



STORIE DAL TERRITORIO



campagna promossa da



con il contributo di

Fondazione
CARIPLO





STORIE DAL TERRITORIO

A cura di:

Legambiente Lombardia Onlus

Autori:

Damiano Di Simine • Laura Zamprogno

Immagini di copertina e di introduzione:

Lorenzo Baio • Laura Zamprogno

Questa pubblicazione è stata realizzata grazie al contributo di



nell'ambito del progetto "Cambiamo agricoltura!"

Cambiamo Agricoltura è parte della campagna europea *The Living Land* nata per unire organizzazioni e persone che pensano che l'attuale Politica Agricola Comune (PAC) sia in crisi e abbia bisogno di una riforma in chiave agroecologica. A lanciare la campagna *Living Land* sono Birdlife Europe, European Environmental Bureau (EEB) e WWF EU. In Italia #CambiamoAgricoltura è sostenuta da quattro associazioni ambientaliste nazionali (FAI, Legambiente, Lipu e Wwf) e ha visto l'adesione di numerose altre organizzazioni, a partire da quelle che raggruppano i produttori biologici e biodinamici.

www.cambiamoagricoltura.it

RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento particolare va a tutti i protagonisti che hanno dato voce alle storie dal territorio raccolte in questa pubblicazione, dando la loro disponibilità a condividere la propria esperienza.

Claudio Pozzi, Dario Olivero, Ernesto Folli, Federica Di Luca, Giuseppe Caronni, Lino Gentile, Maria Grazia Mammuccini, Marilena Cocci Grifoni, Massimo Moretuzzo, Mathieu Champretavy, Maurizio Gritta, Monica Saba, Nicola De Gregorio, Olga Ciccone, Paola Zappaterra, Paolo Russo, Ramona Tocchella, Roberto Marinoni, Roberto Stucchi Prinetti, Suleman Diara, Tommasina Gengaro, Vincenzo Barone.



INTRODUZIONE

In Italia non c'è una sola agricoltura. Non ci riferiamo al carattere proprio di un Paese esteso in latitudine ed in altitudine quanto basta per consentire l'espressione di una straordinaria biodiversità agraria: tema appassionante ma che, in questa sede, diamo per acquisito. Ci riferiamo invece all'approccio a questa attività economica, cruciale in quanto tramite tra la società e le risorse naturali da cui dipende l'approvvigionamento di materie prime. La diversità che non è scontata, e che vi proponiamo attraverso la selezione di casi e di interviste di questa pubblicazione, è nell'approccio produttivo attraverso cui le imprese generano valore e garantiscono il reddito delle persone che vi lavorano.

Perché c'è un'agricoltura intensiva e "industrializzata", la cui unità di misura sono gli ettari su cui si calcolano le rese produttive, che è quella largamente prevalente, in Italia e ancor più in Europa, che opera alle condizioni e ai prezzi del mercato mondiale delle *commodities*, che subisce le condizioni poste dagli operatori più organizzati della filiera: la trasformazione e la distribuzione da un lato, i fornitori di mezzi di produzione dall'altro. È a questa agricoltura, forte solo delle terre di cui dispone, che si rivolge il sistema di aiuti della PAC, la Politica Agricola Comunitaria, che nonostante le varie riforme succedutesi nei decenni, continua ad essere una erogatrice di sussidi atti a compensare, e quindi a perpetuare, la condizione dell'agricoltore come operatore "debole" delle filiere agricole: beneficiando quindi, sia pure indirettamente, molto di più gli altri attori della filiera, ed in particolare tutelando lo sbocco di mercato dei prodotti chimici, delle sementi, dei carburanti e dei macchinari prodotti dell'agroindustria, la principale beneficiata dalla PAC.

E c'è invece un'agricoltura che si sforza, con crescente successo, di internalizzare l'innovazione che deriva da approcci diversi da quello meramente produttivistico, senza per questo essere meno efficace nel far fronte alle aspettative della società: è vero invece l'esatto contrario, perché la resa di una azienda agricola non si misura in quintali di prodotto per ettaro, ma nel complesso dei benefici multipli che la sua attività è in grado di rendicontare. Benefici che possono essere misurati in termini di prestazioni di prodotto (una produzione di qualità trova sbocchi migliori di una produzione di massa, una produzione che richiede bassi input chimici ed energetici consente maggiori margini di redditività, la valorizzazione in azienda di scarti e sottoprodotti produce redditi aggiuntivi), ma anche di servizio. Parliamo dei servizi erogati dalle aziende agricole che si specializzano in agricoltura sociale e cura delle persone, in accoglienza e ristorazione. Oltre a questi ci sono i servizi "incorporati" dai prodotti: le garanzie di salubrità e sicurezza dei prodotti biologici e biodinamici, la confidenza del consumatore verso prodotti a chilometro zero, o verso prodotti trasformati e commercializzati entro una filiera riconoscibile e magari certificata, anche per quanto riguarda il benessere animale. Ma parliamo anche di servizi che non hanno un mercato: la qualità dell'ambiente e del paesaggio di cui l'azienda agricola si erge a custode, la conservazione della biodiversità, la riduzione delle emissioni, il miglioramento del suolo e della qualità delle acque, che dipendono in larga misura dal modo e dall'intensità con cui vengono praticate le colture e gli allevamenti. Senza dimenticare la dignità del lavoro e della vita delle persone e delle comunità che da quella agricoltura dipendono.

Massimizzare e diversificare i benefici, ridurre gli impatti: nelle attività della filiera agroalimentare questo è possibile, e non può prescindere dallo spirito d’iniziativa di agricoltori consapevoli e innovatori, ma richiede anche un patrimonio di competenze che si collocano nel **modello agroecologico**, oggi riconosciuto globalmente come l’orizzonte che, se accolto ed esteso, consentirà all’agricoltura nel suo complesso di superare i gravi limiti e l’insostenibilità del modello agroindustriale affermatosi nell’arco dello scorso secolo. L’agroecologia è il modello di un’agricoltura capace di immaginare e progettare il proprio futuro, non a caso è intrapreso soprattutto da giovani agricoltori, ed è il modello a cui vorremmo si rivolgesse anche l’Unione Europea con una riforma della PAC orientata a sostenerne gli investimenti e a retribuire i servizi che generano benefici collettivi, passando da un sistema di sussidi ad una PAC che quantifica e remunera i servizi agro-ecosistemici, riconoscendoli come parte integrante e necessaria degli sforzi a cui ogni singolo Stato Membro deve corrispondere per raggiungere gli obiettivi di lotta e adattamento al cambiamento climatico, sicurezza e salubrità alimentare, conservazione della biodiversità, economia circolare e a basse emissioni.



Cambiamo agricoltura: perché la terra è un bene comune

Attraverso l’agricoltura, in Italia, vengono presidiate terre per 12,5 milioni di ettari: il 42% del territorio nazionale. Dal lavoro agricolo scaturisce la produzione di materie prime essenziali che, sia pure in un mondo solcato da intensi flussi di scambi commerciali, restano la risposta al nostro primario fabbisogno alimentare e, con questi numeri, è chiaro che l’agricoltura è una attività che riguarda noi tutti, e non solo le imprese che vi ricavano il loro reddito. Il passaggio dalla comprensione alla piena consapevolezza non è però scontato: dietro questi dati c’è infatti un comparto produttivo in cui l’evoluzione storica e tecnologica recente hanno portato ad un crescente distacco dalla società, anch’esso testimoniato dai numeri.

L’occupazione agricola, per effetto della meccanizzazione e dell’intensificazione produttiva, rappresenta infatti una quota sempre più minoritaria: i lavoratori in agricoltura sono 1,2 milioni, circa il 4% della forza lavoro impegnata in un comparto che solo 40 anni fa pesava quasi il triplo in valore assoluto. Anche la superficie coltivata è diminuita fortemente, in parte per l’avanzata di edifici e infrastrutture, che hanno consumato 2 milioni di ettari di suolo, ma ancor più a causa dell’abbandono delle aree interne e montane, le cui aziende non hanno più potuto competere con quelle ad alta meccanizzazione e grande superficie fondiaria delle pianure.

Se all'agricoltura dobbiamo riconoscere il ruolo insostituibile di artefice di economia e presidio, dobbiamo anche dirci che con gli anni a questa attività si sono legate pesanti responsabilità: le monocolture intensive banalizzano e impoveriscono il paesaggio agrario erodendone la biodiversità; l'impiego massiccio di pesticidi continua ad inquinare acque e a contaminare alimenti; il ricorso a fertilizzanti di sintesi e la eccessiva lavorazione dei terreni consumano gran parte della sostanza organica dei suoli, contribuendo all'effetto serra ed aprendo la porta al rischio di desertificazione; la spinta all'aumento delle rese nell'allevamento ha visto crescere in modo eccessivo e sbilanciato questo comparto produttivo, con impatti severi sul benessere animale, abusi di antibiotici e farmaci dispersi nei terreni oltre che nei prodotti, inquinamento idrico ed emissioni atmosferiche riconducibili all'eccessivo carico zootecnico.

Non parliamo di problemi che riguardano la sola agricoltura italiana, ma che pongono interrogativi in tutta Europa: come è potuto accadere tutto questo in un settore economico che da decenni, per primo e più di tutti, ha beneficiato e continua a beneficiare di un flusso ininterrotto di aiuti pubblici comunitari? La PAC, Politica Agricola Comunitaria, colloca nell'agricoltura quasi il 40% dell'intero budget dell'UE. Perché questi aiuti non sono serviti ad impedire lo spopolamento delle campagne e l'abbandono delle aree interne? In che misura hanno favorito invece la concentrazione e la rendita fondiaria, l'emorragia di posti di lavoro, la crescente dipendenza dall'agroindustria?

Domande che poniamo nel momento in cui l'Europa affronta la discussione sulla riforma della PAC, che dovrebbe entrare in vigore dal 2020 e che, pertanto, abbraccerà nella sua attuazione gran parte del decennio alla cui scadenza le Nazioni Unite hanno collocato traguardi di sviluppo sostenibile al cui perseguimento l'intera comunità internazionale ha stabilito di concorrere. Gli SDG (Sustainable Development Goals) riguardano temi come la lotta al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità, la garanzia di accesso al cibo per tutti, l'arresto all'inquinamento atmosferico, alla deforestazione, al degrado del suolo e delle risorse idriche. Tutti argomenti su cui l'agricoltura è protagonista, nel bene e nel male.



Crediamo che il futuro dell'agricoltura europea debba consolidare la centralità delle filiere alimentari e delle materie prime agricole e forestali, ma che debba anche dare risposta ai troppi elementi di crisi che impongono un ripensamento degli obiettivi di politica agricola e della modalità con cui i soldi pubblici vengono distribuiti alle imprese agricole, e le risposte richiedono un processo profondo di ristrutturazione dell'intero comparto agro-zootecnico. L'agricoltura europea, che oggi deve rispondere delle proprie responsabilità nella crisi ambientale, deve farsi parte attiva del percorso verso la soluzione ai problemi globali, e allo stesso tempo tornare ad essere una risorsa per i territori e le comunità. Si può fare, e già si fa: ad esempio per l'agricoltura biologica e biodinamica, un settore ben monitorato e su cui sono dunque disponibili affidabili serie di dati statistici, non stiamo più parlando di un settore marginale, ma di una realtà produttiva sempre più importante, in crescita e vocata al mercato che, con i suoi quasi 2 milioni di ettari e le oltre 50.000 aziende, colloca il nostro Paese tra i primi produttori europei e mondiali.

Nella discussione sul futuro della PAC oggi si parla soprattutto dei rilevanti tagli al bilancio e del ruolo crescente degli Stati Membri nella gestione degli aiuti europei. Noi invece preferiamo confrontarci sulla qualità della spesa pubblica per una agricoltura che, in Europa, ritrovi la sua ragion d'essere nella gestione della fertilità dei suoli, per fornire a cittadini e consumatori servizi come la salubrità dell'ambiente e dei prodotti, contribuendo alla conservazione della biodiversità e dei paesaggi rurali, generando nuove opportunità di impresa per i giovani e le famiglie che scelgono di vivere, o di continuare a vivere, nelle aree interne.

In questi aspetti risiede il valore aggiunto dell'agricoltura che è giusto riconoscere e retribuire: soldi pubblici devono assicurare l'erogazione di benefici collettivi. Benefici che solo una agricoltura di qualità, impostata su basi agroecologiche, è in grado di assicurare alle attuali e future generazioni.



**CAMBIAMO AGRICOLTURA!
STORIE DAL TERRITORIO**

LE STORIE

CASCINA CLARABELLA cooperativa sociale agricola onlus 8	BIODISTRETTO DEL CHIANTI distretto biologico 48
COMPRENSORIO "LA CASSINAZZA" cluster di aziende agricole 11	MANNUCCI DROANDI azienda agricola 52
DiNAMo Distretto Neorurale delle Tre Acque di Milano 14	RETE SEMI RURALI associazione 54
DAVO Distretto Agricolo Valle Olona 18	FUNKY TOMATO società agricola 57
CASCINA BOSCO FORNASARA azienda agricola 21	BIOMELISE azienda agricola 60
AZIENDA AGRICOLA PALAZZETTO società agricola semplice 24	MATER mare, agricoltura e turismo ecorurale 63
IRIS BIO cooperativa agricola 27	PERNAMAZZONI rifugio rurale 66
D.E.S. FRIÛL DI MIEÇ società cooperativa agricola di comunità 30	FASTUCHERA azienda agricola 69
TASCAPAN rete di produttori della Valle d'Aosta 33	GENN'E SCIRIA azienda agricola 72
ARVAIA azienda agricola cooperativa 36	
BARIKAMÀ cooperativa sociale 39	
LA QUERCIA DELLA MEMORIA società agricola semplice 42	
TENUTA COCCI GRIFONI società agricola 45	

CASCINA CLARABELLA

cooperativa sociale agricola onlus



“La nostra esperienza nasce dalla tipica saggezza contadina, in base alla quale tutti sono a loro modo abili, quali che siano il livello culturale o le condizioni mentali, perché le piante e gli animali non discriminano nessuno, non si voltano dall'altra parte e crescono sani chiunque li accudisca”

📍 Corte Franca, Iseo (BS) – LOMBARDIA

🌐 www.cascinaclarabella.it - clarabella@cascinaclarabella.it

🌱 Agricoltura biologica certificata | viticoltura ● olivicoltura ● apicoltura ● itticultura | 12,5 ettari



Cascina Clarabella nasce nel 2002 nel cuore della Franciacorta. La Cooperativa ha deciso di puntare sulla diversificazione dei servizi per creare opportunità variegata di inserimento lavorativo per persone con disagio psichico.

Ramona Tocchella | responsabile agriturismo
Olga Ciccone | referente fund raising

L'idea iniziale era di produrre vino biologico per la cascina (il primo impianto nel 2004 su un ettaro di terreno): visti gli ottimi risultati abbiamo progressivamente ampliato la gamma di etichette offerte e ottenuto riconoscimenti (il nostro Franciacorta Brut Docg 2010 è stato premiato da Slow Food). Tanto che la cantina è diventata una vera e propria attività commerciale ed oggi rappresenta la voce principale del nostro fatturato (70 mila bottiglie l'anno).

Combattere i pregiudizi con l'agricoltura

Abbiamo scelto l'agricoltura come risposta all'esigenza di fornire posti di lavoro a persone con disagio psichico, come strumento per un loro reinserimento sociale, perché è in grado di offrire attività differenziate, con ritmi di lavoro non stressanti, in un ambiente accogliente e sereno. La nostra filosofia è di unire le persone nell'ottica dell'inclusività creando posti di lavoro veri (su 25 impiegati nella cooperativa agricola 12 sono persone svantaggiate).

Nel 2005 abbiamo sviluppato un nuovo settore dedicato all'educazione ambientale: è nata la Fattoria Didattica e il Centro Didattico Ambientale, per noi un ulteriore strumento per combattere i pregiudizi sul delicato tema del disagio psichico. Qui promuoviamo laboratori di panificazione, attività dedicate all'apicoltura e alla cura dell'orto, le cui verdure finiscono sulle tavole del nostro agri-ristoro “Centottanta Cantina & Cucina”, altra anima della nostra cooperativa. Un elemento essenziale è lavorare in sinergia con associazioni e soggetti locali, fare rete. Nasce così nel 2009 il Consorzio Cascina Clarabella, gruppo di cooperative sociali di tipo A e B che oggi, oltre ai servizi alla persona, si occupa anche di servizio alle imprese, cura del verde, e sviluppo di energie rinnovabili.

Sempre in quest’ottica abbiamo aderito alla Rete Agricoltura Sociale Lombardia, ospitiamo esperienze di alternanza scuola-lavoro e condividiamo la diffusione e la contaminazione di buone prassi con altre realtà locali e regionali.

Turismo etico in cascina

La nostra è una cooperativa un po’ particolare: tanto che è una delle poche ad avere avviato un settore ricettivo di turismo etico. Dal 2008 infatti è attivo il B&B Cascina Clarabella (12 alloggi tra camere e appartamenti) ricavato dalla ristrutturazione di un cascinale dato in comodato d’uso da un privato, ed oggi facciamo parte dell’Associazione Italiana Turismo Responsabile, che si ispira a principi di democrazia ed etica

Progettare il territorio

Negli anni abbiamo avviato una serie di interventi puntuali sul territorio che hanno avuto delle ricadute positive anche per altri soggetti. Un esempio è la ristrutturazione e gestione del frantoio comunale presso l’ex Cascina Damiani di Rodengo Saiano, dove oggi produciamo il nostro olio extravergine di oliva. Il frantoio è divenuto un elemento di riferimento che viene utilizzato anche dai numerosi piccoli produttori locali che possono usufruire di un servizio di molitura prima assente.

Abbiamo anche sviluppato progettualità usufruendo del servizio gratuito di fund raising messo a disposizione dal Consorzio Cascina Clarabella. Abbiamo avuto accesso ai fondi del PSR in particolare aderendo alle misure dedicate ad investimenti nelle aziende agricole e all’ammodernamento, all’insediamento di giovani agricoltori, al sostegno ai sistemi di qualità alimentare e alla diversificazione di attività non agricole.

L’ultima novità è il progetto di sviluppo del settore ittico con la realizzazione di un allevamento di trote presso Lodrino (BS) ed un laboratorio di lavorazione e trasformazione del pesce – sia allevato che pescato sul Lago d’Iseo – a poca distanza dalla Cascina: i contributi ottenuti provengono sia da fondazioni private che comunitarie. Abbiamo ottenuto un finanziamento da Fondazione Cariplo all’interno del bando AttivAree, uno da Fondazione Cattolica, uno da Fondazione Vismara e infine dal Fondo Europeo per la pesca FEAMP 2014-2020.





Vino biologico e impronta carbonica

Clarabella aderisce al Consorzio Franciacorta e applica il Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”. Insieme a 21 produttori del territorio ha aderito al progetto di “Monitoraggio e Riduzione delle Emissioni di CO₂ in Vitivinicoltura”. Il progetto, di cui è Capofila il Consorzio Vini Franciacortain in collaborazione con l’Università degli Studi di Milano, utilizza il calcolatore ITA.CA. (Italian Wine Carbon Calculator).

COMPENSORIO NEORURALE

cluster di aziende agricole



“L’esperienza del Compensorio dimostra che se gestita in maniera integrata la produzione agricola e quella naturalistico-ambientale non solo sono compatibili ma beneficiano l’una dell’altra; in questo solco si inserisce il cambiamento di prospettiva orientato ai principi dell’economia circolare”

 Pavia (PV)- LOMBARDIA

 www.neorurale.net - info@neorurale.net

 Agricoltura biologica | riso ● seminativi | 1.500 ettari

Il compensorio nasce a metà degli anni 90 dall’eredità della Famiglia Natta con l’obiettivo di promuovere attività economiche ed agricole, nell’ottica di un utilizzo efficiente delle risorse. Riunisce sette aziende agricole che si estendono su una superficie di oltre 1.500 ettari e includono 107 ettari di aree umide, 78 ettari di boschi, 65 ettari di rimboschimenti da legname, 50 ettari di prati e 110 km di siepi e filari. Questi elementi dell’ecomosaico paesistico fanno parte di una sistematica ed integrata operazione di rinaturazione operata dall’azienda e supportata dall’accesso ai fondi PAC (pagamenti diretti per il *greening*) e alle misure del PSR.

Gilberto Garuti | responsabile ricerca e sviluppo gruppo Neorurale

Sin dall’inizio in azienda abbiamo realizzato interventi mirati a ricostruire il paesaggio rurale e a “produrre ambiente”, sia in termini di biodiversità vegetale che animale, attraverso la conversione da un’agricoltura intensiva ad estensiva: grazie al supporto delle risorse finanziarie messe a disposizione dai Regolamenti CE n. 2078 e n. 2080 destinati agli interventi agroambientali, abbiamo creato aree umide e marcite. Era il 1996: oggi le superfici agroambientali rappresentano il 70% degli appezzamenti aziendali. Abbiamo nel tempo constatato che le aree coltivate limitrofe alle zone naturalistiche sottratte alla produzione risultavano “ben equilibrate” dal punto di vista agronomico e potevano essere condotte senza fare ricorso a prodotti di sintesi: abbiamo quindi deciso di convertirle al biologico.

L’introduzione dei *rice field margins*

Dagli anni ‘90 ad oggi abbiamo investito circa 2 milioni di euro derivati da contributi del PSR per la realizzazione di zone umide, cespuglieti-radura, boschi a scopo ambientale, boschi per la produzione di legname di pregio, siepi e filari campestri, riqualificazione di fontanili, fossetti per la biodiversità in risaia, sommersione invernale delle risaie. Il 15% della superficie agricola totale è occupato da aree umide permanenti, radure inerbite, fasce boscate, siepi: si tratta di margini che svolgono il ruolo di aree ecotonali strategiche per la biodiversità. Non solo abbiamo creato l’armonia tra il paesaggio coltivato e quello naturale ma abbiamo realizzato una piccola economia a scala aziendale.

Oggi possiamo fare a meno di fitofarmaci e concimi di sintesi; il riso che produciamo (Riso Naturale® e Riso Cavaliere d'Italia®) è un riso di qualità che siamo riusciti a far valere molto di più del costo di mercato tradizionale e viene distribuito anche attraverso i canali della GDO.

L'economia circolare applicata all'agricoltura

I risultati raggiunti in questi anni dimostrano che se si accompagna la Natura si possono ottenere vantaggi importanti. Oggi adottiamo pratiche agronomiche coerenti con i principi dell'agricoltura conservativa: dalla minima lavorazione del suolo all'introduzione di colture di copertura (*cover crops*), all'inserimento delle rotazioni colturali (pisello, orzo). Alcune aree vengono utilizzate per la sperimentazione. Attualmente siamo uno dei 14 partner internazionali del Progetto Europeo Sistemyc, finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020 per lo sviluppo di tecniche e strumenti che facilitino la transizione verso un'economia circolare in agricoltura.

In particolare siamo attivi sulla ricerca nel riciclo dei nutrienti. Il comprensorio ha avviato un Centro gestito dalla Società Acqua & Sole - che fa parte del gruppo - per il trattamento e recupero di matrici ottenute a partire dai fanghi civili provenienti dai depuratori di Milano e della Lombardia e dai rifiuti organici delle città limitrofe. Tali matrici, trattate per digestione anaerobica, vengono utilizzate come ammendanti organici. Stiamo sperimentando l'impatto del digestato ottenuto iniettato a 15 cm di profondità sui microrganismi del suolo anche all'interno di un progetto in collaborazione con il CREA, progetto FERDI (valutazione della fertilità biologica e della diversità microbica dei suoli coltivati a riso e fertilizzati con digestato). Diciamo che siamo partiti occupandoci della biodiversità macroscopica (caprioli, aironi, libellule...) ed oggi siamo impegnati nello studio di quella microscopica: del resto la ricerca scientifica sta dimostrando come la fertilità e il benessere delle piante dipendano soprattutto dalla presenza di microrganismi utili al suolo.

Dare il giusto compenso all'agricoltura periurbana

Oggi occorre promuovere un'agricoltura orientata ad un minor consumo di risorse (fertilizzanti, acqua) grazie all'utilizzo di tecnologie di *precision farming* da *remote sensing* da satellitare, come già stiamo cercando di fare in azienda, con sistemi sofisticati di controllo dei parametri critici per le colture. Ma soprattutto oggi c'è bisogno di un maggiore riconoscimento economico delle realtà agricole che oltre alle produzioni alimentari forniscono servizi ambientali. E questo vale ancora di più nelle aree periurbane, dove l'ambiente è gestito per l'80% dagli agricoltori: a loro bisogna riconoscere questo ruolo, compensandolo adeguatamente.





Sostenibilità certificata

Il gruppo Neorurale ha ricevuto una Menzione d'Onore agli EMAS Awards (2017) per l'impegno profuso nell'applicazione dell'economia circolare a livello europeo e ottenuto la Certificazione Biodiversity Alliance. Il sistema di trattamento dei rifiuti organici sviluppato dalla Società Acqua & Sole, che fa parte del gruppo, nel suo complesso ha permesso di ridurre l'utilizzo di concimi minerali e le emissioni di gas serra del 35%. L'energia utilizzata viene prodotta da biogas con un *surplus* annuale di oltre 12.000 MWh.



“I soci del consorzio DiNAMo sono custodi di un territorio omogeneo e di un'agricoltura che produce qualità in armonia con l'ambiente”

 Cisliano(MI) - LOMBARDIA

 www.distrettodinamo.it - distrettodinamo@gmail.com

 Agricoltura biologica e convenzionale | risicoltura ● orticoltura ●
cerealicoltura ● allevamento ● apicoltura ● prodotti trasformati e prodotti
lattiero caseari ● biomasse | 3.500 ettari

● ● ●

Il Distretto nasce nel 2014 per incentivare il miglioramento ambientale e paesistico del territorio, promosso anche dalle risorse di sostegno del PSR a favore delle aggregazioni di produttori. Il distretto conta oggi 45 imprese (39 aziende agricole, 2 consorzi di aziende agricole, e 4 società non agricole). Oltre ai prodotti agricoli vengono offerti servizi di consulenza, percorsi culturali e didattici per le scuole, punti di ristorazione e ricettività, attività di svago e benessere (sono presenti 15 attività agrituristiche, 13 attività zootecniche, 13 aziende biologiche, 2 attività sociali).

Dario Olivero | consigliere

DiNAMo è una rete differenziata e articolata di soggetti accomunati dall'obiettivo di promuovere il riconoscimento del ruolo socio-economico svolto dall'agricoltura periurbana alle porte di Milano nei confronti della collettività e di presidio territoriale al consumo di suolo. Il Consorzio rappresenta un volano per stimolare, anche sul fronte commerciale, scambi sinergici dei prodotti e la promozione collettiva delle aziende, sia mediante la vendita diretta ai consumatori che attraverso i canali della GDO. In questo ambito rientra la collaborazione attivata di recente con COOP Lombardia per introdurre i prodotti DiNAMo nei loro circuiti di distribuzione (farine e cereali, birra, carne, salumi: completiamo la gamma con i prodotti che, come il vino, vengono forniti dalle aziende del circuito CIA).

Progettare la connessione ecologica

Grazie ai fondi del PSR in molte aziende è stata avviata la conversione al biologico e sono state finanziate misure sugli investimenti e soprattutto su interventi agroambientali, quali l'introduzione di siepi e filari. Uno dei progetti più interessanti e significativi sviluppati in questo senso è il “Progetto Librarsi”, finanziato da Fondazione Cariplo nel 2015 all'interno del bando “Realizzare la connessione ecologica”. Il progetto, con capofila Legambiente Lombardia, ha previsto la realizzazione di uno studio di fattibilità per il potenziamento della connessione ecologica attraverso la matrice agroambientale tra il Parco del Ticino e il Parco Agricolo Sud Milano, coinvolgendo 4 comuni e 6 aziende agricole pilota.

Cascina Isola Maria

● Azienda Agrituristica Biologica

Tra le aziende agricole aderenti al DiNAMO, l'Isola Maria ha sempre mostrato una propensione alle sfide e al cambiamento. A partire dalla conversione al biologico, nel 2009, introdotta anche come risposta ad un'urbanizzazione sempre più incalzante e ai ritmi preoccupanti di consumo di suolo alle porte di Milano.

Il passaggio per l'azienda, che sin dagli anni '80 alleva bovine di razza Frisona e coltiva una superficie agricola di circa 40 ettari, non è stato facile e ha portato a una serie di cambiamenti in stalla, a partire dalla contrazione del numero di capi allevati per ridimensionare il peso del carico animale per ettaro, in campo, dove sono state introdotte consociazioni di graminacee e leguminose (loietto e trifoglio incarnato, tritiale e pisello, medica in purezza e trasemine di trifoglio nei cereali vernini), la semina su sodo, l'utilizzo di colture di copertura per il controllo delle infestanti, l'ingresso delle rotazioni colturali. I benefici della conversione non sono tardati ad arrivare e si sono tradotti in campo in termini di incremento della biodiversità, della qualità e quantità di foraggio e in stalla in termini di miglioramento del benessere e della salute della mandria e della qualità del latte prodotto.

A partire dalla primavera 2018 l'azienda, prima nel Distretto DiNAMO, è impegnata in una nuova sfida: la produzione di "latte fieno" che prevede la sostituzione degli insilati nell'alimentazione delle vacche con fieno, erba e cereali (come da Regolamento di esecuzione UE 2016/304). Tra i vantaggi: la possibilità di ottenere latte con caratteristiche organolettiche molto apprezzate dal mercato ma anche, a livello di costi aziendali, la riduzione ulteriore delle operazioni colturali sulla terra, dell'uso del carro miscelatore e del ricorso al contoterzista per la raccolta degli insilati. Il progetto è stato avviato all'interno del Consorzio Cooperativo di aziende biologiche *Natura e alimenta* di cui Isola Maria fa parte.





Cascina Forestina

• Società Semplice Agricola

Abbracciata dal Bosco di Riazzolo, nel cuore del Parco Agricolo Sud, La Forestina, sede del DiNAMO, pratica l'agricoltura biologica da oltre 20 anni. Sui terreni di proprietà vengono coltivati cereali (grano tenero, grano duro, e farro) grano saraceno, in rotazione con leguminose (pisello proteico) e prati da vicenda. L'azienda ospita inoltre un piccolo allevamento avicolo di razze autoctone (Pollo Milanino e Mericanel della Brianza) e un allevamento bovino di vacche Varzesi. La scelta della razza varzese (Presidio Slow Food) ha dimostrato di offrire una serie di vantaggi, sia in termini di rusticità e adattamento degli animali (con un risparmio sulle cure veterinarie), che di convenienza economica nel recupero delle filiere della carne (di elevata qualità) e del latte, dall'alto valore proteico e dalla maggiore remunerazione (0,50 euro/litro contro i 0,33 del latte di Frisona). La valorizzazione della razza passa anche dai piatti proposti nel punto ristoro della cascina: salumi e carni di bovino adulto e prodotti trasformati come i formaggi.

Oltre alla vendita diretta dei prodotti (in senso letterale: gli ortaggi vengono raccolti direttamente nell'orto dai consumatori), La Forestina promuove attività legate alla ricettività (ristorante e agriturismo) e all'educazione ambientale (con possibilità di effettuare percorsi didattici in fattoria e visite guidate in azienda). Numerosi sono i progetti avviati negli anni: tramite l'accesso a fondi comunitari e regionali è stato intrapreso il miglioramento delle strutture agricole ed il recupero delle funzioni agrituristiche, sono stati finanziati interventi di miglioramento agroambientale importanti, quali la riqualificazione delle aree a bosco, la reintroduzione di anfibi di interesse conservazionistico ed il contenimento di specie invasive.



Il Biodistretto dei Navigli

L'acqua è l'elemento centrale attorno a cui si sviluppa il distretto DiNAMo, collocato nel lembo di pianura a cavallo tra Milano e Pavia e delimitato dalle "Tre Acque" Ticino, Canale Villoresi e Naviglio Pavese, nei due parchi regionali Parco Agricolo Sud Milano e Parco della Valle del Ticino.

DiNAMo è uno dei soggetti promotori del Biodistretto dei Navigli, insieme a 20 comuni, due istituti Universitari, 25 aziende agricole, il Parco Agricolo Sud Milano e il Parco del Ticino. Il progetto di Piano integrato d'area è finanziato dal PSR 2014-2020 nell'ambito della Misura 16.10.2 per un budget complessivo di circa 2 milioni di euro.



“Siamo consapevoli che l'agricoltura può e deve produrre benefici riconoscibili dalla collettività e le attività che svolgiamo vengono percepite dalla comunità locali perché concrete e visibili”

📍 Legnano (MI) - LOMBARDIA

🌐 www.davolona.it - info@davolona.it

🌿 Agricoltura biologica | cerealicoltura • orticoltura • frutticoltura •
allevamento • prodotti lattiero caseari | 2.000 ettari



Il Distretto interessa le province di Milano e Varese e si sviluppa tra i tre Parchi Locali di Interesse Sovracomunale (PLIS) della Valle Olona, del Rocolo e dei Mulini. Elemento centrale il Fiume Olona e la sua valenza naturalistica e paesaggistica, fruitiva, sociale e culturale, di risorsa fisica e produttiva.

Giuseppe Caronni | presidente

La nascita del Distretto è avvenuta sulla spinta di alcuni membri affiliati al Consorzio del Fiume Olona: istituito nel 2012, si è da subito configurato come interlocutore diretto tra le amministrazioni comunali e il territorio e come promotore di una nuova visione del bacino del fiume. Il notevole sviluppo di aree abitative, industriali e di infrastrutture viarie ha modificato indelebilmente il paesaggio agricolo della Valle dell'Olona: il distretto rappresenta un esempio di agricoltura che dialoga con il territorio svolgendo il ruolo di custode del paesaggio ed è l'aggregazione di oltre 35 aziende agricole sotto forma consortile. Tra gli obiettivi del DAVO vi è anche l'integrazione fra le attività economiche presenti nel territorio e la valutazione delle potenzialità offerte dalla PAC e dal PSR per sviluppare un nuovo approccio imprenditoriale delle aziende attive nel Distretto.

Una visione collettiva per l'Olona

Promozione della multifunzionalità e diversificazione culturale delle aree coltivate, sviluppo di azioni collettive per il miglioramento dei processi produttivi delle aziende del territorio, gestione di interventi di riqualificazione di aree marginali e di connessione ecologica, sono alcune delle azioni che abbiamo intrapreso e che permettono di ridare identità e continuità ad un territorio fortemente frammentato ed urbanizzato ai margini dell'area metropolitana di Milano. In questo senso negli anni abbiamo stipulato convenzioni con le amministrazioni locali di Parabiago, San Vittore Olona, Canegrate e avviato progetti in partnership con associazioni ed enti locali finanziati da fondazioni private. Tra le azioni di maggiore rilievo la gestione e manutenzione dell' "Oasi Parades" (zona umida nel Comune di Parabiago), del "Bioparco Bosco antico" (Canegrate), delle aree di laminazione ambientale (Canegrate, Parabiago e San Vittore Olona) con attività agricola di tipo agroecologico caratterizzata dalla pratica di metodi di conduzione tradizionali, naturali e non intensivi, coerenti e armonici con i valori ambientali espressi dal territorio circostante.

Un progetto che si potrebbe definire come esperienza pilota sul territorio è “L’Olona entra in città” promosso dai comuni di Rho, Pregnana Milanese e da Legambiente Lombardia, che rientra nel Programma d’Azione 2015 del Contratto di Fiume Olona-Bozzente-Lura, costituito da un primo studio di fattibilità (2011-2014) e da una fase realizzativa che si è appena conclusa (2015-2018). Le azioni sono state realizzate grazie ad un lavoro sinergico di diversi soggetti, tra cui lo stesso Distretto, e finanziati da fondi provenienti da compensazioni EXPO 2015, Fondazione Cariplo, dal Programma operativo regionale, da fondi FAS e delle amministrazioni comunali, per un investimento complessivo di circa 1 milione di euro.

Gli interventi - localizzati all’interno del Parco Locale del Basso Olona nei territori comunali di Rho e Pregnana Milanese e lungo i varchi e i potenziali corridoi ecologici che lo connettono con il Parco Agricolo Sud - hanno riguardato: la sistemazione delle sponde del Fiume Olona e della Roggia Molinara (Ambito Mulino Prepositurale), il recupero vegetazionale e idraulico di rogge ad uso irriguo (Riale storico), la realizzazione ex novo di aree boscate (Bosco dei Ciliegi), la creazione di un sottopasso faunistico (Passo del Tasso), la messa a dimora di siepi. Nello specifico gli agricoltori del Distretto si sono occupati della realizzazione di una nuova area umida di circa 4 mila metri quadrati a Rho (Area delle Libellule) su terreni in affitto coltivati dai soci. Inoltre, il Distretto ha gestito l’intervento di riqualificazione ambientale del fontanile Serbelloni e della cava attigua (ripristino delle fasce boscate esistenti mediante tagli selettivi, contenimento di specie esotiche elencate nella Lista Nera stilata da Regione Lombardia, introduzione di specie autoctone, risistemazione degli argini del fontanile e rimodellamento delle sponde, realizzazione di un prato fiorito e nuovi boschi a monte della ex-cava, schermatura sul laghetto per l'osservazione dell'avifauna). Il prossimo passo sarà la messa a dimora di 3700 tra alberi ed arbusti autoctoni (in particolare querce, biancospini, noccioli, cornioli, viburni).





Un'area umida in città per anfibi e uccelli

L'area umida, realizzata dagli agricoltori del DAVO a Rho, interessa una superficie di 3.500 metri quadrati e rientra negli interventi finanziati da Fondazione Cariplo nell'ambito del progetto "Olona entra in città". L'acqua viene alimentata attraverso la roggia (Riale) ripristinata da ERSAF (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste) finanziata all'interno delle Ricostruzioni Ecologiche Compensative EXPO 2015.



“L’agricoltura dovrebbe collaborare con la natura. Nella nostra azienda nidifica il tarabuso ed è tornata la *Marsilea quadrifolia*, una felce sempre più rara in Lombardia e a rischio di estinzione in tutta Europa”

 Nicorvo (PV)- LOMBARDIA

 www.cascinaboscofornasara.it - cascinabosco@gmail.com

 Agricoltura biologica certificata (Bios) | riso ● seminativi | 49 ettari



Cascina Bosco si trova in Lomellina, al confine con il Piemonte. Attiva da due anni e mezzo, certificata biologica a partire da quest’anno, l’azienda opera in un paesaggio a monocoltura risicola distinguendosi per l’attenzione agli agroecosistemi e la tutela di insetti e uccelli utili.

Roberto Marinone | agricoltore

Ho fondato l’azienda nel 2016 ma faccio l’agricoltore da 13 anni. Prima lavoravo insieme a mio padre: poi ho deciso di realizzare il mio progetto imprenditoriale personale puntando al biologico, progetto che avevo in testa da anni. Oggi conduco l’azienda (complessivamente 45 ettari di SAU) insieme a mia moglie Ilena: riso (22 ettari) e in rotazione miglio (12 ettari), soia (7 ettari), grano saraceno (4 ettari) e un piccolo appezzamento in cui coltivo fagioli. Ospitiamo anche delle arnie che sono di proprietà di un apicoltore amico certificato biologico. Produciamo circa 300 quintali di Carnaroli e 100 di Rosa Marchetti. Quest’anno produrremo 400 quintali di Ribaldo (gruppo Ribe) che conferiremo insieme al miglio (circa 250 quintali) alla filiera di EcorNaturaSì. Infine produciamo grano saraceno (50 quintali) per Una Salvia 4 Srl del settore del macrobiotico.

Effettuiamo la vendita diretta in azienda, ma distribuiamo anche i nostri prodotti ad alcuni ristoranti, ai circuiti GAS e spediamo in tutta Italia. Si tratta per ora di un’attività marginale che però intendiamo incrementare nei prossimi anni.

Lavorare il terreno quanto basta

Abbiamo adottato da subito metodi coerenti con la nostra visione di agricoltura che lavora in sinergia con l’ambiente. Non effettuiamo la spianatura a laser dei terreni come avviene per la maggior parte delle risaie. Questo, oltre a ridurre le lavorazioni, mantiene le naturali ondulazioni, le conche gli avvallamenti del suolo che creano dei microhabitat importanti per gli anfibi e la piccola fauna.

Cerchiamo di ridurre al minimo le lavorazioni effettuando arature solo in alcuni campi e mai oltre i 25 cm. Nelle risaie stiamo sperimentando alcune tecniche di semina su sovescio allettato, che prevedono l’assenza totale di lavorazione del terreno, con grandi vantaggi per il suolo e l’ambiente. In primavera dunque non interriamo i sovesci ma li sommergiamo (fermentazione) in presemina e rulliamo con una macchina apposita “gatto delle nevi”, in alternativa seminiamo a spaglio quindi trinciamo l’erbaio prima di allagare i campi.

Biodiversità in campo

I vantaggi per la fauna sono evidenti: la presenza delle erbe fermentate crea una barriera parziale alle infestanti e un ambiente ospitale per rane, rospi, uccelli limicoli e ardeidi. Nei nostri campi nidifica il tarabuso. Abbiamo sperimentato empiricamente come la biodiversità svolga un ruolo fondamentale in agricoltura, soprattutto per chi vuole produrre biologico “sul serio”, in quanto permette di facilitare il lavoro in campo. Un esempio è il ruolo nel contenimento degli insetti dannosi: particolarmente critico è il problema del curculione delle risaie, le cui larve si nutrono delle radici del riso. Abbiamo visto che la presenza di uccelli, favorita dalla conservazione di habitat idonei, mitiga lo sviluppo e la diffusione di questa avversità. Una piccola soddisfazione: grazie ad alcuni monitoraggi condotti dall’Università di Pavia abbiamo scoperto che la nostra azienda è una delle rare in Lombardia (e una delle tre in tutta la provincia) ad ospitare la *Marsilea quadrifolia*, una felce sensibilissima ai diserbanti, ricomparsa nei nostri campi dal primo anno di conversione al biologico. Uno dei motivi per cui in prospettiva vorremmo che l’azienda diventasse sempre più un punto di riferimento, anche naturalistico, per il territorio. Come? Ad esempio promuovendo eventi di sensibilizzazione, visite guidate ai campi, attività di osservazione e *birdwatching*, iniziative culturali, in collaborazione con le associazioni locali.

Premiare chi fa biologico... per davvero

Alcuni dei nostri interventi in azienda sono stati finanziati dal PSR. Abbiamo avuto accesso alla Misura 10 (operazione 10.1.03) relativa alla conservazione della biodiversità nelle risaie per il mantenimento dei solchi (i cosiddetti “fossetti delle rane”) e dei sovesci in risaia (circa 6 mila euro di budget) e alla Misura 11 sul biologico (con un budget di 16 mila euro).

Abbiamo da poco inoltrato la domanda per la Misura 4 (operazione 4.4.01) inerente gli investimenti non produttivi per costituzione di siepi e filari. Anche se su questo aspetto ci siamo già mossi autonomamente, con la messa a dimora di siepi e filari di specie autoctone. Un’operazione tutt’altro che scontata: gli agricoltori infatti sono molto pragmatici e le piante sono viste più come un intralcio alle quotidiane operazioni in campo (bisogna potarle periodicamente, ostacolano le macchine nelle loro manovre, etc). Per quanto riguarda la PAC due riflessioni: da una parte occorrerebbe semplificare il meccanismo di presentazione delle domande, sburocratizzando i passaggi; dall’altra diversificare maggiormente gli incentivi premiando chi realmente opera interventi che vanno nella direzione di una crescente tutela ambientale. Ci vorrebbero verifiche più stringenti e puntuali, basate su parametri oggettivi e scientifici come l’introduzione di indicatori ambientali. O il rischio è di far passare tutto per biologico anche quando biologico non è.



Tracciabilità certificata

Il riso prodotto da Cascina Bosco è certificato con il Marchio Collettivo *Carnaroli da Carnaroli Pavese*. Titolare del marchio la Camera di Commercio di Pavia che garantisce ai consumatori la tracciabilità di filiera.



AZIENDA AGRICOLA PALAZZETTO

società agricola semplice



“Agricoltura e ambiente si possono e si devono integrare. La nostra esperienza ci ha insegnato che anche uno scarto correttamente gestito e valorizzato può tradursi da problema a opportunità per entrambi”

 Zanengo (CR)- LOMBARDIA

 ernestofolli@libero.it

 Agricoltura convenzionale | cerealicoltura ● allevamento | 370 ettari

La gestione dei reflui zootecnici rappresenta un serio problema per le aziende agricole di Pianura. La società agricola Palazzetto ha intrapreso un percorso di valorizzazione dei liquami che ha portato a cascata una serie di vantaggi ambientali ed economici.

Ernesto Folli | titolare

La Palazzetto è un'azienda storica che segue il modello della tradizionale azienda zootecnica di pianura ad indirizzo cerealicolo. Custodisce la storia della mia famiglia: stando al Regio Catasto, risulta di nostra proprietà già dal lontano 1700. Oggi si estende su 370 ettari ed ospita colture di mais, soia, erba medica, loietto (con una piccola area di due ettari in cui abbiamo intrapreso da poco la coltivazione biologica di bacche di Gogi) e un allevamento di circa 700 capi di razza frisona italiana (350 dei quali sono vacche in lattazione). Tengo a sottolineare che si tratta di una mandria cresciuta nel tempo in piena autonomia (non abbiamo acquistato un capo) da cui produciamo latte fresco alta qualità che immettiamo nel circuito della filiera controllata OGM Free.

Dalla stalla al digestore, passando sotto terra

L'azienda ha seguito un'evoluzione costante nel tempo. Dal 2009 ci siamo convertiti al biogas introducendo un impianto da 1 MW di potenza che utilizza i liquami zootecnici per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Abbiamo sviluppato un sistema di tubazioni interrato con cui i liquami freschi vengono convogliati giornalmente dalla stalla ai digestori dove sono utilizzati per la produzione di energia. Il digestato viene poi immesso, sempre attraverso una rete di canali interrati, alla vasca di stoccaggio in campagna. Da qui la somministrazione ai singoli appezzamenti viene effettuata collegando direttamente le macchine agricole ai tubi in uscita per mezzo di un sistema ombelicale.

Ottimizzare i costi, aumentare l'efficienza

I vantaggi di questo metodo sono molteplici: abbiamo eliminato l'utilizzo del carro botte per il trasporto dei liquami dalla vasca di stoccaggio ai terreni azzerando una serie di problemi, dal costipamento del suolo al consumo di gasolio, e abbiamo annullato quasi completamente le emissioni di azoto ammoniacale in atmosfera. Riusciamo di fatto a valorizzare al massimo il potenziale metanigeno del liquame.

In questo modo abbiamo raddoppiato anche l'efficienza agronomica, tanto che in 10 anni abbiamo registrato un aumento medio della sostanza organica dell'1% nei nostri terreni (il contenuto varia a seconda delle caratteristiche pedologiche degli appezzamenti e oscilla tra il 2,5% e il 3%, ben al di sopra della media regionale). Il che ha innescato un circolo virtuoso che ha aumentato la produttività e fertilità dei suoli, migliorandone la struttura e la capacità idrica, soprattutto negli appezzamenti a tessitura sabbiosa dove oggi possiamo coltivare anche il mais. Infine abbiamo raggiunto una sostenibilità economica (il costo di gestione dei liquami si è ridotto ad 1/5 passando da 2 euro al metro cubo a 0,4 euro al metro cubo). Il sistema è così efficiente che abbiamo stipulato una convenzione con un'azienda zootecnica vicina alla quale forniamo digestato in cambio di liquame fresco.

Nel solco dell'agricoltura conservativa

In azienda, oltre alla valorizzazione dei liquami, abbiamo introdotto anche dal punto di vista colturale importanti rivoluzioni: negli ultimi anni la percentuale di doppia coltura è arrivata a circa il 70% della superficie agricola (10 anni fa eravamo a meno del 10%). Abbiamo introdotto le *cover crops* (loietto, tritiale, veccia, trifoglio) che hanno due vantaggi: apportano un maggiore contenuto proteico al foraggio e vengono utilizzate in parte come biomasse per il biogas. Le lavorazioni colturali che effettuiamo sono sempre più orientate nell'ottica dell'agricoltura conservativa. Oggi facciamo sia una lavorazione con ombelicale per l'interramento del digestato a 25 cm, seguita dal passaggio con apposito erpice a 15 cm e dalla preparazione del letto di semina a 5 cm; inoltre effettuiamo una lavorazione a *strip tillage* che permette di compiere, in un unico passaggio, distribuzione, interrimento del digestato e semina.

Cambiare agricoltura si può

Qualche anno fa queste tecniche colturali ci sembravano "astruse", ora non più: al contrario si tratta di pratiche finanziate anche dal PSR, nella Misura 10.1 relativa ai pagamenti agro-climatico-ambientali. I finanziamenti comunitari e nazionali hanno giocato e giocano un ruolo fondamentale per l'innovazione tecnologica in azienda. La realizzazione del secondo impianto di biogas da 650 kW nel 2012 per la separazione della frazione solida e liquida del digestato ha beneficiato dei finanziamenti previsti dalla Misura Direttiva Nitrati di Regione Lombardia (budget complessivo di 160 mila euro) .

La PAC del futuro dovrebbe orientarsi in questa direzione: verso una maggiore valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agricoli, dell'innovazione tecnologica, nell'ottica di una sostenibilità dell'azienda a 360°, premiando chi si impegna a minimizzare l'impatto delle lavorazioni, limitare l'utilizzo di sostanze di sintesi e promuovere modelli di valorizzazione dei reflui. Con meno burocrazia e più agricoltura. La nostra storia inizia come la storia di una classica azienda agricola di pianura. La possibilità di recuperare uno scarto e trasformarlo in risorsa ha innescato in noi una rivoluzione di pensiero che va nella direzione di una crescente consapevolezza ambientale.





Se il biogas è *fatto bene*

L'azienda agricola Palazzetto applica i principi del BiogASFattobene®, modello sviluppato dal CIB (Consorzio Italiano Biogas). Nell'ambito del progetto è stata oggetto del monitoraggio sperimentale BiogasDoneright da parte dell'agenzia internazionale di consulenza Ecofys. I risultati in termini di impatto ambientale derivati dall'applicazione del modello BiogASFattobene® sono stati presentati nel 2017 a Bruxelles.

Grazie alle innovazioni introdotte l'azienda è diventata Carbon Negative.

IRIS BIO

cooperativa agricola



“L’agricoltore non è una categoria da isolare: il suo ruolo deve essere riconosciuto attraverso un pagamento remunerativo del proprio lavoro. L’agricoltura non è solo una pratica per produrre il cibo ma anche gestione e salvaguardia del territorio, delle acque, della biodiversità”

📍 Calvatone (CR) - LOMBARDIA

🌐 www.irisbio.com - info@irisfondazione.com



Agricoltura biologica e biodinamica certificata (ICEA, DEMETER) | ortaggi • prodotti trasformati (pasta, passata di pomodoro, prodotti da forno) | 40 ettari di proprietà collettiva e 1.500 ettari (soci della filiera)



Provincia di Cremona, fine anni '70. Un gruppo di nove giovani decide di abbandonare il lavoro dipendente, cerca e affitta un pezzo di terra e comincia a coltivarlo adottando da subito il metodo biologico, decenni prima che venisse riconosciuto ufficialmente. Nasceva così la Cooperativa Iris, oggi un'impresa solidale, una realtà presente in 12 regioni italiane che conta 70 dipendenti impegnati tra reparto agricolo, pastificio e filiera, con un fatturato annuo industriale e agricolo di circa 22 milioni di euro.

Maurizio Gritta | presidente

Iris nasce nel cuore della Pianura Padana dove già alla fine degli anni '70 il modello di agricoltura che si era imposto era di tipo industrializzato e intensivo. In questo senso siamo sempre stati in controtendenza. Il nostro punto di forza è stato avere degli obiettivi chiari fin da subito, obiettivi che non sono cambiati nel tempo e che sono: fare agricoltura biologica e biodinamica (che allora, in assenza di un regolamento del settore, equivaleva a dire fare agricoltura senza ricorrere a molecole chimiche di sintesi); creare occupazione, in particolare femminile; promuovere un rapporto diretto con il consumatore; promuovere la proprietà collettiva (i nostri terreni sono collettivi per statuto).

Una delle pietre miliari del nostro percorso è stato l'acquisto del terreno di Calvatone (40 ettari) oggi sede della cooperativa avvenuto negli anni '90 grazie al coinvolgimento attivo dei soci consumatori-finanziatori.

Fino agli anni '90 ci siamo dedicati all'agricoltura pura, vendendo i prodotti ai mercati locali e cercando sempre lo sbocco diretto: cereali (grano duro e tenero, mais, avena, orzo, farro), grano saraceno, ortaggi (pomodori, zucche, zucchine, insalate, cavoli, patate, meloni e angurie). In questa prima fase della nostra storia abbiamo sviluppato conoscenze e capacità agronomiche specifiche nel campo del biologico e oggi, tengo a sottolinearlo, siamo un punto di riferimento anche professionale.

Il contratto di coltivazione

Iris ha introdotto un contratto di coltivazione con i propri agricoltori che consiste nel concordare un prezzo minimo al momento della semina e nel condividere un piano agronomico quinquennale stilato dai nostri tecnici e studiato per garantire un reddito all'azienda, senza tralasciare di salvaguardare la fertilità della terra. Il sistema funziona perché è lo sbocco diretto sul mercato a garantire la sostenibilità della filiera.

Il modello inoltre permette di uscire dal meccanismo della borsa, il vero problema dell'agricoltura. Per creare una filiera solida, sicura, remunerativa occorre riconoscere il miglior prezzo al prodotto agricolo, riportare al centro il coltivatore. Le borse agricole ignorano le problematiche locali, l'agricoltore non ha potere contrattuale e l'economia non viene restituita minimamente al territorio. L'agricoltura risente di questo modello di organizzazione di mercato.

L'evoluzione della filiera IRIS

Consapevoli di questi limiti abbiamo deciso di mettere noi per primi in atto il cambiamento, passando alla trasformazione dei nostri prodotti (in farina, pasta, passata di pomodoro e prodotti da forno).

Con il tempo il comparto ha acquisito sempre più importanza, tanto da prendere la decisione di fondare una società più snella per la gestione della parte industriale, che fosse controllata al 100% dalla cooperativa: è nata così A.S.T.R.A. Bio srl. L'esperienza ha avuto successo ed oggi lo sbocco principale è costituito dal circuito dei gruppi di acquisto solidale (GAS), sia in Italia che all'estero.

Un altro elemento che ha portato a rafforzare e strutturare la nostra filiera è stata la costruzione nel 2010 del nuovo pastificio di Casteldidone, con un investimento di oltre 20 milioni di euro. Si tratta di una struttura in bioedilizia di 14.724 metri quadrati, sostenibile nei materiali (riciclabili al 100%, dal legno locale proveniente da Valtellina e Valcamonica, all'acciaio, all'argilla e alla canapa), nell'energia (che è prodotta da un impianto fotovoltaico) e nella gestione dei rifiuti (le acque di scarico vengono fitodepurate e restituite ai campi). Anche gli scarti del pastificio vengono recuperati e riutilizzati per uso zootecnico, in particolare per alimentare il nostro piccolo allevamento di suini allo stato libero con cui produciamo salame e cotichini, a dimostrare che si può produrre alimenti di qualità mantenendo bassi costi di allevamento e adottando pratiche che rientrano nell'ottica dell'economia circolare.

Cambiare agricoltura significa cambiare modello agricolo

La PAC dovrebbe ascoltare il pensiero che già da alcuni anni si sta consolidando nel settore agricolo e il "fare" transnazionale che sta andando in una certa direzione: quella di tornare a mettere al centro terra, acqua, aria, per finanziare un'agricoltura che produca cibo buono, sano, che rispetti l'ambiente ma che, attenzione, non rischi di trasformarsi in un assegno sociale agli agricoltori. Se prendessimo veramente coscienza che senza, terra senza acqua e senza aria non si vive, saremmo i primi a voler determinare la gestione dei nostri territori e la qualità della nostra vita. Occorre trovare il giusto equilibrio tra agricoltura e ambiente e cambiare modello. È evidente che il cambiamento non si può fare in un giorno solo, magari saranno necessari anni. Ma intanto: cominciamo!





Innovazione, ricerca e cultura

L'esperienza di Iris ha innescato un cambiamento nel territorio: oggi 9 delle 15 aziende agricole del cremonese hanno deciso di seguire l'esempio della cooperativa e convertirsi al bio.

La socializzazione delle conoscenze è per l'azienda un fattore chiave. La cooperativa funziona da "università": si sperimentano rotazioni, si selezionano sementi dopo averle testate in campo per un paio d'anni e si registrano le problematiche e le potenzialità.

La diffusione della cultura della mutualità, dell'autogestione e della cooperazione, della salvaguardia dell'ambiente e del territorio, sono alcuni degli obiettivi di Fondazione Iris che dal 2010 promuove attività di educazione, formazione, ricerca scientifica e assistenza sociale, organizza eventi sul territorio e momenti di incontro e confronto sempre nel solco del rapporto diretto fra produttori e consumatori.

D.E.S. FRIÛL DI MIEÇ

società cooperativa agricola di comunità



“Comunità è la parola chiave di questa esperienza in cui gli attori condividono principi di sostenibilità ambientale, qualità delle produzioni, redditività delle aziende agricole secondo un approccio basato sulla partecipazione e la democrazia”

 Mereto di Tomba (UD) – FRIULI VENEZIA GIULIA

 www.des-mediofriuli.it - info@des-mediofriuli.it

 Agricoltura biologica | cerealicoltura ● prodotti trasformati (farina, pane) | 25 ettari



L’iniziativa “Pan e farine dal FRIÛL DI MIEÇ” (tradotto: Pane e farine del Medio Friuli) nasce nel solco del disegno di legge proposto dal Forum dei beni comuni e dell’economia solidale del Friuli Venezia Giulia per incentivare la costituzione di distretti di economia solidale relativi a diverse tipologie di prodotti. Tutto ha inizio nel 2008 anno in cui viene istituita l’Associazione Païs di San Marc, che promuove il recupero dei beni collettivi del paese. La scommessa? L’avvio della conversione a frumento biologico di alcuni appezzamenti, in un territorio dominato dalla monocoltura a mais e soia, per dare vita ad un esperimento di filiera del pane corta, anzi cortissima.

Massimo Moretuzzo | sindaco di Mereto di Tomba

Il nostro percorso di democrazia locale e di economia solidale è iniziato con il progetto “Pan e Farine di San Marc” che ha consistito nella riappropriazione di 5 ettari di proprietà collettive a San Marco, frazione di Mereto di Tomba. Da qui siamo partiti per costruire una filiera locale del pane. È iniziato così un percorso partecipato di democrazia locale ed economia solidale alla fine del quale hanno risposto una decina di aziende agricole, tra le quali il Comitato dei frazionisti di San Marco, che hanno messo a disposizione 25 ettari per iniziare la produzione di frumento biologico (circa 750 quintali il primo anno). A questa proposta hanno aderito fin da subito i comuni limitrofi di Basiliano, Flaibano e Sedegliano, territorialmente affini, pronti ad adottare come modello di riferimento per lo sviluppo agricolo locale quello della filiera che avevamo testato nel nostro comune.

Dal Patto della farina al Distretto di Economia Solidale

Alla buona riuscita della filiera hanno partecipato tutti i soggetti del territorio in un’area sufficientemente vasta a soddisfare le esigenze della comunità. Nel 2014 viene siglato il “Patto della Farina” con cui i diversi portatori di interesse si sono impegnati a condividere una serie di principi: gli agricoltori a garantire il corretto stoccaggio del grano senza miscelarlo con altre granelle, a mettere a disposizione annualmente una quota di terreno per la coltivazione di frumento, a coltivare questi terreni con metodi biologici o biodinamici; i mulini a macinare garantendo la tracciabilità della farina, a dichiarare le tecniche e le modalità di stoccaggio, macinazione e trasporto.

I panificatori a produrre con le farine provenienti dai mulini aderenti al progetto; i cittadini a promuovere il progetto, la distribuzione del pane e delle farine e sviluppare proposte per il futuro; i negozianti ad acquistare la farina secondo ritmi e quantitativi stabiliti. L'esperimento di San Marco ha fatto da volano all'istituzione dell'attuale Distretto di Economia Solidale del Medio Friuli (D.E.S. Friûl di mieç) da cui nel 2016 è stata fondata la Società Agricola Cooperativa di comunità D.E.S. Friûl di mieç. Al progetto oggi aderiscono AIAB e tra gli attori locali una ventina di panifici e una quarantina di botteghe e negozi (ogni mese vengono distribuiti oltre 2 mila chili di farina).

Costruire insieme un prezzo trasparente

Tutti i soggetti della filiera si impegnano a sostenere la costruzione condivisa e trasparente del prezzo, comprensivo dei costi di panificazione, di stoccaggio e molitura e del ricarico per la vendita (si sa quanto è il costo di molitura del frumento, quanto rimane all'azienda agricola, quanto resta al negozio e soprattutto il prezzo non varia in base alla disponibilità e alla richiesta). Il frumento italiano è penalizzato da quelli coltivati in maniera intensiva all'estero: la nostra filiera cerca di riconoscere agli agricoltori un prezzo doppio rispetto a quello di mercato (circa 30-40 euro/q). La cooperativa acquista il frumento, lo trasforma vende la farina al consumatore finale (2 euro/kg) e ai panificatori (1,15 euro/kg) che si impegnano a non vendere il pane a più di 6 euro/kg. In questo meccanismo i cittadini sono parte attiva del circuito e partecipano alla gestione della Cooperativa attraverso la figura del Socio Sovventore che come da Statuto ha un posto nel CdA. L'idea è in futuro di ampliare il progetto alle filiere dell'ortofrutta, dell'allevamento, dei prodotti lattiero-caseari.





Un progetto sperimentale

Lo scorso anno sono state seminate due varietà di frumento: il Verna e un miscuglio selezionato dal professor Salvatore Ceccarelli all'interno del più ampio Progetto di ricerca partecipata di miglioramento genetico per l'agricoltura biologica «SOLIBAM», in collaborazione con AIAB. Il frumento è stato coltivato su un primo lotto sperimentale di terreni del Distretto del Medio Friuli ed è attualmente in fase di panificazione.

TASCAPAN

rete di produttori della Valle d'Aosta



“Abbiamo sviluppato un progetto di microeconomia che mette in rete le aziende agricole del territorio: la chiave vincente è stata coniugare sviluppo culturale e promozione dell'enogastronomia tradizionale valdostana”

 Introd (AO) – VALLE D'AOSTA

 www.tascapan.com - info@tascapan.com

 Filiera locale | frutta e verdura • prodotti trasformati (latte e latticini, carne, conserve e confetture, farine, pane, biscotti, pasta uova)



Il termine dialettale indica “la sacca del montanaro”. E proprio come uno zaino Tascapan raccoglie e diffonde le eccellenze della Valle d'Aosta, dal produttore alla tavola del consumatore. L'idea è nata quattro anni fa da un giovane trentenne laureato in ingegneria con l'obiettivo di promuovere la filiera locale sostenendo le aziende agricole di montagna. Inizialmente come piattaforma di e-commerce multifunzionale, anche se di fatto si è evoluto come una rete di imprese del territorio.

Mathieu Champretavy | fondatore Tascapan

Tutto è iniziato nel 2013, anno in cui mi sono licenziato. Volevo creare qualcosa: così in circa otto mesi ho progettato il sistema e sviluppato un *business plan*, usufruendo del contributo del Progetto Neo Imprese promosso dalla Regione Valle d'Aosta e del Fondo Sociale Europeo. È nato Tascapan.

Nel 2014 sono partito con un primo nucleo di tre produttori locali che conoscevo già, attivando la sezione di e-commerce. Obiettivo: supportare le aziende familiari e di piccole-medie dimensioni nella gestione delle vendite online, con tutti i problemi connessi di imballaggio, gestione dei resi, dei pagamenti.

Abbiamo poi esteso la rete contattando dapprima una decina di produttori sulla base del passaparola, il resto è avvenuto da sé. Oggi il nostro circuito conta 23 aziende e 58 nuove richieste di ingresso: un successo soprattutto se si pensa che per il 60% di questi produttori Tascapan rappresenta il primo punto di rivendita. In altre parole il sistema funziona e bene. Gli agricoltori sono il motore del sistema, loro decidono i prezzi, loro conoscono il mercato, e loro, soprattutto, sono i primi a credere nel progetto.

Da rete virtuale a rete di imprese

Nel 2015 abbiamo preso in gestione tramite un bando del comune il Museo Etnografico delle tradizioni alimentari valdostane di Introd, con sede nell'antica casa rurale seicentesca Maison Bruil. Il museo, aperto da 15 anni, presentava un costo di 25 mila euro per la comunità. Il primo passo è stato estendere il periodo di apertura da 30 a 240 giorni all'anno; quindi abbiamo trasferito la sede di Tascapan all'interno del museo, che oggi ospita il nostro magazzino e il punto vendita produttori.

Far sposare cultura e cultura

Questa fusione tra cultura ed enogastronomia è stata la chiave vincente per ridare vita al museo e offrire al tempo stesso una vetrina contestualizzata ad agricoltori, casari, vigneron e artigiani locali dove incontrare i clienti-visitatori e raccontare i prodotti, collegando passato e presente, nel segno della tradizione alimentare e del gusto.

Un Marché au Musée dove organizziamo tour e aperitivi guidati per avvicinare i visitatori e fidelizzarli al circuito.

Abbiamo creato un modello esportabile anche in altri contesti, in musei che valorizzano e promuovono la cultura immateriale. Lo dico visto l'interesse che questa esperienza ha suscitato non solo in Italia ma all'estero, dove vengo di continuo invitato a raccontare Tascapan all'interno di convegni e progetti europei. Tascapan è un progetto in continua evoluzione nato come piattaforma di commercio on line (gestita da me come libero professionista). Il prossimo step sarà quello di convertirci in rete di imprese (l'iter amministrativo dovrebbe concludersi entro l'anno) e realizzare un manifesto di intenti sottoscritto da tutti i produttori.





Una contaminazione di pratiche e saperi

Il valore aggiunto di Tascapan è stato quello di avviare una spontanea contaminazione di buone pratiche tra agricoltori e la nascita di nuove – in alcuni casi curiose - collaborazioni tra produttori appartenenti a filiere diverse.

ARVAIA

azienda agricola cooperativa



“La sfida è re-imparare ad autoprodurre il cibo: la chiave è una grandissima capacità di progettazione, di immaginazione, di programmazione. Forse sta proprio qui la differenza più grande con l'agricoltura contadina dei nostri nonni”

📍 Borgo Panigale (BO) – EMILIA ROMAGNA

🌐 www.arvaia.it - info@arvaia.it

🌱 Agricoltura biologica | ortofrutta ● prodotti trasformati (conserv e confetture, farine, pane) | 47 ettari



Più che una cooperativa, Arvaia è un esperimento culturale e sociale dove i soci sono al tempo stesso consumatori, agricoltori, finanziatori, imprenditori e a supportare l'attività agricola è un'intera comunità. Arvaia viene fondata nel 2013 da un gruppo di cittadini residenti alle porte di Bologna. Obiettivo: applicare il modello della Community Supported Agriculture (CSA) per riallacciare il rapporto diretto tra produttore e consumatore, sostenere l'agricoltura contadina, condividere rischi e benefici dell'impresa agricola.

Paola Zappaterra | referente accoglienza e rapporti con i soci

La cooperativa nasce dall'incontro tra Roberto Risi, agricoltore dell'associazione Campi Aperti deciso a importare in Italia l'approccio della CSA, e un agronomo, Alberto Veronesi, il nostro attuale presidente. L'area che oggi abbiamo in gestione era destinata negli anni '60 ad ospitare il nuovo polo sportivo della città: tramite un percorso partecipativo promosso dal comune l'area è stata vincolata per scelta degli stessi cittadini a parco urbano agricolo. Nel 2015 abbiamo vinto il bando comunale per la gestione in affitto dei terreni, in tutto 47 ettari: circa 35 sono adibiti alla coltivazione di legumi e di 75 varietà di ortaggi e cereali. Negli ultimi due anni abbiamo messo a dimora quasi mille piante tra alberi, arbusti e portainnesti: il frutteto, che ospita 100 meli e 60 peschi, non sarà in produzione prima di tre anni. I soci-agricoltori seminano e raccolgono il cibo che producono direttamente con le loro mani dalla terra alla loro tavola: sono sicuri di quello che mangiano perché sanno cosa coltivano.

Il modello ispiratore: una CSA tedesca

Il nostro modello di CSA è mutuato da GartenCoop, una realtà di Friburgo, e si basa su un meccanismo di solidarietà interna che si esprime con un'assemblea a tutti i soci. Funziona così: in fase di bilancio preventivo consultiamo i nostri soci chiedendo loro chi intende partecipare alla redistribuzione degli ortaggi per l'anno agricolo successivo; quindi dividiamo le spese previste per il numero dei soci aderenti, meglio ancora, per il numero di parti di ortaggi corrispondenti (una parte corrisponde circa a 5-6 kg verdure/settimana) ottenendo quella che chiamiamo quota media consigliata (di fatto la cifra che ciascun socio dovrebbe versare per arrivare a coprire l'intero budget).

A fine anno organizziamo l'assemblea-asta in cui ciascuno in maniera anonima può offrire una cifra superiore o inferiore alla quota media consigliata, l'importante è che alla fine si copra il budget (in caso contrario si riconvoca una seconda assemblea con lo stesso meccanismo). Tutti ricevono comunque la stessa parte di verdura. Attualmente i soci che si spartiscono gli ortaggi sono 220: abbiamo posto come tetto massimo 300 quote da redistribuire (il numero è basato su una proiezione rispetto alla capacità produttiva e alla volontà di mantenere relazioni di conoscenza e partecipazione fra i soci per non farli diventare clienti di un servizio). Ciò che davvero conta è che il sistema serve a stimolare un cambiamento nello stile di vita e di consumi: modificare il proprio modo di pensare il cibo, far comprendere il meccanismo di condivisione di rischi e benefici dell'impresa, imparare ad adattarsi a ciò che offre il campo, compresa la variabilità stagionale-annuale (accontentandosi del poco quando il raccolto è meno abbondante). È un gioco di equilibri molto complesso specie in un mercato difficile come quello italiano dove siamo abituati a prezzi della verdura molto più bassi rispetto alla media del Nord Europa e dove le famiglie hanno capacità di spesa inferiore.

La filiera del grano e della farina

Stiamo ragionando su come ricomprendere nella quota CSA anche farine, legumi, passata di pomodoro (ovvero il non-fresco). Per ora utilizziamo altri canali distributivi sviluppando in questo senso una rete di relazioni con i trasformatori. Un esempio? Il grano duro lo conferiamo alla cooperativa Iris di Cremona (teniamo una piccola parte per l'autoconsumo), mentre con il grano tenero produciamo una farina che conferiamo a due panifici nostri soci. Dallo scorso anno abbiamo un accordo di filiera con il forno Brisa che confeziona il pane con la nostra farina e in cambio riceve una fornitura di ortaggi e verdure.

Non solo agricoltura

Parte dei terreni (in tutto circa 7 ettari) sono stati ritirati dalla produzione per venti anni per scopi ambientali e per la fruizione: ci occupiamo della loro manutenzione e della gestione della rete di sentieri ciclopeditoni che si snoda tra gli appezzamenti. Grazie ai fondi del PSR abbiamo realizzato diversi interventi agroambientali, ripristinando gli elementi del paesaggio agrario, mettendo a dimora oltre 7 mila arbusti per la realizzazione di siepi e filari e creato piccole aree naturalistiche. Abbiamo anche beneficiato di contributi per il biologico, per il piano di primo insediamento, che ci ha permesso di acquistare alcune macchine agricole. La politica agricola comunitaria è essenziale, pensare oggi di non avere contributi pubblici per l'agricoltura è impossibile. Siamo anche consapevoli dei limiti: dovrebbe cambiare la logica con cui sono erogati i fondi, oggi di fatto un sostegno alla rendita fondiaria più che un riconoscimento alla qualità e ai risultati.



Una comunità nella comunità

Arvaia ospita una fattoria didattica, promuove eventi per i cittadini e visite di gruppi organizzati ai campi su richiesta. Presso la cooperativa vengono svolti tirocini curricolari di istituti agrari e di ragazzi in alternanza scuola-lavoro: grazie ad una convenzione con le Facoltà di Agraria, Sociologia e Antropologia dell'Università di Bologna la realtà di Arvaia è oggi un campo sperimentale per studi e ricerche focalizzati sul modello agricolo, solidale e sociale.



BARIKAMÀ

cooperativa sociale



“Siamo soddisfatti del nostro lavoro: per la prima volta abbiamo un progetto nostro, creato da noi, con le nostre idee e la nostra perseveranza: e non siamo sfruttati da nessuno per farlo”

📍 Roma - LAZIO

📧 barikama.altervista.org - barikamaroma@gmail.com

🌿 Agricoltura biologica (ICEA) | ortaggi • prodotti trasformati (yogurt)



Barikamà è un progetto di micro reddito gestito da ragazzi africani alcuni dei quali provenienti dalle campagne di Rosarno. La loro storia fa emergere la realtà spesso contraddittoria dell'agricoltura, vissuta come esperienza di sfruttamento o, al contrario, quale strumento di rivincita per il recupero della propria autonomia, della dignità professionale e per facilitare l'inserimento nella società.

Suleman Diara | presidente

Il nostro progetto nasce nel 2011, anno in cui ci siamo costituiti come Associazione di Promozione Sociale. Nel 2014 siamo diventati una Cooperativa Sociale di tipo B per l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate ottenendo un finanziamento nell'ambito di un bando promosso dalla Regione Lazio che ha permesso di attivare tirocini rivolti a ragazzi con la sindrome di Asperger. Uno di loro è stato inserito stabilmente nel nostro staff e si occupa della gestione del portale on line e dell'aggiornamento del listino dei prodotti.

Produciamo yogurt e verdure biologiche certificate ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) in collaborazione con due aziende agricole. Per lo yogurt utilizziamo il latte fornito da Casale Nibbi, un'azienda di Amatrice che confina con il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga; la materia prima viene lavorata nel caseificio del Casale di Martignano, azienda agrituristica di 140 ettari che si trova a una trentina di chilometri da Roma, dove coltiviamo anche gli ortaggi bio (aglio, bieta bianca, rossa o verde, cavolo nero e cappuccio, insalata canasta e scarola, patate e zucche) utilizzando solo concime organico, nello specifico quello delle pecore (circa 300) allevate al Casale. Oltre alla produzione ci occupiamo anche della vendita diretta nei quartieri di Roma: le consegne sono sostenibili economicamente ed ecologicamente, sia nel trasporto (effettuato in bicicletta e in motorino elettrico) che nel packaging (praticiamo il vuoto a rendere e riutilizziamo i barattoli di vetro lavati e sterilizzati).

Nei fine settimana partecipiamo ai mercati del comune e dei centri sociali. La collaborazione con Martignano si basa su un contratto di rete: il ricavato della vendita diretta viene equamente diviso tra la nostra cooperativa e il Casale.

Da braccianti sfruttati a imprenditori

Attualmente siamo sette soci, originari del Mali, del Senegal, del Benin, del Gambia e della Guinea. Ci siamo ribellati allo sfruttamento di Rosarno e siamo riusciti ad ottenere un permesso di soggiorno umanitario nei locali del centro sociale Ex Snia in zona Prenestina dove abbiamo cominciato il nostro progetto di micro reddito derivato dalla produzione di yogurt.

All'inizio eravamo in due ad effettuare la vendita diretta a Roma, attraverso la rete di mercati "Terra Terra", dei Gruppi di Acquisto Solidale e nei mercati dei centri sociali creando nel tempo una rete di relazioni, una fidelizzazione con le persone, con le famiglie. Ci è stato chiesto di presentare la nostra storia e il nostro progetto è piaciuto. Tramite il passa parola siamo venuti a conoscenza del Casale di Martignano dove poi è nata la collaborazione. In questi anni abbiamo avuto accesso a diversi bandi con cui abbiamo potuto acquistare macchine agricole e attrezzature per migliorare il servizio sia in campo che in caseificio.

Siamo soddisfatti in quanto il sistema è sostenibile anche economicamente: oggi al mese fatturiamo almeno 7 mila euro: il che premette di avere uno stipendio di circa 600 euro a testa.

Promuovere l'integrazione per ridare fiducia

Nel 2015 abbiamo vinto il bando del Comune di Roma insieme a Grandma srl e al Casale di Martignano per l'assegnazione del punto ristoro del Parco Nemoense dove ci occupiamo anche della manutenzione del verde ed organizziamo eventi culturali. Il chiosco rappresenta il luogo ideale dove sia i ragazzi italiani con la sindrome di Asperger che i ragazzi africani (che condividono gli stessi problemi di emarginazione e difficoltà nel trovare lavoro e ad inserirsi nella società) possono creare una rete di relazioni sociali, di scambio culturale, per imparare più velocemente la lingua (che rappresenta la prima grande difficoltà per chi arriva in Italia), condividere esperienze, riacquistare fiducia in sé stessi e nelle proprie capacità.





Agricoltura di resistenza

Barikamà in bambara (la lingua del Mali) significa “resistenza”: il nome è stato scelto dai fondatori per suggerire l’idea della costanza e della perseveranza con cui bisogna portare avanti le proprie idee di cambiamento e riscatto, nonostante gli ostacoli e le difficoltà.

LA QUERCIA DELLA MEMORIA

agriturismo bioecologico



“L’agricoltura è un sistema aperto e vitale capace di sostenere la vita e di collegare l’uomo alla Natura: è il settore per eccellenza in grado di rispondere ai bisogni collettivi”

📍 San Ginesio (MC) - MARCHE

🌐 www.querciadellamemoria.it - crediawwf@gmail.com

🌿 Agricoltura biologica certificata (CCPB) | orticoltura ● cerealicoltura ● viticoltura | 9 ettari



La Quercia della Memoria si trova all’interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini ed è costituita da due unità aziendali situate nei due comuni di San Ginesio e Gualdo. Attiva dal 2003, è orientata allo sviluppo multifunzionale del territorio nell’ottica della sostenibilità e dell’agricoltura sociale.

Federica Di Luca | titolare

Dire che siamo un’azienda agricola è riduttivo: la nostra identità si fonda sulla multifunzionalità. Per noi fare agricoltura significa offrire un servizio alla comunità in un territorio ad elevato valore naturale: dall’ospitalità alla ristorazione agrituristica, dalle attività educative promosse come centro di educazione ambientale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini e fattoria sociale, ai servizi alla persona indirizzati ad utenze con bisogni speciali e disabilità, ad anziani e alla prima infanzia. In principio la Quercia della Memoria nasce come azienda ad orientamento cerealicolo a partire dai terreni di proprietà della mia famiglia: oggi si sviluppa su una superficie di 9 ettari di SAU. Al nucleo originario si sono aggiunti alcuni terreni abbandonati nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini dove oggi si allevano asini, maiali e animali da cortile utilizzati per la ristorazione dell’agriturismo e nelle attività di *pet therapy* e della fattoria didattica. Siamo una delle prime realtà del territorio ad avere aperto un Centro di Educazione Ambientale, riconosciuto nel 2004 dalla Regione Marche, dal Parco Nazionale e dal WWF Italia. Con l’allestimento del centro visita outdoor dedicato all’agricoltura multifunzionale nel Parco l’azienda rappresenta un modello avanzato di relazione con l’Ente gestore di un’area naturale protetta.

L’agrinido sperimentale

Innovativa è anche l’esperienza pilota del nostro agrinido/centro agri-infanzia sperimentale, un elemento di welfare locale che valorizza la funzione sociale dell’agricoltura offrendo un servizio educativo per i bambini della fascia 1-6 anni nelle aree marginali dell’Appennino maceratese. Avviata nel 2012 all’interno del bando sperimentale lanciato dalla Regione Marche (progetto Agrinido di qualità) ha fatto da apripista per altre regioni italiane, riunendo per la prima volta intorno allo stesso tavolo realtà agricole, servizi socio-educativi e partner scientifici (tra cui la Fondazione Montessori di Chiaravalle).

Dopo il sisma: la rinascita difficile

Con i terremoti del 2016 le strutture dell'azienda hanno subito danni rilevanti per oltre il 70%. L'unica attività del centro multifunzionale rimasta operativa è l'agrinido, la cui gestione ordinaria resta precaria sia dal punto di vista strutturale che economico. Dal 2017 il servizio educativo è garantito grazie all'agibilità di una stanza e della cucina dell'agriturismo ed all'allestimento di una tenda yurta, resa possibile anche grazie ad un contributo di Legambiente nell'ambito della Campagna *"La rinascita ha un cuore giovane"*. Il nostro obiettivo è la realizzazione di una nuova struttura per la creazione di un polo 0-6 anni per garantire un servizio educativo di qualità per la prima infanzia nell'area colpita dal terremoto. In collaborazione con l'Associazione *"Nella Terra dei Bambini"* promossa dai genitori dei bambini che frequentano o hanno frequentato l'agrinido è stato acquistato un terreno con una raccolta fondi da privati, donato al Comune di San Ginesio per la realizzazione delle nuove strutture. Non abbiamo ancora formalizzato una specifica convenzione per il servizio educativo e dopo il sisma non abbiamo potuto accedere alle procedure pubbliche di finanziamento destinate alla ricostruzione delle scuole trattandosi di un nido realizzato da un soggetto privato. Il PSR 2014-2020 della Regione Marche mette a disposizione delle aziende agricole in area cratere delle risorse aggiuntive sugli investimenti strutturali, ma si tratta di incentivi non spendibili per le piccole aziende, i cui redditi dalle varie attività sono stati azzerati o ridotti di un terzo a seguito del sisma.

Riconoscere il ruolo dell'agricoltura sociale

Sicuramente il PSR continua ad avere un ruolo importante nella fase di avvio dell'attività agricola: il primo grosso investimento che abbiamo realizzato è stato finanziato dal PSR 2000-2006 ed ha riguardato una serie di interventi ingenti sulle strutture per l'allestimento dell'agriturismo con tecniche e materiali per la bioarchitettura. I fondi messi a disposizione dalla Comunità Europea richiedono tuttavia un impegno economico gravoso perché misurati sulle capacità delle grandi aziende: inoltre ad oggi la maggior parte dei finanziamenti è vincolata agli investimenti strutturali più che alla gestione dei servizi, elemento essenziale per chi fa agricoltura sociale. Quest'ultima fa ancora fatica ad essere riconosciuta dallo Stato, anche in termini economici, come elemento di *welfare*. Invece proprio in territori marginali come il nostro l'agricoltura multifunzionale andrebbe ulteriormente valorizzata nella sua funzione di collettore tra realtà pubbliche e private, di comune denominatore che interessa trasversalmente ambiti diversi (produttivo, ambientale, turistico, sociale). Di recente abbiamo aderito alla Misura 16.1 del PSR 2014-2020 relativa al sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI, Partenariati Europei per l'Innovazione dell'agricoltura. Abbiamo già realizzato la fase di *setting-up* ed ora siamo nella fase della costituzione dei gruppi operativi (12 partner in tutto, con un budget complessivo di 300.000 euro previsto). Il cambiamento del paradigma agricolo non deve restare un'utopia: noi abbiamo colto questa sfida.



Ecoturismo nei Monti Sibillini

Dal 2003 al 2005 l'azienda ha preso parte al progetto pilota per la sperimentazione e il recupero di piante officinali e medicinali con il Dipartimento di Botanica ed Ecologia dell'Università di Camerino, l'Ente Parco Nazionale dei Monti Sibillini e il GAL Sibilla. L'azienda ospita anche un piccolo vigneto, alcuni frutteti dedicati alla mela rosa dei Sibillini e al recupero di altre varietà locali e un settore dedicato alla coltivazione di cereali e legumi antichi, come il "Senatore Cappelli" o "Il grano del Faraone", con cui dal 2005 ha avviato un progetto di filiera corta per la produzione di pasta artigianale. Nel 2006 è stata avviata l'attività di agriturismo con possibilità di pernottamento e ristorazione valorizzando i prodotti agricoli dell'azienda e le altre produzioni biologiche del territorio. L'agriturismo è anche un punto sosta per gli escursionisti che frequentano il percorso trekking del "Grande Anello dei Sibillini" promosso dall'Ente Parco.



TENUTA COCCI GRIFONI

società agricola



“L’agricoltura deve uscire da una visione di sussistenza: gli agricoltori sono a tutti gli effetti degli imprenditori che producono valore. Con una visione a lungo termine”

📍 San Savino di Ripatransone (AP) - MARCHE

🌐 www.tenutacoccigrifoni.it - info@tenutacoccigrifoni.it

🌱 Agricoltura a basso impatto ambientale e agricoltura biologica certificata (Suolo e Salute) | cerealicoltura ● viticoltura ● olivicoltura | 95 ettari



La Cocci Grifoni è un’azienda familiare che coltiva la terra da quattro generazioni: immersa in un paesaggio costellato da canyon calanchivi e boschi, custodisce vigne storiche di 30-35 anni dove vengono allevati vitigni autoctoni delle Marche, *in primis* Pecorino e Montepulciano.

Marilena Cocci Grifoni | co-titolare

La storia della Cocci Grifoni inizia negli anni '30 quando il bisnonno Vincenzo acquista il primo nucleo della tenuta, una piccola azienda agricola, che viene tramandata di padre in figlio, basata dapprima su una cerealicoltura di sussistenza (grano, orzo, mais). Grazie alla passione e alle competenze di mio padre, a cui si deve la riscoperta e il recupero del vitigno del Pecorino nei primi anni '80, la produzione si orienta sempre più verso la viticoltura che oggi rappresenta il cuore pulsante della società. L’azienda si compone di un mosaico di appezzamenti: alle vigne storiche “Messieri”, “Colle Vecchio”, “Vigneto Madre”, “Grandi Calanchi” si affiancano le tenute “San Basso” e “Tarà” (di 30 ettari), gli uliveti dedicati alle cultivar Frantoio, Leccino e Carboncella e la tenuta “Tenimenti Le Ginestre”, ultimo acquisto, dove oltre a grano e favino, abbiamo impiantato 6,5 ettari di vigneto biologico certificato.

La Tenuta si presenta come un corpo unico circondato da calanchi e da boschi di macchia mediterranea che preservano i terreni dall’erosione e proteggono i vigneti, sviluppati su pendenze del 30%. Ospitano piante centenarie e sono l’habitat di importanti specie di flora e fauna. Dal 2018 abbiamo avviato una collaborazione con la LIPU finalizzata al monitoraggio delle specie nidificanti e migratorie presenti nelle falesie calanchive quali gruccioni, provenienti dall’Africa, taccole e falchi pellegrini.

Rafforzare il sistema immunitario delle colture

Insieme al nostro agronomo, il dottor Moreno D’Ercoli, abbiamo realizzato una mappatura dell’azienda sia dal punto di vista naturalistico che agronomico che ha fatto emergere uno stato generale di buon equilibrio delle colture e dei suoli. In questo senso i nostri interventi sono mirati a potenziare lo stato “endogeno” dei vigneti dove vengono applicate pratiche di minima lavorazione associate all’inerbimento dei filari. Su questa strada stiamo sperimentando l’utilizzo di molecole a dosi omeopatiche.

Alcune di queste sono ottenute da microalghe, come la laminarina, estratta da un'alga rossa, che stimolano le difese immunitarie delle piante contro le principali patologie della vite, quali peronospora e oidio. Sempre in quest'ottica stiamo testando anche l'utilizzo di micorrize da somministrare in vigneto per integrare le popolazioni di microrganismi naturalmente presenti nel suolo. Infine abbiamo recentemente avviato una collaborazione con il CNR di Monsampolo sull'utilizzo di un dinamizzatore naturale per l'acqua di irrigazione con risultati sorprendenti: abbiamo infatti riscontrato un incremento nel radicamento delle piante del 30% e lo sviluppo di alcuni composti antiossidanti che saranno nei prossimi mesi oggetto di studio e approfondimento. Tutte le azioni intraprese in questa direzione si inseriscono in un percorso più ampio finalizzato alla graduale riconversione dell'azienda al biologico.

Creare valore (e non profitto)

Gli agricoltori hanno un socio che non possono liquidare: la Natura. Si deve lavorare in quest'ottica pur senza abbandonare la visione imprenditoriale, orientata al prodotto e al successo, anche economico, dell'azienda.

In altre parole si deve creare valore e reinvestirlo (che è cosa ben diversa dal fare profitto). Negli ultimi 8 anni abbiamo investito 1 milione 200 mila euro nella nostra azienda. In questo il PSR ha sempre avuto un ruolo importante. In particolare nell'ultima programmazione abbiamo avuto accesso alla sottomisura 4.1 relativa agli investimenti di sostegno con cui abbiamo realizzato interventi di qualificazione produttiva delle nostre cantine (tradotti in acquisto di attrezzature e rinnovamento delle strutture) e alla sottomisura 6.1 che sostiene l'avviamento di imprese per i giovani agricoltori. Abbiamo avuto anche accesso a fondi OCM con cui abbiamo intrapreso dal 2014 progetti di qualificazione dell'offerta enoturistica, altro filone su cui siamo particolarmente attivi. Dal 2017 facciamo parte della rete di aziende che hanno aderito all'Accordo agroambientale di Offida promosso dall'associazione di produttori Vinea per la tutela e la salubrità delle acque e dei vigneti del Piceno, finanziato sempre all'interno del PSR 2014-2020.

L'attenzione alla comunità locale e ai giovani del territorio è da sempre una delle nostre priorità: per questo abbiamo promosso dei percorsi di ricollocamento delle donne espulse dal mondo del lavoro, accogliendole in azienda, e abbiamo avviato dei tirocini universitari delle facoltà di Biologia, Agraria, Economia e Architettura. Tra questi rientra l'accordo di ricerca che vorremmo siglare in collaborazione con l'Università di Camerino finalizzato all'analisi dei marcatori della cultura mezzadrica dal punto di vista paesaggistico e architettonico.





Tra boschi e calanchi

Gran parte degli appezzamenti aziendali (il 26% della superficie agricola totale) è dedicata alla conservazione dell'habitat naturale e al ripopolamento della flora e della fauna selvatiche. I calanchi, che caratterizzano il territorio in cui si colloca la Tenuta, vengono preservati per favorire il ciclo delle acque piovane. Infine il fabbisogno energetico aziendale viene coperto al 50% da un impianto fotovoltaico e al 100% da un impianto solare termico.

BIODISTRETTO DEL CHIANTI

distretto agricolo biologico



“L’esperienza del Biodistretto nasce dal basso: agricoltori, ricercatori, amministratori, associazioni vedono il biologico come un’opportunità per l’ambiente, per l’economia locale e per la comunità, a beneficio dell’agricoltura, del territorio e della collettività”

 Greve in Chianti, Gaiole in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Castelnuovo Berardenga, San Casciano, Tavarnelle, Barberino (SI) –TOSCANA

 biodistretto.net/bio-distretto-del-chianti - biodistrettochianti@gmail.com

 Agricoltura biologica | viticoltura ● olivicoltura ● zootecnia



Fondato a Radda il 27 settembre 2016, il Biodistretto del Chianti oggi riunisce i produttori biologici afferenti al territorio che include la zona di produzione del vino DOP Chianti classico il cui paesaggio, vocato da secoli alla viticoltura, è stato candidato a Patrimonio UNESCO.

Roberto Stucchi Prinetti | presidente

Il Biodistretto nasce sulla spinta di due precedenti esperienze promosse da Aiab e dalla Stazione Sperimentale per la Viticoltura (SPEVIS) per volontà delle aziende agricole biologiche del territorio e con la successiva adesione delle amministrazioni comunali: il Biodistretto di Greve in Chianti, costituito nel 2012 da un nucleo iniziale di 40 aziende ad indirizzo vitivinicolo, olivicolo e zootecnico, e il Biodistretto del Chianti storico, riconosciuto nel 2013 nel comune di Gaiole in Chianti. Si tratta di un’esperienza partita dal basso che sta muovendo i primi passi e attualmente riunisce 52 soci, in prevalenza aziende vitivinicole, piccole-medie imprese che vanno da alcuni ettari fino ad un massimo di 80 ettari. Le amministrazioni che vi aderiscono si impegnano a promuovere le finalità indicate nelle linee guida tracciate da Aiab. Incentivare forme di produzione e consumo di alimenti da agricoltura biologica, favorire la disseminazione e lo scambio di conoscenze tra le realtà istituzionali del territorio, promuovere l’introduzione di cibo biologico nelle mense comunali, porre il divieto di utilizzo di diserbanti in aree pubbliche, sono alcune delle azioni stimulate dal Biodistretto.

Il bio, un fenomeno in aumento ... da sempre

Il territorio del Chianti Classico (70 mila ettari di cui 10 mila vitati e 30 mila boscati) si caratterizza da sempre per una spiccata sensibilità ambientale: oggi un numero crescente di aziende si sta ponendo il problema della sperimentazione e della conversione al biologico. E i dati lo confermano: secondo l’Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura la percentuale di SAU certificata biologica supera il 32% (il 25% della superficie vitata è bio); in Toscana il 13,9% della superficie è coltivata con metodo biologico.

Al di là della certificazione, le aziende del territorio sono orientate da sempre verso la tutela della biodiversità, il mantenimento degli elementi del paesaggio (siepi e filari), l'adozione di pratiche sostenibili in campo: è l'ABC di come abbiamo sempre lavorato con un occhio attento alla salvaguardia dell'ambiente.

I percorsi di sperimentazione

Il Biodistretto permette di rafforzare e favorire i rapporti tra agricoltori, stimolando lo scambio di buone prassi con effetti positivi sull'organizzazione e la gestione aziendale. Da alcuni anni a questa parte stiamo assistendo ad un cambiamento nel modo di approcciarsi alla viticoltura, con una sperimentazione sempre più orientata verso una corretta gestione del terreno in vigneto: compostaggi e sovesci possono giovare al riequilibrio dei suoli, migliorare la permeabilità e la capacità di trattenere l'umidità anche in periodi di prolungata siccità, preservare la fertilità e la biodiversità. Gli inerbimenti hanno effetti positivi sullo stato sanitario delle uve, si stanno testando micronutrienti come alghe ed estratti vegetali per limitare il diffondersi delle principali fitopatologie. E poi c'è la grande partita legata alla mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici su cui intervenire (tra i sintomi sempre più frequenti l'anticipo della maturazione delle uve con i relativi impatti a cascata sulla vendemmia e sulla produzione). Queste nuove sfide dell'agricoltura vanno affrontate a scala comprensoriale e non individuale. La nostra idea è di muoverci nei prossimi anni su questi temi per avviare progetti sperimentali come Biodistretto, come rete attiva di portatori di interesse. Qualche passo è già stato mosso. Abbiamo presentato un progetto all'interno del più ampio Piano di Indirizzo Territoriale (PIT) coinvolgendo partner scientifici, tra cui l'Università di Firenze e il CREA, per accedere a misure di finanziamento alle aziende: tra le azioni ammissibili la sistemazione dei terrazzamenti, gli investimenti per la prevenzione da dissesto idrogeologico, l'adattamento ai cambiamenti climatici.

Verso una nuova PAC

La PAC continua a promuovere una crescita di scala dell'agricoltura, l'ultima cosa di cui a mio parere oggi abbiamo bisogno. Va innescato un cambiamento culturale. Oggi ci sono pressioni di chi vorrebbe diluire i criteri per ottenere la certificazione biologica in quanto sempre più si configura come un elemento da far valere anche in termini di marketing e la tendenza è di ampliarne l'applicabilità: occorre al contrario orientare la certificazione verso indicatori più specifici e stringenti, per selezionare le aziende biologiche autentiche da quelle che fanno biologico "industriale". In questa direzione vanno i Biodistretti istituiti anche con la funzione e il compito di accelerare e guidare i processi. E di affrontare insieme le criticità, come la pressione causata dagli ungulati sulle colture, divenuta per molti aspetti insostenibile. Oltre ai danni in agricoltura (nella sola Provincia di Siena quelli accertati si aggirano intorno ai 2 milioni di euro), l'aumento esponenziale della popolazione di caprioli, cervi e cinghiali contribuisce al peggioramento dello stato di salute dei boschi e infierisce sulla biodiversità della fauna locale. Il Biodistretto si sta impegnando in questo senso ad individuare le possibili soluzioni mediante il confronto costruttivo di tutti i portatori di interesse del territorio, dalle associazioni ambientaliste alle amministrazioni comunali, dagli agricoltori ai professionisti.





Il biologico a scuola

Il Comune di Gaiole è il primo ad avere convertito le mense scolastiche al biologico introducendo prodotti DOP, IGP e a filiera corta. Le famiglie oggi pagano 3 euro a pasto e, sulla base del modello Isee, possono ottenere uno sconto ulteriore fino all'80%. Un primo passo che dimostra come, anche nel piccolo, un cambiamento di modello è possibile.



“Le misure collettive e le forme di aggregazione territoriale costituiscono un’opportunità fondamentale per le aziende: puntare sempre più su una visione dell’agricoltura in rete dovrebbe essere uno degli obiettivi della prossima programmazione del PSR”

📍 Montevarchi (AR) - TOSCANA

🌐 www.mannuccidroandi.it - info@mannuccidroandi.com

🌿 Agricoltura biologica certificata (Suolo e Salute) | viticoltura ● olivicoltura ●
cerealicoltura | 100 ettari



L’azienda Mannucci Droandi nasce dalla fusione di due famiglie storiche di viticoltori. Situata nel cuore del Chianti e suddivisa in due corpi aziendali, uno in provincia di Arezzo a Montevarchi ai piedi dei Monti del Chianti e l’altro a Gaiole, è impegnata sin dai primi anni ‘90 nel recupero di antichi vitigni e nella valorizzazione della biodiversità vitivinicola.

Maria Grazia Mammuccini | titolare

La nostra è un’azienda storica ereditata dai nonni di mio marito, già attiva agli inizi del ‘900. Azienda agricola cooperativa fino al 2013, oggi siamo una piccola Srl di tre soci, di cui sono amministratore unico. Nel 2000 abbiamo deciso di fare la conversione al biologico e tre anni dopo abbiamo ottenuto la certificazione.

Un patrimonio ampelografico in via di estinzione

Dal ‘94 abbiamo avviato un primo vigneto sperimentale per il recupero iniziale di 39 varietà di vitigni toscani a rischio di erosione genetica, in collaborazione con la sezione di Arezzo dell’Istituto Sperimentale per la Viticoltura del CREA. Successivamente abbiamo impiantato un secondo vigneto per accogliere altre 12 cultivar dimenticate: si tratta di antichi vitigni autoctoni dell’area del Valdarno che abbiamo recuperato insieme ai ricercatori del CREA da agricoltori locali proprietari di vecchi vigneti, alcuni dei quali ancora rimasti in campi di coltivazioni promiscue con filari di viti maritate all’acero campestre. Abbiamo effettuato delle microvinificazioni selezionando le varietà che ci convincevano maggiormente per le caratteristiche organolettiche: Barsaglina, Pugnitello, Foglia Tonda e Lacrima del Valdarno. Dal 2002 abbiamo inaugurato la nostra prima linea di etichette denominata “Vini della memoria” con cui valorizziamo in bottiglia questo prezioso patrimonio ampelografico regionale e locale.

Viticultura amica del clima

I nostri vigneti sono tutti inerbiti, alcuni da 30 anni, vale a dire prima ancora della conversione al biologico. Facciamo crescere l’erba in modo da effettuare il sovescio (adottato anche negli oliveti) con le piante spontanee (graminacee, trifoglio, facelia). Abbiamo così azzerato il problema dell’erosione cui vanno soggetti i suoli di questa zona, risparmiando anche sui costi inerenti alla sistemazione dei terreni.

Siamo inoltre una delle 12 aziende agricole biologiche dimostrative del Progetto LIFE Solmacc che promuove l'adozione di pratiche *climate friendly* per la mitigazione dei cambiamenti climatici in agricoltura: tra queste il riciclo dei nutrienti con la trinciatura dei residui di potatura in vigna e la minima lavorazione (effettuiamo 2-3 passaggi l'anno con macchine adatte, tra cui arieggiatori che lavorano sotto il tappeto erboso ed erpici a molle).

L'innovazione dei Piani Integrati di Filiera

Una delle innovazioni organizzative particolarmente strategiche per la nostra azienda è rappresentata dalle Reti d'impresa, che ci hanno permesso di allargare i canali di vendita diretta e di accedere a fondi che come singoli agricoltori avremmo ottenuto difficilmente. Facciamo parte di due reti d'impresa con mercati di vendita diretta nel territorio della nostra provincia e di una rete di imprese biologiche che ha punti vendita a Pistoia e che ha ottenuto il finanziamento di un Piano Integrato di filiera. Il Progetto ha permesso di realizzare investimenti integrati fra gruppi di aziende per la multifiliera con il rafforzamento delle produzioni finalizzate ai punti di vendita diretta. Per quanto riguarda la nostra azienda tra le misure finanziate rientrano anche le spese relative all'adozione di strumenti di dissuasione (recinzioni fisse) per la prevenzione dei danni da ungulati. Questi ultimi rappresentano ormai una piaga per l'agricoltura toscana, e anche la nostra azienda ha subito delle perdite significative: basti pensare che negli ultimi due anni è stato danneggiato il 75% della produzione di Chianti Classico pari a circa 150 quintali di uva per un danno complessivo che si aggira intorno ai 90 mila euro se si considera la perdita in termini di vendita di bottiglie.

Finanziare una nuova agricoltura

Sicuramente i contributi europei sono risultati utili a coprire i costi aggiuntivi che il biologico comporta (*in primis* le spese generali per la certificazione e per la gestione amministrativa che sono particolarmente onerose). Per quanto ci riguarda negli ultimi anni, oltre ai contributi per gli investimenti realizzati attraverso il Piano integrato di filiera (150 mila euro complessivi con un contributo del 40% pari a 60 mila euro) abbiamo avuto accesso al *greening* sul primo pilastro della PAC e alla Misura 11 (Agricoltura biologica) del PSR. La nuova programmazione agricola comunitaria dovrebbe ridurre i tempi e la burocrazia connessa alle domande di contributo e d'investimento, che risultano onerose per i costi diretti e indiretti; ma soprattutto promuovere la visione di un'agricoltura di rete e tutte quelle misure a livello territoriale per favorire l'introduzione d'innovazione, la conversione al biologico, il recupero e la valorizzazione del territorio e la promozione dei prodotti. In questa direzione i distretti biologici possono rappresentare una priorità strategica anche per la riduzione dell'impiego degli agrofarmaci, su cui oggi, più che mai, c'è bisogno di una stretta normativa.



Vini della memoria e grani antichi

Barsagliana, Pugnitello, Foglia Tonda fanno parte della linea di etichette Vini della memoria. Oltre a vini IGT, DOC, DOCG l'azienda produce anche Olio Extra-Vergine di Oliva del Chianti Classico DOP e dal 2015 ha iniziato a coltivare grani teneri antichi partendo da un miscuglio di sementi (Verna, Sieve, Andriolo, Gentil Rosso, Inallettabile, Frassineto) fornito dall'associazione Rete Semi Rurali.



RETE SEMI RURALI

associazione



“Per noi l’innovazione consiste prima di tutto nel portare l’agricoltore al centro dei processi di autoproduzione delle sementi e dell’attenzione sociale ed economica. Per farlo oggi è fondamentale creare un’alleanza orizzontale con i trasformatori e i consumatori”

 Scandicci (FI) - TOSCANA

 semirurali.net - info@semirurali.net

 Agricoltura biologica, sistemi sementieri | cerealicoltura

● ● ●

Rete Semi Rurali nasce in Toscana nel 2007: oggi riunisce 42 associazioni che condividono il comune obiettivo di conservare in forma dinamica, valorizzare e sviluppare la biodiversità agricola, anche attraverso il dialogo, lo scambio e la condivisione di esperienze di buone pratiche tra i soggetti della filiera.

Claudio Pozzi | coordinatore

Il nostro cavallo di battaglia è costituito dalla reintroduzione delle antiche varietà locali di grano a livello territoriale: un argomento oggi al centro dell’attenzione di molti, anche dell’agricoltura convenzionale, su cui siamo impegnati a partire da inizio 2000, ancor prima della nascita dell’associazione. In questo arco di tempo abbiamo avuto modo di sviluppare un’approfondita esperienza sul materiale genetico adatto ad un’agricoltura a basso impatto e ad un’alimentazione di qualità, lavorando sul tema dell’innovazione a tutto campo, dal punto di vista agricolo, agronomico, sociale e culturale.

Cereali resilienti

Uno dei progetti di punta è “Cereali Resilienti”, di cui Rete Semi Rurali è partner nel Gruppo Operativo formato da associazioni che si occupano di cultura rurale, agricoltori, ricercatori universitari. Realizzato all’interno dei PEI finanziati dal PSR, con capofila l’azienda agricola biologica Floriddia di Peccioli (Pisa), il progetto mira ad integrare nel settore cerealicolo la diversità, creando una produzione “diffusa” di sementi di popolazioni adattate ai cambiamenti climatici e ponendo le premesse legislative per la loro moltiplicazione e commercializzazione. Lavoriamo sulle popolazioni in quanto presentano una capacità di stabilizzazione delle rese in coltivazioni a basso *input* molto più alta rispetto alle varietà. La prima fase di sperimentazione del progetto ha previsto la riproduzione e la vendita delle sementi di popolazioni di grano tenero (siamo tra i pochi soggetti che la stanno portando avanti a livello comunitario), distribuite ad una ventina di aziende che si collocano in quattro areali climatici differenti: costa, collina interna ed esterna, montagna, pianura interna. Le popolazioni di sementi di partenza sono state selezionate nell’ambito dei progetti SOLIBAM, promosso da AIAB e Rete Semi Rurali a partire dal 2010, e Diversifood, finanziato all’interno del Programma Europeo Horizon 2020.

Il sistema funziona un po' come un software *open-source*: gli agricoltori che ricevono le popolazioni di partenza si impegnano a moltiplicarle e distribuirle all'interno del proprio areale. Dal punto di vista sociale e culturale l'obiettivo è stimolare la nascita di comunità per la produzione e distribuzione delle sementi che andranno via via differenziandosi (questa è la tesi in parte già verificata) in base alle caratteristiche agro-ambientali della zona in cui vengono moltiplicate.

Il progetto ha riscosso interesse, tanto che abbiamo una domanda di sementi superiore all'offerta (per ora la disponibilità delle sementi è ridotta: in Toscana sono stati distribuiti 20 quintali a 20 agricoltori - 5 agricoltori di riferimento per ciascun areale). Restano da verificare le modalità con cui le comunità coinvolte saranno in grado di seguire l'adattamento delle popolazioni di sementi ai diversi contesti climatici ma anche, soprattutto, di adattarne il processo di diffusione al loro specifico contesto sociale in osservanza di poche e chiare regole condivise fra tutte le comunità.

Ripartire dagli agricoltori

Il PSR ci ha permesso di dedicare tempo e risorse nella realizzazione della prima fase del progetto e di diffondere l'idea progettuale iniziale. Attraverso questo processo partito dal basso gli agricoltori stanno gradualmente riconquistando la capacità di controllo sulla riproduzione delle sementi. Questo per noi è fondamentale anche perché chiudere la filiera a livello locale spesso significa creare nuovi posti di lavoro. Il che costituisce un'inversione di tendenza dato che l'agricoltura tradizionale ha portato progressivamente alla perdita di posti di lavoro grazie alla meccanizzazione delle operazioni; in un'azienda cerealicola tradizionale un uomo da solo oggi può arrivare a gestire anche 60 ettari, trasformandosi di fatto in una sorta di contoterzista. La Rete Semi Rurali vuole introdurre una rivoluzione culturale portando all'attenzione delle istituzioni rivendicazioni basate su una solida sperimentazione, conquistando nuovi spazi insieme agli agricoltori e alla società civile. In parte questo si è già verificato: è grazie alle azioni promosse dal progetto SOLIBAM che la Commissione Europea ha intrapreso una sperimentazione sulla produzione e vendita anche da parte degli agricoltori di materiale eterogeneo: fino a pochi anni fa era impensabile che un'azienda agricola potesse produrre e vendere sementi e fino all'anno scorso era impensabile che queste sementi potessero essere eterogenee. La grande sfida che ci aspetta è quindi soprattutto una sfida culturale.



Filigrane

Tra le diverse attività in cui è impegnata l'associazione una delle principali è la promozione di incontri di formazione e di confronto all'interno dei campi sperimentali delle aziende agricole del *network*. Vengono inoltre organizzati eventi sul tema delle filiere e sui sistemi sementieri: l'obiettivo è condividere una strategia con gli attori del settore per riportare gli agricoltori al centro delle decisioni politiche, economiche, sociali.



FUNKY TOMATO

società agricola



“Il nostro ruolo è costruire una comunità in cui tutti si conoscono e si sostengono, basata su un patto mutualistico tra produttori, braccianti, consumatori”

 Venosa (PZ) - BASILICATA

 www.funkytomato.it - tomatofunky@gmail.com

 Agricoltura biologica | orticoltura ● prodotti trasformati



Funky Tomato è un contratto di rete nato tre anni fa a Venosa per volontà di un gruppo di attivisti che decidono di avviare un esperimento di comunità nella città che ospita il ghetto di Boreano, uno dei più grandi in Italia, in un'area in cui la manodopera stagionale è composta in prevalenza da migranti.

Un'esperienza opposta a quella di Rosarno, che ha come obiettivo quello di favorire l'emancipazione dal sistema del caporalato e dei ghetti per porre al centro della produzione agricola la dignità lavorativa dei braccianti, nell'ottica di un'agricoltura sostenibile per chi produce e per chi consuma.

Paolo Russo | coordinatore della produzione

Molti di noi hanno trascorso come volontari periodi lunghi nel ghetto di Boreano: conosciamo molto bene il territorio, sappiamo dove e quali sono le situazioni di caporalato. Non dobbiamo vedere i braccianti come persone svantaggiate quanto come soggetti sfruttati da un sistema sbagliato. Noi in questo senso siamo dei “normalizzatori”: il nostro ruolo è costruire una comunità basata su un patto mutualistico tra produttori, braccianti, consumatori, nella quale tutti si conoscono e si sostengono.

Coltivare ecotipi contro lo sfruttamento

Non possiamo più intendere l'agricoltura come una filiera industriale ma come parte centrale dell'ecosistema. Il cibo non può essere un elemento su cui speculare. Occorre creare una forte relazione con l'ambiente e con le persone e ragionare in maniera partecipata a tutti i livelli della filiera.

I nostri produttori sono piccoli agricoltori esperti della Campania, Basilicata e Sicilia, con un *know how* molto sviluppato sul pomodoro che è un ortofrutto particolarmente complesso da coltivare, raccogliere e trasformare. Sono stati scelti in quanto tutti coltivano esclusivamente ecotipi, vale a dire sementi pure, non ibride. La maggior parte delle coltivazioni di pomodoro dell'agroindustria si basa su ibridi standardizzati, resistenti a virus e dalle caratteristiche morfologiche che facilitano la raccolta meccanica. Noi lavoriamo solo con “sementi antiche” adattate al territorio e al pedoclima locale da secoli. Questo ci permette di promuovere un'agricoltura non automatizzabile e sostenibile a 360° che fa bene all'ambiente e che parallelamente preserva il bracciante da forme di sfruttamento.

La gestione di un ecotipo è infatti più complessa: la raccolta è scalare, la stagionalità non è standardizzata, è manuale e richiede una approfondita conoscenza del prodotto.

La raccolta di un ecotipo San Marzano dell'agro sarnese-nocerino, che ha una buccia sottile e delicata, richiede cura e attenzione, altrimenti si rischia di buttare via il prodotto: in altre parole non può essere gestita a cottimo.

In questo modo la manodopera smette di essere lo strumento del caporale, da marginale diventa strategica, tornando ad essere il fulcro della filiera; il lavoratore acquisisce una maggiore responsabilità ed attraverso un meccanismo assembleare si fa garante del rispetto del disciplinare di produzione.

Alla base della filiera il preacquisto

La nostra filiera si basa sul meccanismo del preacquisto: oltre che ai privati i vasetti di salsa di pomodoro vengono pre-acquistati da ristoranti, da gruppi di acquisto, da botteghe del circuito equo e solidale. In questo modo possiamo pagare le spese, l'affitto del laboratorio e remunerare gli agricoltori. Si tratta di un patto mutualistico che garantisce, con l'adesione a una carta d'intenti, una retribuzione degna per i braccianti e una conserva di pomodoro al naturale.

In tre anni abbiamo quintuplicato la nostra capacità produttiva senza un euro di capitale iniziale: tutto è nato dalla partecipazione, senza terreni propri né infrastrutture produttive. Quest'anno abbiamo raccolto 80 mila euro dal canale di preacquisto. L'anno scorso abbiamo chiuso con 130 mila euro di fatturato e quest'anno abbiamo raddoppiato.

Abbiamo costruito una filiera senza sfruttamento quasi completa, l'anello mancante è quello del trasporto che oggi appaltiamo esternamente a corrieri privati. Non avendo un magazzino di stoccaggio avere tanti piccoli produttori diffusi sul territorio è complesso da gestire. Dal momento che la distribuzione gravava sul costo finale del prodotto abbiamo deciso di puntare sulla qualità anziché sulla quantità, per poterla gestire al meglio.

Con i pomodori si finanzia anche la cultura

Non abbiamo grossi margini di guadagno perché non speculiamo sulla filiera. Un piccola quota abbiamo deciso di destinarla al finanziamento di prodotti e iniziative culturali, sostenendo performer e artisti del territorio.

In prospettiva vorremo trasformare Funky Tomato in una fondazione che abbia una partecipazione dal basso soprattutto in termini di governance per rendere sempre più indipendenti gli agricoltori. Noi facciamo da intermediari e comunicatori. Per questo stiamo pensando in futuro di sviluppare una vera e propria branca editoriale che diventi strumento di informazione su quella che è un'agricoltura sana, equa e consapevole.





Dignità del lavoro

Il consumatore da destinatario diventa parte attiva del sistema e co-produttore: il contratto di rete prevede la copertura delle spese di lavorazione dalla semina al vasetto con il meccanismo del preacquisto del prodotto trasformato (la salsa di pomodoro). In questo modo si svincolano gli agricoltori dal prestito bancario e i braccianti dal lavoro sottopagato.



“L’agricoltura rappresenta per noi un elemento di forza e di riscatto sociale del territorio. Le aree marginali, proprio perché rimaste escluse dal boom economico, sono state risparmiate dal fenomeno dell’industrializzazione agricola, mantenendo intatta la loro unicità”

📍 Castel del Giudice (Isernia) - MOLISE

🌐 www.biomelise.it - info@biomelise.it

🌿 Agricoltura biologica certificata (Bios) ● frutticoltura (mele) e derivati
● cerealicoltura (farro) | 40 ettari



Biomelise è l’esempio di come un piccolo comune di 300 abitanti nel cuore dell’Appennino molisano possa stimolare e guidare una comunità attraverso un percorso di crescita imprenditoriale, dando vita a quella che oggi rappresenta la realtà agricola biologica più grande dell’Alto Molise.

Lino Gentile | sindaco

L’esperienza di Biomelise nasce nel 2003 da una scommessa: quella di trasformare le criticità condivise dalle aree interne montane dell’appennino centrale (spopolamento, disoccupazione) in opportunità, stimolando un controesodo per riequilibrare l’emorragia demografica avvenuta a partire dagli anni ’70 e creare nuovi posti di lavoro e servizi. In piccoli comuni come il nostro l’amministrazione comunale è ancora il punto di riferimento per la comunità: suo il compito di stimolare un percorso condiviso e di fare da garante di ogni iniziativa di valorizzazione del territorio, a cominciare dall’esistente.

Il meleto di comunità

Siamo partiti da una constatazione: i terreni abbandonati ed esposti al rischio idrogeologico avevano di per sé una grande potenzialità: quella di essere naturalmente biologici e di rappresentare, se opportunamente valorizzati e gestiti, un elemento di forza del territorio. Come? Attraverso un percorso condiviso di riappropriazione collettiva delle aree.

L’amministrazione comunale decide nel 2003 di promuovere la costituzione di una società ad azionariato diffuso, una *public company*, chiedendo a cittadini e privati di diventare soci investitori. La base del capitale iniziale è stata raggiunta con le quote dell’amministrazione (9 mila euro, derivate dalla vendita di beni di proprietà inutilizzati) e dei soci. Grazie a questo sforzo condiviso abbiamo reso possibile la bonifica di 50 ettari di terreni incolti, avviandoli alla produzione di mele biologiche. Abbiamo recuperato la struttura esistente di una cooperativa agricola risalente agli anni ’70 e del vecchio impianto di irrigazione con un investimento complessivo di 425 mila euro, metà dei quali provenienti da fondi del PSR. Anche l’opera di miglioria fondiaria è stata possibile con il contributo del PSR, per un budget complessivo di 400 mila euro.

Le piante del nostro meleto sono rappresentate sia da *cultivar* commerciali (Golden, Gala, Fuji) che da varietà autoctone molisane (Limoncella, Gelata, Zitella), per una produzione annua di circa 7-8 mila quintali. Le mele vengono commercializzate tramite i GAS, i mercati locali e i negozi specializzati biologici: la parte non vendibile per il consumo da tavola la cediamo, attraverso un trasformatore italiano, ad una grande azienda tedesca di succhi di frutta biologici. Parallelamente abbiamo progettato un giardino interamente dedicato a 80 varietà antiche in fase sperimentale: le cultivar dalle migliori *performance* verranno selezionate per entrare tra cinque anni in produzione.

Sempre grazie ai fondi del PSR (sottomisura 4.1 per il sostegno agli investimenti nelle aziende agricole, con un budget totale di 365 mila euro finanziato al 40%), Biomelise ha avviato un piccolo birrificio agricolo. Due anni fa abbiamo messo a dimora orzo biologico su circa 3 ettari di terreno e alcune varietà di luppoli autoctoni che stiamo attualmente sperimentando.

Una società di capitali ad ampia partecipazione

Il modello della *public company* adottato per avviare l'azienda Biomelise è stato applicato con successo anche nel settore socio-sanitario, convertendo l'ex edificio scolastico in disuso del paese in una RSA. Inoltre, abbiamo istituito una società partecipata dal comune individuando e selezionando tramite bando due soci investitori privati. Obiettivo: realizzare un albergo diffuso a partire dal recupero delle stalle del Paese. Anche grazie ad un attento coinvolgimento dei proprietari nel percorso realizzativo del progetto è nato Borgo Tufi, un borgo rurale costituito da 50 unità ricettive, la metà delle quali oggi già attive (con un fatturato di 205 mila euro nel 2017).

La nostra esperienza mostra come, nel piccolo, l'agricoltura in Molise può rappresentare un volano per le economie locali, se opportunamente gestita. Tanto che oggi il nostro problema è riuscire a stare al passo con la domanda di mercato che supera la produzione. Questo significa che abbiamo intrapreso la strada giusta.





Borgo Tufi

L'albergo diffuso è costituito in parte da edifici dell'antico borgo recuperati con criteri antisismici e da strutture di architettura contemporanea rivestite in pietra locale. Sono inoltre presenti un centro benessere a disposizione degli ospiti e un ristorante dove vengono proposti piatti della tradizione enogastronomica del territorio dell'alto molisano.

MATER

agricoltura biologica e turismo ecorurale



“Viviamo in una generazione onnivora, che divora tutto. Cambiare l'agricoltura significa fare un'inversione di tendenza e prendersi cura di questa Casa comune, la Terra, che ci nutre, ci sostiene, ci protegge”

📍 Brindisi (BR)- PUGLIA

🌐 www.mater-bio.it - materguaceto@gmail.com

🌱 Agricoltura biologica certificata (BIOAGRICERT), permacultura | olivicoltura • orticoltura • aloe vera | 4 ettari



Mater è un progetto che nasce all'interno della Riserva Naturale di Torre Guaceto, tra mare e campagna, in un'area agricola costellata da ulivi secolari intervallati da muretti a secco che si affacciano sulla spiaggia di Punta Penna Grossa.

Tommasina Gengaro | titolare

Prima di fondare Mater facevo l'architetta, ho lavorato diversi anni come ricercatrice alla facoltà di Architettura di Napoli, poi nei Paesi in Via di Sviluppo. Un giorno ho sentito l'esigenza di tornare alla terra, di cercarne il contatto, un desiderio che ho sempre avuto. Mi sono avvicinata alla permacultura che è una progettazione integrata ad impatto zero sull'ambiente in cui l'architettura si integra con la natura, creando dei sistemi chiusi perfettamente in equilibrio che imitano il modello naturale. Mi sono posta come traguardo quello di raggiungere l'autosufficienza alimentare, idrica ed energetica nel giro di dieci anni. Il primo passo è stato avviare nel 2013 l'attività dell'azienda dedicata alla ricettività, partendo dalla progettazione della casa. Per farlo ho applicato il principio dell'architettura bioclimatica che permette di godere di un comfort ambientale unico dettato dall'utilizzo di materiali esclusivamente naturali. L'edificio che oggi ospita i visitatori è isolato termicamente con il sughero, il riscaldamento proviene da una serra solare posta a sud che immagazzina l'aria calda anche in inverno trasmettendola agli ambienti della casa. Inoltre con la legna di potatura dei miei alberi alimento un sistema di stufe collegate ai termosifoni: di fatto ho già abbattuto i costi di riscaldamento, anche per l'acqua (sfrutto per 8 mesi all'anno i pannelli solari).

Permacultura in rete

Nei 4 ettari di terreno a conduzione biologica produco olio (circa 30 quintali all'anno), mandorle, ho una piantagione di aloe vera e un orto sinergico per l'autoconsumo. Sono in rete con altri produttori che aderiscono al circuito dell'Accademia Italiana di Permacultura, di cui sono membro. Non solo: all'interno dell'associazione culturale che ho fondato in azienda insegno a mia volta la permacultura organizzando corsi e workshop.

In Puglia questo tipo di approccio conta molti sostenitori attivi: la rete permette non solo di scambiare esperienze ma anche materie prime. Io per esempio scambio il topinambur del mio orto con un'azienda vicina da cui ottengo farina biologica di grano duro (che non produco) per fare il pane che viene poi cotto nel nostro forno rurale. Inoltre aderisco alla rete WWOOF, il circuito internazionale di volontariato in agricoltura che permette lo scambio di esperienze tra i giovani che si vogliono avvicinare a questo settore. Io stesso ho partecipato come volontaria prestando servizio in diverse fattorie biologiche italiane prima di avviare la mia attività, per osservarne l'organizzazione, la gestione e soprattutto gli strumenti adottati per garantire il reddito aziendale.

Riflettere sul futuro dell'agricoltura

La ristrutturazione della casa che ospita il B&B è stata possibile grazie al cofinanziamento proveniente dai fondi messi a disposizione dal Titolo II Turismo della Regione Puglia. Mi sono tuttavia scontrata con il problema del ritardo nell'erogazione dei pagamenti che per una realtà piccola come la mia comporta non poche difficoltà. La presenza della Riserva Naturale, che dovrebbe rappresentare un'opportunità per un'attività volta a promuovere l'ecoturismo e l'agricoltura biologica, in realtà spesso presenta una serie di limiti. Per un normale intervento di ristrutturazione i passaggi prevedono la richiesta del nulla osta al progetto da parte dell'Ente Parco, l'approvazione del settore edilizia del Comune di Brindisi, il parere della Sovrintendenza alle Belle Arti di Taranto e infine nuovamente il parere definitivo del Settore Urbanistica del Comune di Brindisi. Il problema è che ciascuno di questi passaggi richiede mesi e l'iter complessivamente si svolge in un lasso di tempo non inferiore ai due anni.

Oggi è necessario un cambiamento di tendenza rispetto all'agricoltura basata sulla monocoltura intensiva, l'utilizzo di fitofarmaci e uno sfruttamento del suolo che subisce la violenza dei mezzi e delle operazioni meccaniche. Abbiamo perso il contatto con la natura, il nostro bioritmo è accelerato in maniera preoccupante, siamo sempre più isolati dal contesto ambientale in cui viviamo. Su questo occorre fare una riflessione profonda per stimolare una rivoluzione agricola, sociale e culturale.





La piantagione di aloe

La parola *aloe* deriva dall'arabo "alloch" (amaro). Le sue proprietà terapeutiche sono conosciute da millenni. L'azienda ha deciso di puntare sulla valorizzazione di questa risorsa realizzando un aloeto che ospita oltre 500 piante. La materia prima viene utilizzata sia a scopo alimentare, come base per la creazione di cocktail e frappè all'interno di aperitivi serviti dai lidi della zona, che cosmetico (le foglie intere sono vendute a società specializzate nell'estrazione del prezioso gel).

RIFUGIO PERNAMAZZONI

azienda agricola



“La PAC dovrebbe riconoscere di più chi opera in contesti marginali sottoposti a vincoli naturali e ambientali, svolgendo un ruolo prezioso per il territorio e le comunità”

📍 Modica (RG)- SICILIA

🌐 www.pernamazzoni.it

🌿 Agricoltura biologica certificata (ICEA) | frutticoltura ● cerealicoltura ●
olivicoltura ● apicoltura ● orticoltura | 28 ettari



Il rifugio Pernamazzoni è una struttura rurale immersa nella gola di Cava Ispica, una vallata fluviale che corre per 13 chilometri attraverso l'altopiano ibleo. Qui sono custodite necropoli preistoriche, eremi monastici, catacombe cristiane, oratori rupestri e antichi nuclei abitativi. L'azienda si trova all'interno di un'area SIC e Sito Unesco ed è uno dei nodi della Rete dei Cammini Francescani in Sicilia.

Enzo Barone | coltivatore diretto

Il rifugio nasce nel lontano 1991 dalla volontà di un gruppo di amici. Ci troviamo in un'area naturalistica ed archeologica, una gola stretta e lunga che si estende per 3 chilometri e interamente costituita da terrazzamenti, abbandonata da 60 anni. Siamo partiti con il ripristino dei sentieri, grazie al supporto delle associazioni locali tra cui i volontari dei campi estivi di Legambiente. Oggi l'area si estende su una superficie di circa 30 ettari compresa la zona adibita ad agricampeggio.

Agricoltura nei Monti Iblei

L'attività agricola è cominciata acquistando alcuni terreni intorno al rifugio. L'azienda ospita un carrubeto, un uliveto e alberi da frutta sparsi di nespole, agrumi, cachi, noci, mandorli. Coltiviamo inoltre il sesamo d'Ispica: riconosciuto nel 2016 come Presidio Slowfood, è una coltura antica introdotta anticamente dagli arabi che oggi raccogliamo esclusivamente a mano seguendo la lunga e complessa lavorazione tradizionale. Infine produciamo erbe aromatiche, capperi, timo, origano. Attualmente stiamo completando la chiusura della filiera con l'apertura di un punto vendita diretta e degustazione dei prodotti accanto al Parco Archeologico di Cava d'Ispica. In quest'ottica abbiamo incrementato i prodotti per la trasformazione che prima venivano consegnati direttamente ai centri di raccolta.

Oltre all'attività agricola l'azienda offre la possibilità di effettuare visite guidate a cavallo e percorsi di educazione ambientale dedicati alle scuole, focalizzati sulla sensibilizzazione ai temi della biodiversità e dell'impronta ecologica nonché attività di apicoltura didattica. Insieme ad altre 10 aziende agricole locali abbiamo costituito una rete di fattorie didattiche dei Monti Iblei accreditata dalla Regione.

Eccellenza rurale per la biodiversità

Il tema della tutela della biodiversità è centrale in quanto ci troviamo in un'area SIC (Cava Ispica). Un terzo della superficie aziendale è occupato da macchia mediterranea: effettuiamo una gestione sostenibile finalizzata al mantenimento della lecceta in parallelo alla conservazione e al ripristino delle fasce tampone, delle siepi boschive e dei muretti a secco, elemento caratteristico del paesaggio ragusano dei Monti Iblei. Parte della superficie aziendale (6 ettari) è prioritariamente dedicata alla conservazione della biodiversità comprese aree umide per anfibi e uccelli acquatici. L'azienda è stata selezionata tra le esperienze rilevanti e buone pratiche di sviluppo rurale a favore della biodiversità nei siti Natura 2000 e nelle aree protette promosso da Rete Rurale Nazionale. Abbiamo partecipato in qualità di partner al Progetto Itinerario Rurale Cava d'Ispica finanziato dal PSR Sicilia 2007-2013 (Misura 313 dedicata all'incentivazione di attività turistiche). Sempre all'interno dei fondi del PSR abbiamo realizzato un orto didattico (per un ammontare complessivo di 20 mila euro) inaugurato nel 2015. Nella programmazione 2014-2020 abbiamo partecipato alla Misura 11 dedicata al biologico e alla Misura 12 relativa all'indennità Natura 2000. Le difficoltà maggiori legate ai fondi comunitari sono nella burocrazia che spaventa i piccoli agricoltori come noi che operiamo in aree marginali già di per sé sottoposte a una serie di vincoli ambientali. Oggi viene richiesto di fornire la certificazione antimafia a fronte di ogni liquidazione, compresi i piccoli contributi: il problema è che i tempi per ottenerla dalla Prefettura partono da un minimo di otto mesi. La nuova PAC dovrebbe venire incontro alle aziende che come noi operano in queste realtà. Nelle graduatorie non ci sono punteggi specifici per le aziende inserite nei Siti Natura 2000. Così il fatto di partecipare alla gestione di una Zona Speciale di Conservazione della Natura non riceve alcun riconoscimento.





Cava d'Ispica

Il termine *cava* nell'idioma locale indica una gola o una valle: numerose sono quelle che solcano il territorio dei Monti Iblei in prevalenza caratterizzato da rocce calcaree. *Ispica* deriverebbe invece dalla locuzione greca “*éis pegàs*”, verso le sorgenti.

FASTUCHERA

azienda agricola



“Sento di essere nel giusto, di fare un lavoro utile al mondo. Essere agricoltori oggi vuol dire riappropriarsi del proprio territorio e custodire la propria identità. Permettere alle nuove generazioni di scoprire sapori antichi che rischiavano di andare persi per sempre”

 Cammarata (AG)- SICILIA

 www.fastuchera.it - nicoladegreg@gmail.com

 Agricoltura biologica certificata (Suolo e Salute) | frutticoltura ● cerealicoltura | 18 ettari

Sei piccoli appezzamenti, frutto di un'eredità, dislocati in due comuni montani, Cammarata e San Giovanni Gemini, in provincia di Agrigento: la proprietà dell'azienda Fastuchera è in gran parte situata all'interno del Sito di Interesse Comunitario “Montagnola e Acqua Fitusa”, nell'alta valle del fiume Platani. Un'area marginale dove le difficoltà legate alla scarsità di risorse idriche e al dissesto idrogeologico convivono con la capacità degli agricoltori di tutelare un territorio fragile ma dalle numerose potenzialità.

Nicola De Gregorio | agricoltore e studioso di tradizioni popolari siciliane

Ho iniziato a fare l'agricoltore a tempo pieno dal 2010, prima mi occupavo di tutt'altro. Ho sentito l'esigenza di applicare i saperi e la cultura tramandati dai nonni per recuperare i sapori della nostra terra, i frutti e i grani antichi siciliani, memoria della nostra identità, a rischio di abbandono.

L'ho fatto partendo dal recupero di piante secolari e di alcune varietà autoctone: pistacchi, mandorli e ulivi, che qui rappresentano le colture tradizionalmente diffuse fino agli anni '50 (il nome con cui ha battezzato l'azienda, *Fastuchera*, in dialetto siciliano significa “Pistacchiato”).

Da subito ho deciso di impostare l'azienda rinunciando alla chimica di sintesi ed eliminando dalla lista delle colture i grani moderni. Oggi semino alcune delle varietà di grani antichi un tempo diffuse e impiegate per l'autosussistenza delle famiglie siciliane: tra queste tumminia e russello, due grani duri, e il maiorca, un grano tenero, ciascuna adatta, per le sue caratteristiche, alla produzione di farine differenti (per fare il pane, la pasta o i dolci). Si tratta di grani con una resa pari a 1/3 rispetto ai convenzionali, che coltivo in rotazione con leguminose da granella: ceci siciliani, lenticchie di Villalba, fave. Per ora commercializzo le farine, la pasta artigianale e i diversi prodotti ottenuti dalla colture in campo effettuando la vendita diretta al consumatore e ai piccoli negozi della zona.

All'interno della superficie aziendale assumono importante rilievo gli appezzamenti destinati alle colture arboree: un uliveto (con cui produco circa 400 litri di olio l'anno che spedisco fino in Svizzera), un pistacchiato, un mandorleto e un campo dedicato al recupero dei frutti antichi.

Nelle aree marginali dei seminativi, lungo i confini e i piccoli corsi d'acqua che attraversano l'azienda si stanno inoltre incrementando con essenze autoctone le aree naturali con l'obiettivo di difendere il suolo dall'erosione, di favorire l'insediamento della fauna selvatica e di restituire al paesaggio ciò che l'agricoltura intensiva e l'uso eccessivo delle macchine agricole nei decenni ha fatto scomparire.

Il giardino dei frutti dimenticati, un Eden sperimentale

Il campo dei frutti antichi è il cuore pulsante dell'azienda ed è stato finanziato dal PSR 2007-2013, Misura 214 - "Sostegno alla conservazione delle risorse genetiche in agricoltura", per un budget complessivo di 26 mila euro. Nel giardino conserviamo il germoplasma di varietà antiche di oltre 450 alberi tra susini, fichidindia, fichi, mandorli, pistacchi, ciliegi, peri, agrumi. Il campo è stato progettato secondo i criteri tradizionali con il quale veniva realizzato il frutteto per uso familiare: scelta delle specie e delle cultivar da inserire sulla base sull'osservazione dell'ambiente naturale e coltivato dell'area; uso di portainnesti tradizionali selvatici più resistenti ai patogeni e alla siccità; scalarità di maturazione dei frutti in modo tale da avere, al tempo stesso, un periodo ampio e diversificato di fruttificazione per ogni singola specie e un ciclo completo annuale di produzione per l'intero frutteto.

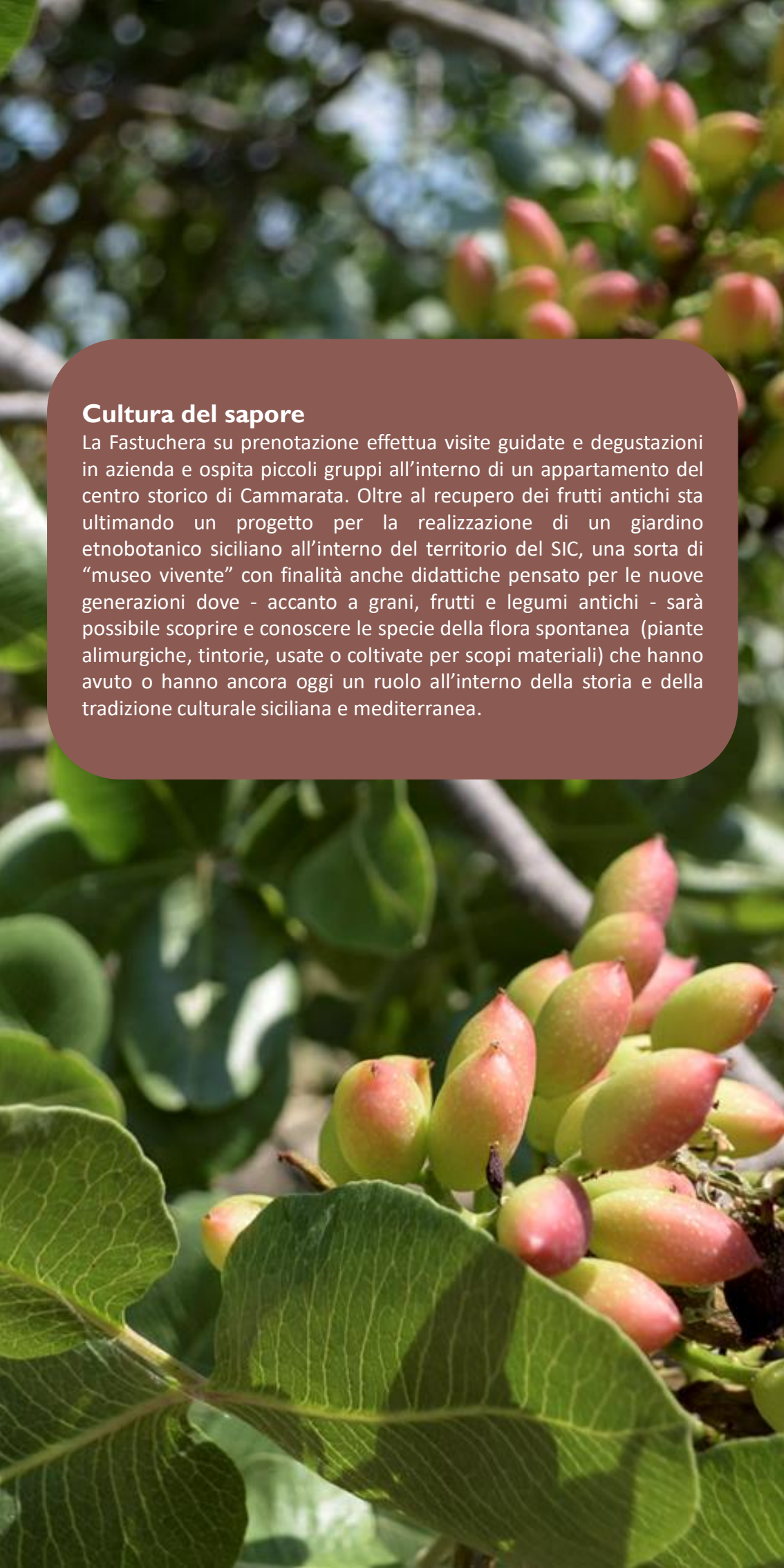
Un disciplinare per i grani antichi

Fare rete con altri agricoltori è un modo per aiutarsi e venirsi incontro nelle comuni difficoltà, anche se qui non è facile, soprattutto per le distanze. In questo senso ho deciso di aderire, sin dalla sua fondazione, a "Simenza", l'associazione di produttori di grani antichi nata da un paio di anni che oggi conta circa 140 soci. Obiettivo: fare chiarezza in un settore diventato in poco tempo un fenomeno regionale, consistente in alcune migliaia di ettari e, per certi aspetti, incontrollato. C'è infatti chi ha colto l'occasione per speculare a danni di chi lavora seriamente garantendo qualità e genuinità con enorme impegno e sacrifici. È emersa così l'esigenza di fare rete e promuovere un percorso condiviso per lo sviluppo di un disciplinare di produzione, che ha coinvolto anche i soggetti adibiti al controllo quali i NAS e la Repressione Frodi, per stabilire criteri standard su coltivazione e commercializzazione, a tutela del produttore e del consumatore.

L'Europa non dimentichi i piccoli agricoltori

Il PSR è uno strumento importante senza il quale non avrei potuto avviare il frutteto sperimentale. Tuttavia mi sono dovuto scontrare con una burocrazia complessa, rigida, che mal si sposa con i tempi della natura, per rispondere a delle tempistiche standard di presentazione di documenti e autorizzazioni. Noi piccoli produttori non ci sentiamo agevolati in questo. Il modello di riferimento è tarato sulle grandi aziende alle quali si richiedono investimenti iniziali corposi che non tutti possono sostenere. Occorrerebbe sviluppare una programmazione tenendo conto dei limiti e delle difficoltà dei piccoli imprenditori agricoli. Anche l'età rappresenta un limite: a 40 anni non sono considerato giovane agricoltore, anche se di fatto è come se avessi appena avviato l'attività. E questo disincentiva a mio parere la nuova occupazione nel settore.





Cultura del sapore

La Fastuchera su prenotazione effettua visite guidate e degustazioni in azienda e ospita piccoli gruppi all'interno di un appartamento del centro storico di Cammarata. Oltre al recupero dei frutti antichi sta ultimando un progetto per la realizzazione di un giardino etnobotanico siciliano all'interno del territorio del SIC, una sorta di "museo vivente" con finalità anche didattiche pensato per le nuove generazioni dove - accanto a grani, frutti e legumi antichi - sarà possibile scoprire e conoscere le specie della flora spontanea (piante alimurgiche, tintorie, usate o coltivate per scopi materiali) che hanno avuto o hanno ancora oggi un ruolo all'interno della storia e della tradizione culturale siciliana e mediterranea.

GENN'E SCIRIA

azienda agricola



“L'agricoltura per me è multifunzionalità. È avere il coraggio di riprendere in mano le nostre tradizioni aggiungendo l'input dell'innovazione, senza inventarsi necessariamente qualcosa di nuovo ma valorizzando quello che già c'è: e la Natura offre tutto quello di cui abbiamo bisogno”

📍 Arbus (Provincia del Sud Sardegna) – SARDEGNA

🌐 www.gennesciria.it - info@gennesciria.it

🌿 Filiera locale | allevamento capre sarde e pecora nera di Arbus • prodotti lattiero-caseari • fitocosmesi | 300 ettari



Genne in sardo significa letteralmente “porta”. *Sciria* è il nome di una antica miniera di epoca romana. Siamo nella Provincia del Medio Campidano, nel Territorio della Costa Verde, nel sud ovest della Sardegna, tra il mare e le dune di Piscinas, e la macchia mediterranea con le sue essenze e i suoi boschi di Leccio. Qui sorgono otto aree SIC e diversi siti minerari come la vicina Miniera di piombo argentifera di Montevecchio. È in questa cornice che Monica Saba ha deciso di continuare l'attività del nonno, pastore quasi centenario, e del marito, allevatore, integrandola con le sue conoscenze e arricchendola della sua forte personalità e creatività.

Monica Saba | allevatrice e casara

In questo lavoro ho sempre cercato di puntare su due elementi: innovazione e cambiamento. Non è stato semplice perché viviamo in un'area economicamente tra le più depresse d'Europa. Quando nel 2005 ho deciso di costruire un minicaseificio aziendale l'ho fatto con l'idea di creare qualcosa che andasse oltre la mera produzione lattiero-casearia e della carne per ridare nuova vita alle eccedenze offerte dalla natura e puntare sul riutilizzo e la valorizzazione di ciò che oggi è considerato scarto.

La lana, da sottoprodotto a *food packaging*

Il primo passo in questo senso è stato recuperare la lana di pecora nera di Arbus, una razza autoctona dell'area sud occidentale della Sardegna (in azienda ospito una ventina di capi). La lana ha registrato un declino di utilizzo nel periodo del boom economico degli anni '60 e '70, diventando progressivamente un sottoprodotto di scarto. La mia idea è stata di trasformarlo in *food-packaging* che permette di valorizzarne le proprietà termo-igrometriche oltre che estetiche. Oggi la utilizzo per realizzare formaggi artistici artigianali, pezzi unici, avvolti nella lana e maturati ed essiccati con le erbe locali. Il risultato è un prodotto di nicchia che ho esportato anche all'estero, in Europa e in America. Sempre nell'ottica della multifunzionalità organizzo percorsi di *wool therapy*, laboratori esperienziali con percorsi tattili, sensoriali dedicati alla scoperta di questo materiale. Ancora, la lana di pecora nera è un elemento essenziale per la realizzazione di prodotti per il benessere della persona e di arredo (futon, cuscini, materassini, poltrone).

Ho sviluppato nel tempo percorsi paralleli che riguardano anche il tema delle energie rinnovabili. Il sole non manca: da qui l'idea di costruire forni solari, scatole chiuse coibentate con la lana di pecora, che operano una cottura sana e ottimale dei cibi, senza l'utilizzo di grassi e sali aggiunti, impiegati per cucinare in azienda.

La macchia mediterranea, scrigno di risorse

Le nostre 300 capre sarde pascolano allo stato brado in piena macchia mediterranea e hanno a disposizione un'area di circa 300 ettari di terreno affittuari e di proprietà. Nulla viene buttato: da questi boschi si estrae il sughero ogni 10 anni; dagli scarti da pulitura del sottobosco (sugherone e macina di sughero) si realizzano materassini yoga; il cippato viene utilizzato per creare bottoni e maniglie; con le potature delle piante aromatiche (mirto, lentischio, corbezzolo) si realizzano bottoni di design. E poi ci sono le tinture naturali e le proprietà cosmetiche dei fiori e delle essenze endemiche e curative offerte spontaneamente dalla macchia mediterranea. Ingredienti preziosi che miscelati con olio extravergine d'oliva, miele, latte ovi-caprino trasformo in prodotti di cosmesi e benessere naturale (cuscini aromaterapeutici, the da bagno, saponi).

Il PSR, tra opportunità e criticità

I progetti e i finanziamenti in campo agricolo, specie quelli del PSR, rappresentano per aree depresse come le nostre uno strumento fondamentale. È quello che mi ha permesso di avviare il mini caseificio o di ottenere finanziamenti in particolare sulle misure dedicate al benessere animale. Tuttavia ci sono alcune criticità: *in primis* il frazionamento dei contributi e i ritardi nell'erogazione e l'assenza nella nuova programmazione di misure per il recupero delle specie autoctone. Ma soprattutto da noi manca un riferimento sul territorio, uno sportello informativo che affianchi chi ha poco tempo da dedicare alla ricerca di bandi o non ha competenze sufficienti.

Pastoralismo e custodia del territorio

Quando si parla di multifunzionalità in agricoltura si pensa subito all'agriturismo. Io invece penso al riutilizzo delle risorse e al recupero del rapporto uomo-natura, territorio-animali. La mia idea di agricoltura è pratica con laboratori sul campo, con la gente che entra in azienda e tocca con mano quello che facciamo, con il coinvolgimento attivo della comunità. Qui si sente il bisogno di una maggiore presenza delle istituzioni e della politica. Ci sono aziende zootecniche che mantengono una cultura, creano un'economia e, cosa da non sottovalutare, sono guardiani di questo territorio: spesso i proprietari di queste aziende devono investire cifre enormi per oneri affittuari. Ci vuole il giusto riconoscimento al prezioso ruolo svolto dal mondo agrosilvopastorale.



Il valore del baratto

Il baratto nelle aree interne della Sardegna non è mai scomparso e viene utilizzato nello scambio della merce ma anche di prestazioni d'opera occasionali. Rappresenta inoltre uno strumento che permette di rafforzare le relazioni umane. L'azienda di Monica lo utilizza per scambiare prodotti con altre realtà locali: ad esempio per scambiare i suoi formaggi con malto e lieviti in eccedenza prodotti dal vicino birrificio e utilizzarli nell'allevamento dei suini.



Stampato su carta riciclata



Luglio 2018

Storie dal Territorio è una raccolta di testimonianze e spaccati di un'agricoltura in divenire che guarda alle nuove sfide del mondo rurale.

Le interviste ai protagonisti narrano esperienze che oggi stanno in campo nel nostro Paese, di una agricoltura fatta di imprese che già hanno saputo ripensare le proprie modalità produttive, il proprio rapporto con il mercato e con la comunità, aziende che inglobano nella loro attività e nel valore dei loro prodotti la cura per il paesaggio e la biodiversità, ripristinando così un patto vitale con la comunità che condivide il territorio da cui esse dipendono. In molti casi queste aziende hanno potuto beneficiare degli aiuti PAC del cosiddetto “secondo pilastro”, le cui misure sostengono lo “sviluppo rurale”, gli sforzi di innovazione, gli investimenti in multifunzionalità, l'apertura ai giovani agricoltori, la mitigazione d'impatto ambientale, le azioni di agricoltura sostenibile.

Il sostegno allo sviluppo rurale è sicuramente il modo più virtuoso per investire le risorse della Politica Agricola Comunitaria, promuovendo l'agricoltura che produce benefici collettivi anziché le rendite dell'agricoltura industriale.

Non vogliamo raccontare un'Italia minore, per questo ci siamo sforzati di tenere insieme esperienze che vanno dalle piccole imprese, alle reti di produttori, fino a realtà aziendali che assicurano il presidio per molte centinaia di ettari agricoli, perché non è sempre vero che piccolo è bello, specie quando si fronteggiano sfide ambientali di proporzioni immense, ma ci sono molti modi per diventare grandi, e di sicuro quello che paga di più, anche in termini di benefici sociali, è uscire dalla logica aziendale per condividere conoscenze, investimenti, comportamenti di acquisto attraverso reti che coinvolgano ed informino anche gli attori terminali della filiera: i consumatori

