco pratica l'agricoltura biologica e sinergica, ma a è arrivato a poter fare delle scelte autonome e forti, solo dopo aver vinto le resistenze della sua famiglia, e non solo rispetto alle pratiche colturali: «Mia madre, figlia di contadini, non amava la campagna e non avrebbe mai voluto sposare un contadino. Immagino che non avrebbe neppure voluto averne uno per figlio. Sono stato sempre un ottimo studente, prima di dedicarmi completamente alla campagna ho frequentato per cinque anni la facoltà di Ingegneria all'università di Bari, ho sostenuto ventuno esami, per i miei genitori ero già ingegnere. Poi ho deciso di abbandonare gli studi per ritornare alla campagna, tra l'altro vivere in città mi procurava anche un malessere fisico, come le allergie.

Il mio ispiratore, più che mio padre, è stato mio nonno, morto nel '67, prima che i miei si sposassero. Io non l'ho mai conosciuto, ma me ne hanno parlato molto, sia mio padre che i miei zii. In realtà tutta la mia famiglia parlava molto di lui tranne la nonna, perciò ho sempre avuto questa figura ideale come riferimento. La terra che sto lavorando è la terra di mio nonno, la sua storia l'ho scoperta non molto tempo fa. Prima ero convinto che questo fondo provenisse da un'eredità del mio bisnonno, invece mio nonno e altri tre fratelli contadini iniziarono lavorando la "terra dei padroni" come mezzadri o affittuari, con una formula che variava di tempo in tempo. Parliamo del

primo '900, intorno agli anni '20; lavoravano la terra di uno dei più grossi padroni della città, Zagarella, poi sono riusciti a riscattarla, lavorando, lavorando o meglio arraggiando, arraggiando, giacché si dice che imbrogliassero i padroni sui raccolti e sulla vendita (e allora non era difficile, visto che i grossi proprietari non riuscivano a seguire tutta la produzione agricola). Arrivarono, quindi, alla riforma agraria che avevano già riscattato la terra. Mio nonno coltivava principalmente le vigne, poi trasformava l'uva e vendeva il suo vino a Matera, dove aveva una cantina e un negozio di cotone e filati di cui si occupava la nonna.

Mio nonno è stato un buon imprenditore, magari senza volerlo neppure veramente, al contrario di mio padre che invece, nonostante le intenzioni, non è stato un buon imprenditore. Mio padre era l'unico contadino della famiglia, ha ereditato la terra e si occupava di tutto il bilancio familiare. Fino a quando io avevo dieci anni avevamo le vacche, circa una cinquantina di capi in produzione. La masseria fu costruita proprio con l'idea di fare l'allevamento, però l'investimento non è andato bene. Quando mio padre si è sposato, a quarant'anni, aveva già affrontato una serie di spese, soprattutto quella grossa della masseria costruita negli anni '60, per cui ha intrapreso l'attività di allevatore senza grandi disponibilità finanziarie e per iniziare ha chiesto un debito. La produzione, però, non è riuscita a compensare questo disavanzo e quindi, da bravo imprenditore, ha rischiato facendo una serie di investimenti per migliorare l'azienda. I ricavi, però, non sono aumentati, mentre il debito è cresciuto e a un certo punto è diventato eccessivo, per cui ha dovuto vendere le vacche, dismettere l'allevamento e licenziare gli operai, tamponando così solo una parte del debito. Negli anni successivi, con il lavoro della terra, pian piano, è riuscito a ripagare il resto e il mutuo della casa di Matera, che nel frattempo si era aggiunto. Quando si è tolto le vacche si è alleggerito moltissimo, giacché con l'allevamento gran parte del suo guadagno diventava salario per gli operai, poi l'azienda era troppo piccola per competere con le economie di scala delle grandi imprese e troppo grande per rivolgersi solo al mercato locale. In seguito ha prodotto solamente grano e, prima del calo grosso, ne coltivava circa trenta ettari, in un terreno in parte di proprietà, in parte preso in fitto dal Comune mediante contratti agevolati che sono tuttora in vigore.

Da nove anni a questa parte, ossia da quando mi occupo personalmente dell'azienda, sono cambiate una serie di cose: sono passato al biologico e solo tredici dei trenta ettari disponibili sono destinati ai cereali, che vengono coltivati in rotazione. Stiamo inserendo in maniera graduale i legumi, come coltura nostra, antica, che non necessita di grosse quantità di acqua. Dobbiamo infatti fronteggiare questa carenza e fare un'operazione di organizzazione della terra anche senza un'eccessiva capacità idrica, considerando che oggi trenta ettari a seminativi asciutti corrispondono a un reddito medio-basso.

Questa è una zona di acque sorgive, ma con quello che abbiamo riusciamo a irrigare circa due ettari di orto sinergico, che necessita di meno acqua rispetto all'orto convenzionale. Anche per questo abbiamo scelto di sperimentare l'agricoltura naturale di Fukuoka<sup>1</sup>; per ora abbiamo 3000-4000 metri di orto sinergico con una coabitazione di piante che crescono molto lentamente. L'orto sinergico nasce come un adattamento al clima mediterraneo dell'agricoltura naturale. In realtà, non c'è una definizione esatta di agricoltura sinergica perché ogni area ha il suo clima, il suo terreno, le sue stagioni e, quindi, c'è bisogno di un adattamento dell'orto sinergico a quelle specificità. Per cogliere le soluzioni migliori, ci vorrebbe un confronto continuo tra gli agricoltori che la praticano in una determinata zona, ma qui è difficile perché non c'è quasi nessuno che la adotta. "L'agricoltura del non fare" si basa su di un fraintendimento, in realtà il non fare intende non fare cose sbagliate, non significa non fare niente. Abbiamo preparato un primo pezzettino per l'orto invernale e poi siamo partiti con quello estivo. Abbiamo predisposto dei bancali sopraelevati, raccogliendo la terra dai passaggi e riportandola nelle aiuole, la separazione della zona dove si lavora da quella dove crescono le piante evita la compattazione del suolo. Abbiamo usato la paglia per la pacciamatura del terreno, che impedisce la crescita delle erbe spontanee, mantiene l'umidità del suolo, lo protegge dall'erosione e ne evita il compattamento, in pratica si riproduce l'azione delle foglie nel sottobosco. Abbiamo seminato il trifoglio, che fissa anche l'azoto e tagliato l'erba che non è stata spostata, ma lasciata sul posto. Succedono delle cose molto strane nel nostro orto sinergico, piuttosto inspiegabili, la crescita rigogliosa di alcune colture e l'improduttività di altre. Se uno facesse una valutazione immediata direbbe che non funziona, ma so bene che ora, dopo solo un anno, non si può fare nessun tipo di stima, bisogna aspettare un po' di tempo. Per questo conserviamo ancora un orto biologico tradizionale di 3000 metri, che funziona sia come orto invernale, che come orto estivo con le leguminose per la rotazione.

Abbiamo poi presentato un Progetto di forestazione produttiva alla Regione Basilicata. In tredici ettari abbiamo piantato 8000 alberi, senza fabbisogno irriguo: noci, ciliegi, aceri, frassini, acacie. Questo è stato il lavoraccio degli ultimi tre anni, ma assicura un certo budget economico, giacché c'è stato un buon finanziamento dell'impianto e ho fatto quasi tutti i lavori io. In aggiunta, è previsto un contributo annuale alla manutenzione dell'impianto prima del taglio, per trent'anni. Certo, i pagamenti non sono sempre regolari, anch'io ho dovuto contrarre un debito per realizzare l'impianto, ma a differenza di mio padre avevo un decreto che mi garantiva un'entrata quasi certa. All'inizio, le banche non mi hanno fatto grandi problemi per ottenere il finanziamento, perché era una formula piuttosto garantita, poi purtroppo i pagamenti regionali sono arrivati con un ritardo di due anni e, quindi, per

fronteggiare la pressione delle banche ho dovuto chiedere dei prestiti ai miei zii e l'anticipo della liquidazione del finanziamento.

Un ettaro del terreno aziendale è destinato all'uliveto e poi c'è il frutteto. Già in questo momento siamo andati oltre la nostra disponibilità lavorativa, ma stiamo facendo i nostri progetti nella prospettiva di nuove collaborazioni. C'è un amico che dovrebbe venire a lavorare con noi stabilmente, poi ci sono altri amici o parenti che vengono ogni tanto a darci una mano. Abbiamo provato anche ad accogliere i volontari del circuito del WWOOF<sup>2</sup>: in tre anni abbiamo avuto una ventina di persone provenienti da tutto il mondo, ma nel complesso non è stata un'esperienza positiva, il ritmo di lavoro risulta rallentato. Forse anche perché non siamo dei buoni "caporali" e un WWOOFer, sebbene appassionato della campagna, se vuoi che ti dia una mano devi seguirlo e indirizzarlo. Magari hai deciso di partire con il lavoro alle cinque, ma ti dispiace svegliarlo e alla fine fai tardi anche tu, quindi la sua presenza finisce con il rompere anche il tuo ritmo di lavoro.

Anche se sono scettico rispetto al sistema delle certificazioni, sono quattro anni che produco biologico certificato. Al momento conservo la certificazione principalmente per le possibilità che offre sul mercato (di cui in verità non ho ancora colto i frutti) e perché prendo un premio per il biologico che va a sommarci a quello per il grano, anche se ha un peso piccolo nel budget aziendale. Aderisco anche al Con.Pro.Bio (Consorzio Produttori Biologici) Lucano che conta una trentina di soci. È il primo consorzio nato dagli storici del biologico di quest'area, ha sede a Matera, ma i produttori aderenti arrivano fino alle campagne di Potenza. Il mio scetticismo rispetto alle certificazioni deriva dall'esperienza. Nelle produzioni biologiche certificate spesso si utilizzano prodotti chimici, poi si fanno le carte false, in questa zona c'è stato anche un giro d'inchieste. Nell'area non è facile trovare dei veri produttori di verdura biologica. È un mercato strano, l'anno scorso ho prodotto 150 quintali di grano biologico che ho venduto a un commerciante come grano convenzionale, non ha voluto neppure il certificato di grano bio, non sapeva che farsene.

Nell'area la produzione di pasta e pane bio è molto piccola rispetto al totale, pertanto risulta difficile vendere il grano come biologico. Poi c'è un sistema semi-mafioso per cui il commerciante di grano se ha bisogno di vendere delle grosse partite di prodotto biologico per destinarlo ai mercati del Nord o all'estero, soprattutto in Germania, chiede agli agricoltori solo il certificato senza acquistare il grano a cui è riferito. Per fronteggiare questa situazione, stiamo lavorando per trasformare il più possibile le nostre produzioni, abbiamo realizzato anche un forno. L'altra direzione su cui stiamo operando è quella di costruire una rete di piccoli compratori, per cui quest'anno non venderò più 150 quintali di grano al commerciante, ma magari solo 100 e gli altri li vendo un po' a Urupia<sup>3</sup>, un po' a un contadino leccese che fa il pane o a

realità simili, che trasformano piccole quantità di prodotto biologico. Nell'ottica di accrescere la filiera corta è sorta anche l'idea del Gruppo d'Acquisto Solidale.

Il GAS "La Pastinaca"<sup>4</sup> è nato nel 2006, da un'idea che ho condiviso con un amico, io venivo da un'esperienza di produzione e vendita con mio cugino, piuttosto negativa, anche perché avendo quantità un po' più grosse ci rapportavamo ai venditori di frutta e verdura o piccoli gruppi di amici che in maniera saltuaria si rifornivano da noi. Nel frattempo, ho incontrato altri agricoltori, principalmente del Nord Italia, che lavoravano con i GAS e abbiamo deciso di partire. Non è stato facile, anche se all'inizio è andata abbastanza bene. È stato un periodo in cui abbiamo avuto difficoltà di fornitura, siamo partiti da amici e persone vicine, poi la cosa si è diffusa con il passaparola, avevamo una ventina di ordini settimanali piuttosto consistenti. Poi nel tempo abbiamo avuto alti e bassi. Ora abbiamo adottato la formula del mercatino settimanale, con una situazione un po' differenziata: c'è chi continua a fare gli ordini d'acquisto, c'è chi lascia un bigliettino di settimana in settimana, chi fa l'ordine fisso, chi lo fa tramite Internet, chi tramite bottega, ma la maggior parte viene al mercato e compra. Così la gestione è più complicata, ma per ora non abbiamo mai avuto grandi giacenze, anche perché sono molto prudente negli ordini, non mi piace buttare la roba. Abbiamo un fatturato di circa 500 euro alla settimana, non è molto se si considera che viene distribuito tra vari produttori.

Allo stato, il nucleo forte del Gruppo d'acquisto è rappresentato da una ventina di nuclei singoli o famiglie, in più abbiamo almeno 60-70 tessere associative annuali, ma per fare la spesa al mercatino non è necessaria la tessera, al suo posto si può dare un contributo a spesa di 50 centesimi. Le quote associative servono per la copertura delle spese, soprattutto per l'affitto, ma di solito non bastano, a volte organizziamo delle iniziative per raccogliere dei contributi. Si è conclusa la fase iniziale in cui facevo tutto io, attualmente c'è una maggiore condivisione anche nel lavoro, anche per i turni di distribuzione e la preparazione della merce. Come GAS poi, organizziamo anche diverse attività di sensibilizzazione al consumo critico e all'ecologia, come la presentazione di libri, o giornate di formazione su temi specifici, come quella sull'agricoltura sinergica. Abbiamo lavorato anche sulle produzioni collettive, preparando assieme il vino o le salicce».

La forza delle scelte di Francesco deriva da profonde e chiare convinzioni, emerse nell'interessante discussione: «Mio padre e mio nonno mi hanno fatto conoscere la campagna, però quasi tutto quello che faccio in azienda l'ho imparato dall'esperienza, dalle letture, dalla sperimentazione e dal confronto con altri agricoltori. L'esperienza con il Foro contadino<sup>5</sup>, ad esempio, benché ora si sia conclusa, per me è stata importante per conoscere un certo modo

di fare agricoltura, mi ha aiutato a fare delle scelte, a maturare un percorso sulla sovranità alimentare. Il Foro contadino è nato a Genova nel 2001, in occasione della mobilitazione contro il G8, ma io ero lì non come contadino bensì come attivista, quindi non l'ho conosciuto allora. In verità, non ricordo bene come ci sono arrivato, probabilmente attraverso delle letture. La mia esperienza con il Foro è durata cinque anni, durante i quali ho avuto molti contatti con i contadini del Nord Italia, mentre le relazioni con i contadini del Sud vengono soprattutto dal mio rapporto con Urupia, con cui facciamo incontri periodici, anche formativi.

A parte le differenze tra le tipologie produttive prevalenti, il Nord e il Sud Italia presentano anche una diversa cultura contadina; mentre a Nord è in corso un processo di rurizzazione, qui c'è ancora una fase di urbanizzazione. Ciò per motivi sia sociali, che economici: non solo l'industrializzazione, ma anche la fase postindustriale è arrivata prima al Nord, dove ci sono molti più mercati contadini, molti più Gruppi d'acquisto o forme organizzate di filiera corta, che sono poi la linfa di una nuova cultura contadina. È vero che in molte aree rurali del Mezzogiorno c'è una quota di vendita diretta più consistente da parte degli agricoltori, come retaggio della cultura contadina tradizionale che non si è mai perduto. Questa pratica, però, ha una fisionomia e un significato diverso dalle esperienze più recenti di filiera corta e non è neppure diffusa dappertutto. Non lo è a Matera, dove è difficile anche trovare contadini che vendono per strada, sono quasi tutti commercianti, mentre la situazione è già diversa a pochi chilometri da qui, ad esempio ad Altamura.

A Matera, forse anche per il legame con la storia dei Sassi, c'è un estremo rifiuto della cultura contadina. Il ricordo dei Sassi è ancora molto vivo. È vivo, ad esempio, nei miei genitori che continuano a chiedersi perché Matera sia diventata famosa, non riescono a spiegarselo, come parte della loro generazione. Questo chiarisce anche perché i Sassi continuano a rappresentare un problema, nonostante il processo di riqualificazione. Non sono veramente vissuti o lo sono solo da persone che ci vanno unicamente a dormire. Molti degli attuali abitanti tra l'altro non sono originari di Matera e diversi tra coloro che hanno provato a viverci poi sono andati via, mentre alcuni li abitano solo perché hanno la possibilità di fare Bed&Breakfast. Non c'è stata tuttavia una rivitalizzazione dei Sassi, secondo me proprio perché esiste un muro tra la città e i Sassi, un muro sia fisico (come la difficoltà dell'accesso che non risponde ai tempi della vita moderna), sia culturale, per lo strappo fatto con l'esodo e il retaggio di trent'anni di vergogna nazionale addosso. Ritrovo questo pregiudizio anche rispetto alla mia scelta di essere contadino, pure da parte dei miei genitori, sebbene avendo prefigurato per me un futuro da ingegnere nel loro caso può essere anche comprensibile. Per la maggior parte delle persone la mia è una scelta in controtendenza, sebbene questo giudizio

sia dovuto soprattutto a una struttura interiore che vive ancora quest'immaginazione come negativa. Rifiutano la campagna come una vergogna. Razionalmente però non lo sanno spiegare neppure loro perché, avendo una terra a disposizione, non dovrei fare questo lavoro, per di più in un posto in cui gli altri settori dell'economia non sono così floridi. Questo rifiuto della terra ha fatto in modo che circa il 60% della SAU compresa nel Comune di Matera non appartiene ai materani, ma ai pugliesi, che hanno sposato l'agricoltura industriale e producono cereali.

Per altri versi, qui c'è una civiltà e una cultura che resiste all'omologazione. I Sassi, così tenacemente aggrappati alla storia, esemplificano questo processo di resistenza. Nella lentezza di Matera trovano ancora spazio bisogni e ritmi naturali. Per cui in questo contesto forse è più facile rispetto ad altri luoghi resistere al colonialismo culturale della società dei consumi. E per me essere contadino oggi è un atto di resistenza. Non è solo un lavoro, è un modo di essere, un modo di vivere. Di solito questa componente non viene esplicitata, neppure nelle discussioni con gli altri agricoltori, ma siamo ben coscienti di aver fatto una scelta di vita, anche se non ce lo diciamo. In fondo c'è qualcosa che mi lega a mio padre, a mio nonno e agli altri contadini, qualcosa nel profondo che mi dà una prospettiva particolare del tempo, delle cose, della natura. Mio padre, come tutta la sua generazione, in fondo ha vissuto questa dimensione in maniera frustrante, perché abbracciando l'agricoltura produttivista e rinnegando la cultura contadina tradizionale erano consapevoli che finivano con il rinnegare dei processi naturali. La stessa diversificazione è una legge naturale, è un'esigenza innegabile dei cicli produttivi. La generazione di mio padre è stata uno spartiacque, sia a livello produttivo, che culturale. Certo, senza i sussidi dell'Unione europea non riuscirei a sopravvivere, sarebbe impossibile gestire economicamente l'azienda, tuttavia l'influenza dei sussidi sulla cultura contadina è stata devastante, l'agricoltore ha perso la capacità di scegliere autonomamente e con questa anche la capacità di sentire e valutare i bisogni della terra. Gli strumenti di interpretazione sono stati rimossi, così come il legame con i cicli biologici, con il risultato di una perdita d'identità. La cultura contadina in passato era una cultura di classe, oggi invece c'è un arcipelago di realtà agricole che in qualche maniera sopravvivono.

Coltivare, e coltivare l'orto in particolare, soddisfa un bisogno ancestrale dell'uomo, quello della riproduzione, di rinnovare la vita. La soddisfazione che ne deriva ha una forza indescrivibile. Il malessere della società contemporanea in parte è anche riconducibile a questa perdita, all'incapacità di fronteggiare un bisogno ancestrale. L'agricoltura sociale e l'ortoterapia sono una prova degli effetti benefici dell'agricoltura, che ho provato tra l'altro sulla mia pelle. Quando ero studente d'Ingegneria a Bari soffrivo di emicranie, nessun dottore è mai riuscito a risolverle, ma sono sparite da quando vivo in

campagna, anche le allergie sono migliorate. Qui è come se fossi continuamente sottoposto a un vaccino naturale. Ritengo che la campagna sia l'unica soluzione all'insostenibilità ambientale e sociale delle moderne città e, quando le metropoli nel giro di qualche decennio arriveranno al collasso, non rimarrà che la campagna».

1 Masanobu Fukuoka, microbiologo giapponese, è il padre dell'agricoltura naturale, nota anche come agricoltura del non fare, giacché la coltivazione dovrebbe assecondare quanto più possibile i processi che avvengono spontaneamente in natura. La pratica dell'agricoltura naturale si basa su alcuni principi: A) Nessuna lavorazione, cioè niente aratura, né capovolgimento del terreno: il suolo si lavora da solo. B) Nessun concime chimico o compost, la fertilizzazione continua del suolo si assicura tramite una copertura organica permanente. C) Coltivazione di specie annuali in associazione a colture complementari, con l'integrazione d'alberi azotofissatori. D) Evitare il compattamento del suolo.

2 World-Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF Opportunità nelle fattorie biologiche del mondo) è un'organizzazione internazionale, nata nel 1971 in Gran Bretagna, che mette in contatto le aziende biologiche o biodinamiche con chi vuole offrire il proprio aiuto in cambio di vitto e alloggio. Questo permette ai WWOOFers di viaggiare e vivere un'esperienza di lavoro in campagna e fornisce alle aziende un apporto lavorativo, accrescendo la possibilità reciproca di conoscenza e di scambio culturale.

3 Urupia è una Comune sorta nel 1995 con l'acquisto di alcuni fabbricati rurali e di circa 24 ettari di terreno nelle campagne di Francavilla Fontana (BR). Il progetto nasce all'inizio degli anni '90 dall'incontro tra un gruppo di anarchici salentini e alcuni militanti tedeschi della sinistra radicale. I suoi principi costitutivi sono soprattutto l'assenza della proprietà privata e il principio del consenso, ossia l'unanimità delle decisioni. Attualmente la Comune, tramite il suo organo, Società Cooperativa "La Petrosa", coltiva 30 ettari praticando un'agricoltura biologica autocertificata, con più di 10 ha di uliveto, 3,5 ha di vigne, diverse are di orto, seminativi e frutteti.

4 La pastinaca è chiamata anche "la carota degli antichi romani", perché all'epoca dei romani era coltivata e mangiata. Assomiglia moltissimo a una carota, è una pianta erbacea dotata di una radice carnosa commestibile di colore bianco o giallognolo. In Italia la specie spontanea cresce negli incolti e nei prati falciati fino ai 1.500 metri di quota. La specie coltivata è invece praticamente scomparsa.

5 Il Foro Contadino è "Una coalizione tra contadini provenienti dalle più diverse esperienze di impegno rurale, rete e movimento organizzato di agricoltori biologici, contadini, braccianti, salariati agricoli, tecnici del lavoro agricolo, famiglie rurali, piccole e medie aziende che da tempo hanno fatto una chiara scelta di conduzione agraria per la produzione di cibi sani, per un uso sostenibile del territorio, per la conservazione dell'ambiente e la biodiversità, per una giusta politica sociale, per la sovranità alimentare di ogni nazione, per sovvertire le politiche neoliberiste dei governi, causa di distruzione di risorse umane, ambientali e sociali in tutto il mondo" cfr.<http://www.altragricoltura.org>













### **Voglio fare una cosa fatta bene**

L'azienda di Marco Berardo Di Stefano è situata nella pianura Pontina, a 15 minuti da Latina. La campagna, arrivando, e quella fertile delle paludi purificate. Per chi non è abituato alle strade diritte e agli schemi regolari delle bonifiche, è difficile arrivare alla tenuta Mazzocchio. Ad accoglierci c'è Andrea, il pedagoga che da qualche anno lavora con Marco a uno dei suoi progetti. Insieme a lui, alcuni dei ragazzi del corso di formazione, con i quali parleremo più tardi.

La tenuta Mazzocchio ha una superficie di 175 ettari. L'attività è concentrata soprattutto sull'allevamento di bovini e bufalini, ma produce anche ortaggi; i terreni strappati alla bonifica dell'agro pontino sono infatti molto fertili. Le strutture presenti, a cominciare dalla casa colonica, fanno subito capire che si tratta di un'azienda agricola storica. Prima della bonifica le abitazioni potevano essere costruite soltanto nei punti abbastanza alti da non essere sommersi dalle acque in autunno, tra queste abitazioni c'è il nucleo principale della Tenuta Mazzocchio, che comprende anche un procoio, un fabbricato tipico della zona, con otto lati, di cui uno solo esposto al sole.

La giornata però non è delle migliori e il procoio non serve; piove forte e tira un vento violento che ci impedisce di stare all'aperto e seguire le operazioni di raccolta degli ortaggi.

Quando arriva Marco, ci spostiamo in una sala all'interno della struttura adibita a Centro di formazione professionale. Ci offre un caffè, servito da un cameriere in divisa. Chiedo a Marco di cominciare a raccontare. Conosco già la sua storia, almeno in parte, e gli accenno quindi alle cose che mi piacerebbe capire meglio.

«Cominciamo dalla storia nonno, dice Marco. La famiglia, che prima si

chiamava de Stephanis nell'ottocento ha italianizzato il nome in di Stefano. È dal 1200 che svolge attività agricola. Nel 1900 il bisnonno Michelangelo, che era un imprenditore campagnolo, acquistò questa proprietà insieme ad altre tenute. Michelangelo aveva 10.000 ettari di terra, tra l'agro romano, l'agro pontino e altri terreni anche in Abruzzo. La tenuta di Mentana era sua, e a Mentana in quegli anni c'erano problemi con gli usi civici, ci sono stati anni abbastanza caldi, non riusciva a fare accordi con la popolazione locale. Lui seminava e poi la popolazione andava e distruggeva tutto il raccolto, tant'è che la trebbiatura veniva fatta con i carabinieri. Erano anni pesanti da questo punto di vista. A un certo punto l'Università agraria propose di acquistare la tenuta di Mentana e mio nonno si tolse questo peso dal groppone. A marzo del 1900 comprò questa proprietà. Erano zone utilizzate per il bestiame allo stato brado oppure per le coltivazioni ortive, i cereali e il granturco. Qui siamo sotto il livello del mare. Quando negli anni trenta fecero gli interventi di bonifica, non fecero nient'altro che mettere delle pompe idrovore che pescano l'acqua a livelli inferiori a quello del mare e la portano sopra. Nell'azienda c'è la seconda pompa più grande d'Europa, la prima è una pompa di acqua salata e sta in Olanda.

Insomma qui l'attività era legata al ciclo dell'acqua. Negli anni trenta è stata fatta la bonifica. Il responsabile dell'opera nazionale combattenti aveva l'incarico di bonificare tutto quanto il territorio. Propose a Mussolini di fare un esproprio generalizzato per poter procedere alla bonifica. Il bisnonno Michelangelo andò a parlare con Mussolini dicendo "se il vostro scopo è quello di bonificare sarà interesse dello Stato spendere il meno possibile, quindi date modo ai privati che hanno voglia di bonificare di farlo in proprio e sarà tutto denaro che lo Stato risparmierà." Mussolini dette ragione al nonno e così alcune famiglie dell'agro pontino, tra cui la nostra, bonificarono a proprie spese. I tempi erano ristretti, fu bonificato tutto in pochissimi anni, per cui veniva detto "in quella data veniamo a fare il controllo, se in quel giorno non è tutto pronto...". E' stata una mezza avventura anche quella. Tra l'altro quando vennero a fare il collaudo, le pompe idrovore non erano pronte e fecero qualche impiccio per farle funzionare», aggiunge ridendo e continua a raccontare dell'azienda di allora: «Si coltivava soprattutto mais, che a volte veniva raccolto dopo che l'acqua in autunno aveva di nuovo invaso i terreni, in questi casi i raccoglitori camminavano nell'acqua e depositavano le pannocchie sulle barche che li seguivano. Fu coltivato anche riso, tanto che una zona della tenuta è denominata "risaia" che sta per risiera. La raccolta del riso era effettuata dalle mondine che per l'occasione venivano da Vercelli.

Dopo la bonifica sono cambiati i cicli colturali dell'azienda, perché le terre erano disponibili tutto l'anno e si poteva coltivare sempre. Nel 1950 furono costruite le prime stalle. All'epoca c'era un dipendente ogni 12 mucche, oggi

ce n'è uno ogni 120. Veniva fatta la mungitura a mano, gli animali erano tenuti a catena, cioè in postazione fissa, percorrevano fondamentalmente la loro vita là, poi quando non erano in produzione si mandavano ai pascoli. Oggi si lavora a stabulazione libera, gli animali sono liberi entro una certa area e tutte le operazioni, la mungitura, vengono fatte meccanicamente. D'altro canto oggi sarebbe impossibile lavorare con così tante persone, perché vorrebbe dire che ogni litro di latte dovrebbe costare 20 euro. Allora c'erano molti operai. Le irrigazioni venivano fatte azionando la pompa, che non lavorava ad alta ma a bassa pressione, poi c'erano le canaline che trasportavano l'acqua e si faceva l'irrigazione a scorrimento. Questo processo era gestito da una squadra composta da 400 persone. Poi c'era tutto il resto. Era il periodo in cui c'era un altissimo uso di manodopera.

Ora c'è un cambiamento continuo, un'evoluzione tecnologica, per cui ogni 10 anni devi cambiare tutto. E così ad arrivare fino al 1993, quando io feci la mia prima azienda agricola, ho aperto una posizione IVA e ho cominciato a fare il mio lavoro, prendendo una parte dell'azienda e una parte del bestiame. Quando ho iniziato ho fatto produzione del latte e attività cerealicola».

Marco sembra voglia arrivare in fretta ai giorni nostri, alla sua esperienza, ma lo blocco e gli chiedo ancora cosa è successo tra la generazione di suo nonno e la sua.

«L'azienda di Michelangelo è nonno è passata a Berardo (mio nonno) quindi a mio padre e mio zio. Erano in quattro ma purtroppo due erano scomparsi e tra mio padre e mio nonno in realtà c'è stato un salto tecnologico, ma non così veloce come è oggi. Io nel 1993 producevo latte e cereali, ma a un certo punto mi sono reso conto che non andava bene, per cui o veniva azzerato tutto quanto o eravamo anacronistici. Non potevamo continuare a fare il lavoro che facevamo prima, quindi ho lavorato per far sì che le nostre produzioni fossero sempre meno destinate ad altri, ma trasformare direttamente, avere un nostro marchio e in questo modo recuperare quanto si era perso negli anni a favore delle industrie e del commercio.»

Oggi il corpo principale dell'azienda ha un'estensione di circa 175 ettari, ma ci sono anche appezzamenti minori per altri 75 ettari. Si allevano bufale e mucche per la produzione di latte. La mandria complessivamente conta circa 500 capi tra bufalini e bovini. Le strutture principali che si usano sono quelle realizzate negli anni '50, anche se con l'avvento delle tecnologie moderne i metodi di allevamento sono notevolmente cambiati.

I terreni venivano quasi tutti (circa 100 ettari) destinati a colture necessarie per il foraggiamento del bestiame, con un controllo dei prodotti utilizzati per l'alimentazione dalla semina alla raccolta. Si coltivano il loietto e l'erba medica per produrre fieni, mentre il granturco è destinato ai trinciati, al pastone e alla granella. Il resto della superficie è utilizzato per la produzione di fieno.

A un certo punto ho pensato che l'azienda poteva essere un'occasione per i ragazzi che incontravo nelle attività di volontariato. Facevo volontariato da diversi anni con ragazzi con handicap e vedevo che facevamo attività con loro nel tempo libero ma poi li lasciavamo nel centro diurno per il resto della settimana. Mi sono detto che potevano anche lavorare e allora facemmo un esperimento nel 2004. Per fare questo dovevo trovare un'attività che non fosse pericolosa, perché all'epoca qui non c'erano ancora le strutture adeguate. Non andavano bene i mezzi meccanici e nemmeno gli animali gestiti con la meccanizzazione. Così è nata l'idea delle orticole, che vanno subito in produzione, e io ne avevo bisogno per portare subito la fattoria sociale a produrre reddito. L'idea è che a un certo punto tutto il settore orto diventi sociale, cioè gestito dai ragazzi. Ora alcuni lavorano anche con gli animali, qualcuno ha fatto la raccolta del pomodoro con le macchine, perché hanno imparato a muoversi bene. Superata la soglia della produzione, superata la soglia dell'inserimento lavorativo protetto, la persona che ha partecipato al percorso fa un colloquio di lavoro come tutti gli altri e comincia a lavorare sul serio. Oggi produciamo circa 100 ettari a ortaggi, facciamo due cicli.

Finora tutto quello che abbiamo progettato nel 2004 è stato fatto nei tempi. A pieno regime, se il programma viene rispettato, dovremmo riuscire a occupare circa 300 persone con la fattoria sociale. Tieni conto che con l'azienda *non sociale*, invece, occupiamo circa 150 persone.

È tutta una questione di essere programmati, di essere molto seri, di essere severi in quello che uno si propone, in tutti i passaggi. Non è un'attività bohemien, è un'attività imprenditoriale. Ritenevo infatti fondamentale che il progetto fosse autosostenibile, per questo ho pensato che il prodotto realizzato dai ragazzi poteva essere distribuito con un marchio sociale – quello della Fattoria solidale del Circeo – in modo da non dovermi trovare un giorno nella condizione in cui avrei dovuto dire ai genitori che dato che il finanziamento della regione, della provincia o della Asl è finito i ragazzi dovevano tornare tutti a casa. Quindi all'inizio abbiamo fatto una fase sperimentale, anche commerciale, per vedere se c'era un riscontro del pubblico per quello che riguardava appunto il prodotto etico. Pensavo che se dobbiamo fare un prodotto etico deve essere di qualità non inferiore ma superiore a quello normale, quello dei nostri competitor, e a un prezzo che sia in linea con quello di mercato. Se decidi di sostenere con la tua spesa una certa iniziativa, devi poterlo fare tutti i giorni. Non ti devi impoverire. Se un prodotto costa un euro lo devi pagare un euro e lo devi poter comprare tutti i giorni.

C'è una bella differenza tra coltivare una melanzana solo per fare profitto e rendere una coltivazione qualcosa che incide positivamente su una persona che fa un cambiamento sociale e psicologico... non c'è paragone. È come suonare uno strumento da solo in una camera insonorizzata o fare un concerto

in pubblico. È un'altra cosa.»

Marco è spesso interrotto dai suoi collaboratori che gli chiedono come muoversi per risolvere questo o quel problema. Risponde sempre in modo veloce e sicuro, tornando rapidamente a noi. Sembra quasi che abbia due anime diverse, quella dell'efficiente e produttivo imprenditore agricolo e quella del sognatore che fa agricoltura sociale. Gli chiedo come è nata l'idea, come ha progettato questo cambiamento e lui risponde: «Non c'è un libro dove ho potuto leggere quello che dovevo fare. L'ho dovuto immaginare. Questa mia immaginazione è stata supportata dalla fase esperienziale che in piccolo mi ha fatto vedere quello che poteva succedere. Poi c'è anche la mia esperienza in campo agricolo e quella con il volontariato. Il completamento del programma prevede un villaggio famiglia con singoli nuclei abitativi, aperti al suo interno e verso l'esterno, con la produzione e la commercializzazione collegate. Per fare questo è prevista la ristrutturazione di alcuni edifici. Se tutto va bene tra un anno il progetto sarà realizzato, ma tutto dipende dai soldi. Finora la Fattoria sociale va avanti perché l'*Impresa Di Stefano* ci mette i soldi e quindi tutto procede in base alla mia capacità di spesa. Tutto quello che esiste oggi è stato solo un investimento. Ora siamo anche sul mercato con la grande distribuzione. La nostra insalata in busta con il marchio della fattoria sociale è da ottobre in alcuni supermercati e speriamo di arrivare a 700 punti vendita per stare bene, oppure meno punti vendita ma con quantità maggiore di prodotto. Questo è il primo vero reddito dalla fattoria e il successo che sta avendo il prodotto è la prova che siamo sulla buona strada.

L'incontro con Unilever ha fatto sì che l'azienda ci sostenesse facendoci stipulare un contratto con Findus per delle forniture di verdure destinate ai surgelati, oltre ad averci donato un furgone per la cooperativa. Ed è cominciato un po' per caso: a una cena ho conosciuto una persona che lavora con la Unilever alla quale ho parlato della fattoria e dell'idea dell'insalata in busta con il marchio solidale. Le è piaciuto e mi ha presentato la responsabile marketing della Unilever che ha deciso di sostenere la nostra iniziativa. Avevo scritto a tantissime società, per chiedere un sostegno ma nessuna aveva risposto.

Abbiamo anche dei sostegni esterni; ad esempio, da quest'anno la provincia di Latina ha deciso di sostenere i costi del corso di formazione, almeno quello dei docenti. Stiamo anche consolidando le nostre relazioni con il territorio, con la Asl»

Chiedo ancora di parlare dell'azienda familiare, del rapporto con chi ha prima gestito le attività. Mi dice che non ci sono mai stati conflitti, che le novità introdotte sono state viste in modo positivo, anche perché sono sempre state pensate con cura. «Ora mi occupo di tutto io, perché mio padre è grande e non lavora più nell'azienda di famiglia. In pratica ci sono cinque ditte, tre che fanno solo agricoltura, compresa la parte commerciale, e due cooperative

sociali, una per la formazione e l'altra per la produzione. Per fortuna c'è Andrea, che oltre ad occuparsi di tutta la parte educativa, insieme a me segue anche la parte della produzione e della commercializzazione del prodotto sociale»

Andrea Zampetti è il responsabile dell'attività socio educativa della Fattoria ed è anche docente di progettazione educativa presso l'Università Pontificia Salesiana di Roma. L'incontro con Marco è avvenuto per caso, mi racconta in un'altra occasione. Era in cerca di una realtà agricola in cui iniziare un'attività di agricoltura sociale e ha incontrato, attraverso amici, Marco, con cui è nata una profonda amicizia, oltre che una proficua collaborazione professionale.

Da un po' quando penso all'esperienza di Marco mi capita di pensare ad Adriano Olivetti e al suo modo di fare economia in modo diverso rispetto al panorama imprenditoriale italiano. Lo dico a Marco e lui mi stupisce con la sua risposta: «Conosco Olivetti, ne ho sentito parlare, ma come esperienza mi rifaccio un po', anche se in maniera molto diversa, a quella di Muhammad Yunus, che con il microcredito e facendo impresa ha cambiato in meglio la vita di migliaia di persone. Quando ho deciso di aiutare queste persone ho pensato di farlo facendo quello che so fare meglio, cioè l'impresa. Poi ho uno staff di educatori, psicologi, ecc. che fanno il loro lavoro. Se uno si vuole mettere a disposizione, produrrà il massimo facendo quello che sa fare.

L'impresa sociale a un certo punto deve riuscire a produrre anche profitto, anche per la sicurezza di chi ci lavora, però è un'impresa che incide positivamente sulla vita delle persone, non solo dal punto di vista economico, ma anche da quello sociale, psicologico, del rapporto con la società. Porti una persona all'autonomia. La soddisfazione più grande sarà quando un ragazzo che lavora da noi andrà a lavorare in una qualsiasi altra azienda perché è più vicina a casa, o c'è una ragazza che gli piace o per qualche altro motivo. In questo il sociale è diverso dall'assistenzialismo, perché non dipendi da qualcuno che ti aiuta e quando non può più aiutarti stai peggio di prima.»

Marco è anche membro della segreteria del Tavolo regionale dell'agricoltura sociale della Regione Lazio e di questo tema si occupa anche in Confagricoltura Lazio. Fa inoltre parte del Consiglio Direttivo della Rete delle Fattorie Sociali, associazione che accoglie diverse esperienze provenienti da tutto il territorio nazionale. Gli chiedo quali differenze vede con le altre realtà.

«È una bella esperienza far parte di queste reti, perché incontri tante altre realtà con le quali condividi la passione per l'agricoltura sociale. Ci sono anche molte differenze, però, perché molte realtà vengono dalla cooperazione sociale ed hanno obiettivi diversi. Noi vogliamo lavorare con certi parametri, certi standard, che non sono comuni a queste esperienze, nate spesso senza

preoccuparsi degli aspetti economici, molto concentrate sugli aspetti sociali. Io voglio fare una cosa fatta bene, che funzioni e che dia un senso alle decine di ore che passo a lavorare».











*Indice*

p. V **Introduzione**

3 **Gli artisti stanno qua**

*Arcangelo Zappacosta*

21 **Alla fine arrivano le donne e cominciano a cantare**

*Anna De Col*

39 **Il primo pazzo della cooperativa dei pazzi**

*Salvatore Ferrara*

55 **Chi pianta la vite non scappa più**

*Giuseppe Rinaldi*

73 **Noi senza documenti**

*Mohamed Najji*

89 **Ritorno in Salento**

*Giuseppe Pellegrino*

107 **O munn' s'è cagnato tutto quanto**

*Giacomo Ravo*

123 **Colture e culture all'ombra del Mediterraneo**

*Costanza Ferrini*

139 **Avvoca', ma chi glielo fa fare?**

*Mario Codanti*

159 **Strani questi giovani d'oggi!**

*Andrea Leverone*

177 **Sono diventato socio per caso**

*Franco Forti*

197 **Non rimarrà che la campagna**

*Francesco Riccardi*

215 **Voglio fare una cosa fatta bene**

*Marco Bernardo Di Stefano*

finito di stampare il  
presso la tipografia



E' nata dall'intreccio di percorsi personali e riflessioni sul metodo l'idea di costruire un volume in grado di comunicare una visione del mondo agricolo e rurale attraverso narrazioni e immagini raccolte nelle nostre esperienze.

L'occasione è stata offerta dal progetto *Promozione della cultura contadina*, nel cui ambito l'INEA ha sviluppato un'ampia riflessione sugli aspetti culturali e sociali che caratterizzano l'agricoltura e il rurale oggi.

Dal percorso fatto è emersa una grande varietà di esperienze e di realtà che coniugano l'agricoltura in maniera diversa dal passato e indicano nuove tendenze, con un'attenzione verso aspetti qualitativi, sociali, ambientali e culturali. Innovazioni che, per alcuni aspetti, rappresentano una rielaborazione consapevole di modalità e attitudini che un tempo caratterizzavano l'agricoltura dei nostri nonni. Non si tratta, ovviamente, di un dato descrittivo della realtà ricavato attraverso analisi quantitative, ma di immagini che consentono a nostro avviso di definire tanti modi di fare agricoltura oggi e di vivere il territorio, le relazioni, il contesto rurale.

Le storie descritte mostrano come alcune tendenze in atto possano consentire una (ri)definizione del rurale non solo come contrapposto all'urbano, ma come elemento autonomo e con connotati positivi in grado di delineare possibili declinazioni dello sviluppo, tener conto di diversi bisogni in altrettanti contesti e riflettere inconsuete aperture dell'immaginario.

**Francesca Giarè** (INEA) si occupa di metodologia della ricerca scientifica e lavora nel campo dello sviluppo agricolo e rurale, dove ha approfondito in particolare gli aspetti sociali e culturali.

**Monica Caggiano** (INEA) si interessa di ecologia sociale e lavora sulle tematiche ambientali e socioeconomiche dei sistemi agricoli e rurali.

**Francesco Vignali**, fotografo professionista, lavora nel campo del reportage di viaggio con particolare attenzione alle tematiche del territorio e alle evoluzioni del paesaggio agrario.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

