DOPPIOZERO

Nessuno si arricchisce ma sono tutti contenti

Federico Casotto

26 Gennaio 2018

La romice

È molto presto, il sole è appena sorto e l'aria è fresca. Scendo dall'auto e attraverso in diagonale il campo di piselli già mietuto per raggiungere sull'altro campo, quello dei ceci, il fronte della romice. Il silenzio è amplificato dal rumore dei miei passi sulla terra secca ed è rotto soltanto dal verso sgraziato di due fagiani, un lui e una lei, che hanno appena spiccato il volo con un fragoroso battere di ali.

La romice (o lapazio) è una pianta infestante, che cresce in arbusti frondosi alti anche un metro e spinge dentro la terra una radice tenace, a forma di tubero, resistente all'aratura e all'inverno. Devo estirpare la romice, questo è il compito che mi sono dato: eradicare completamente ogni singola pianta. Dicono che è un lavoro utile, anche se il raccolto per quest'anno è compromesso. L'anno prossimo, senza questo temibile avversario il campo sarà più produttivo. Finora ne ho ripulito poco più della metà lavorando circa 6 ore alla settimana, con un progresso lento ma costante durato due mesi. Ce ne vorrebbero altri due o tre, per completare l'opera, a meno che tutti i contadini, assieme ad altri soci volonterosi non decidano di formare una squadra di 15 o 20 da impegnare per un paio di giorni buoni. Non accadrà, perché le risorse di braccia e di buona volontà sono limitate e c'è tanto altro da fare sui terreni della cooperativa.



La cooperativa

Quaranta ettari in totale, coltivati a ortaggi cereali e legumi, inclusi i ceci, da cui al momento si ricava poco più della metà di quanto potrebbero rendere. Alla cooperativa Arvaia si produce solo quanto basta alla comunità dei soci e le risorse impiegate sono commisurate a quanto si produce. Si coltiva per mangiare, non per vendere. Il raccolto è diviso interamente tra i soci che hanno contribuito a sostenere i costi dell'anno agricolo, cioè gli stipendi dei contadini a tempo pieno, l'affitto della terra, la manutenzione degli attrezzi e l'amministrazione.
Quest'anno i soci contributori sono 170 e i soldi che versano sono sufficienti a pagare il lavoro a tempo pieno di 5 persone e ricavarne una media di 6 chilogrammi di ortaggi freschi di stagione alla settimana per ciascuno. Quando la cooperativa esprimerà tutta la sua produttività potenziale, vorrà dire che la comunità è cresciuta e si è raggiunto l'equilibrio tra ciò che la terra e il lavoro equamente retribuito possono dare e il numero di persone che se ne possono nutrire. Qualcuno fissa la misura a 350 soci, cioè poco più del doppio degli attuali. Considerando che la parte in cui è diviso il raccolto e che spetta a ciascun socio è calcolata sul fabbisogno di due adulti, si potrebbe dire che la cooperativa a pieno regime darà da mangiare verdura, legumi e cereali a una comunità di 700 persone. Più o meno.



Terra e cibo

Mettere in rapporto così diretto l’estensione dei terreni, il lavoro richiesto per farli fruttare e una comunità che ne trae sostentamento ha effetti importanti sul modo in cui si dà valore al cibo e alla terra. Aiuta a capire, per esempio, che per produrre il cibo ci vogliono i campi. Si dirà che è ovvio e invece ormai non ci si pensa veramente: nella civiltà dei supermercati un peperone è solo qualcosa che si trova nel reparto verdura – provenienza Spagna o Italia – e non il frutto di una pianta che ha bisogno di spazio per crescere. Misurare con lo sguardo l’enorme ampiezza di quaranta ettari e rapportarla alle settecento persone che potrebbero ricavarne una parte del loro fabbisogno di cibo annuale – solo una parte, è bene sottolinearlo, perché per nutrirle completamente ci vorrebbero non meno di cento ettari – è istruttivo. Settecento persone, per farsene un’idea, stanno tutte sedute in un Frecciarossa, o nel teatro comunale di Treviso.



Nel quartiere dove abito a Bologna, settecento persone potrebbero essere ospitate in comodi appartamenti su una superficie di due ettari cioè pari al 5% per cento di quella che serve per far loro mangiare verdura. Sono calcoli alla grossa, ma aiutano a riflettere. Dopo aver riflettuto, il consumo di suolo agricolo in Italia per opere di urbanizzazione appare in tutta la sua lampante insensatezza e lo spreco, per citare solo il caso simbolicamente più sconcertante, dei cento ettari di buon terreno sterilizzati dal cemento di Expo 2015 per *nutrire il pianeta* di chiacchiere indigna profondamente (vedi il rapporto ISPRA a p. 3, dove Expo è citato soltanto come esempio di consumo di suolo). Il suolo agricolo è un bene prezioso e delicato e andrebbe difeso con forza dai cittadini e dalle amministrazioni locali e invito chi avesse dei dubbi in proposito a leggere *Che cosa c'è sotto. Il suolo, i suoi segreti, le ragioni per difenderlo* di Paolo Pilieri, 2016, edito da Altraeconomia.

Il km 0

Andrebbero difese in particolare le aree agricole periurbane, quelle che hanno resistito al fenomeno noto come *urban sprawl*, cioè all’espansione scomposta delle città in nuovi svincoli autostradali, parchi tematici agroalimentari, centri

commerciali, zone residenziali esclusive o popolari. Sulla mappa le aree agricole periurbane si presentano come fragili propaggini di campagna all'interno della città diffusa e il loro destino dipende dalle ondivaghe interpretazioni del bene pubblico da parte della politica. Il rettangolo di buon terreno agricolo demaniale nella periferia di Bologna in cui si trovano i campi di Arvaia entra in questa categoria ed è un buon esempio di come queste aree potrebbero essere valorizzate. Il Comune lo ha dapprima protetto attribuendogli lo status di parco (il parco agricolo Città Campagna) poi assegnandolo alle cure di Arvaia per 25 anni, a seguito di un bando pubblico – e dietro il pagamento di un affitto regolare.



Qui, forse proprio grazie alla natura duplice dello spazio, che è insieme urbano e agricolo, il km 0 si realizza non solo come prossimità geografica tra il luogo in cui il cibo è prodotto e quello in cui è mangiato, ma anche come prossimità sociale tra chi produce e chi mangia. Qui si supera l'opposizione tra contadini-produttori e cittadini-consumatori in quanto termini estremi di una lunga catena di relazioni commerciali, nascosti gli uni alla vista degli altri dall'ingombrante mediazione dell'industria e della distribuzione.



Gli agricoltori e i non-agricoltori di Arvaia sono tutti soci della cooperativa allo stesso titolo e sono tutti cittadini bolognesi che includono la buona agricoltura tra i loro ideali civici. Insieme hanno deciso di investire nel lavoro e nelle competenze dei soci-agricoltori per realizzare il comune obiettivo di nutrirsi in abbondanza, con piacere, avendo cura del suolo, della propria salute e della comunità di cui fanno parte. La loro solidarietà li aiuta a far fronte alle sfide che questo obiettivo pone a chiunque lo voglia realizzare compiutamente, cioè evitando l'uso di pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici, coltivando una grande varietà di ortaggi durante l'anno per garantire ricchezza gastronomica e un apporto completo di nutrienti, pagando adeguatamente la manodopera, chiedendo un contributo in denaro equo e accessibile ai soci fruitori, lasciando maturare gli ortaggi sulle piante e rendendoli disponibili il giorno dopo averli raccolti, limitando i trasporti e le relative emissioni di CO_2, impiegando responsabilmente le risorse idriche.

I peperoni, per esempio

Quest'anno i peperoni di Arvaia hanno sofferto per l'eccessiva calura e siccità e quasi la metà sono maturati con la punta rinsecchita. Se vedessimo dei peperoni

così al supermercato non li prenderemmo nemmeno in considerazione. Anche in un mercato contadino ci rifiuteremmo di acquistarli. Il contadino che avesse il coraggio di esporli sul proprio banchetto ne ricaverebbe ben poco ed anzi rischierebbe un danno d'immagine. Quand'anche fosse il nostro fornitore abituale, per i peperoni ci rivolgeremmo a un altro, che ha avuto più fortuna, o ha più mezzi. Magari alla lunga ci legheremmo al nuovo contadino perché, oltre a vendere verdura di bell'aspetto, è di bell'aspetto pure lui, è più simpatico e ci regala di tanto in tanto una mela. Finiremmo per cambiare il nostro fornitore abituale, abbandonando quello di prima, sul quale non abbiamo investito più del prezzo dei prodotti che abbiamo desiderato da lui. Se c'è stato un investimento superiore (di tempo, denaro e fedeltà) c'è stato sul mercato contadino nel suo insieme, che abbiamo preferito alla Grande Distribuzione Organizzata in base a motivazioni etiche, gastronomiche e affettive: perché ci piace l'atmosfera e la gente che incontriamo lì, perché il cibo è più buono e perché pensiamo che sia giusto sostenere economie locali e a basso impatto ambientale.



Ma anche in questi mercati alternativi, il principio di concorrenza vige ed è accettato da tutti, vincitori e vinti.

I soci di Arvaia sfuggono a queste logiche. Hanno scelto di non avere scelta e di limitarsi a raccogliere e mangiare quello che hanno seminato e coltivato. Se nella

cesta settimanale trovano un chilo e mezzo di peperoni con la punta rinsecchita, se li tengono. Anziché acquistare i peperoni altrove, chiedono spiegazioni ai soci contadini e così apprendono che il difetto era previsto assieme alle condizioni climatiche che lo hanno causato, ma si è deciso di piantare comunque i peperoni e di crescerli al solito modo, cioè senza abusare delle risorse idriche, perché il difetto non intacca la loro resa nel piatto e una volta tagliata via la punta rinsecchita quei peperoni dall'aria un po'dimessa sono eccellenti. Un raccolto che in altri contesti sarebbe andato perduto, qui invece è stato valorizzato e con esso il lavoro e i soldi che ha richiesto.



Non bisogna essere contrari al principio di concorrenza o essere comunisti per apprezzare i vantaggi di un modello solidale come questo, che esclude il profitto dalla filiera produttiva del cibo e favorisce l'adozione di pratiche ecosostenibili. Se si fa attività agricola per mangiare quello che si coltiva e non per venderlo, si desidera prima di tutto che quello che si coltiva sia molto buono e molto sano, costi quello che costa. Lo sa chiunque abbia un orto. E se ci si vuole ispirare a certi principi etici, lo si fa e basta, senza piegarsi ai compromessi richiesti dalla competizione commerciale. All'interno di questo modello, non ha senso adottare tecniche produttive in grado di aumentare i margini di guadagno in qualche punto della filiera, a scapito di salubrità e sapore del cibo e sostenibilità. Quindi si può stare tranquilli e questo sentimento confortante di fiducia e sicurezza compensa largamente la rinuncia all'immensa disponibilità di opzioni offerte dal mercato, di fronte alle quali si è spesso esposti a indecisioni e a fregature.

Nessuno si arricchisce ma sono tutti contenti.

E la romice?

Il problema è che ci vogliono braccia. L’agricoltura senza chimica richiede molte braccia, oltre che ingegno. E quando si tratta di diserbare, l’unica alternativa al diserbante chimico è il diserbante umano. In questa fase della sua crescita, la cooperativa prevale a stento sulle piante infestanti. Il gruppo formato dai contadini a tempo pieno e dai volontari regolari è ancora esiguo e la lotta impari. Quando i soci raddoppieranno e si potrà contare su più risorse, le cose andranno sicuramente meglio. Nel frattempo, a qualcuno è venuto in mente che vi è un grande capitale di forza muscolare disponibile a cui si potrebbe attingere, con un’appropriata opera di sensibilizzazione. È l’energia muscolare che viene impiegata quotidianamente – anche da molti soci-fruitori di Arvaia – nel perseguimento di una discutibile idea di benessere psicofisico, attraverso l’esercizio in palestra o lungo i percorsi del jogging. A fronte dell’enorme richiesta di energia del lavoro nei campi, alcuni soci attivi della cooperativa considerano la ginnastica fine a sé stessa uno spreco assurdo, come usare acqua potabile per lavare l’automobile mentre si sta morendo di sete. Perché dissipare la propria energia nelle giunture di un vogatore invece che impiegarla utilmente per ripulire un campo di ceci dalla romice implacabile? Il benessere psicofisico non dovrebbe derivare anche dalla consapevolezza di avere impiegato bene il proprio tempo e la propria energia muscolare, cioè in qualcosa di utile per sé e per gli altri?



Questi argomenti mi hanno convinto. Ho smesso di andare in palestra. Quando il clima e le condizioni del terreno lo consentono mi alzo presto, in venti minuti sono al campo, diserbo per un’ora, poi torno a casa, mi faccio la doccia e vado a lavorare. Le aree agricole periurbane hanno anche questo vantaggio: consentono di rimpiazzare la palestra sotto casa con il campo di ceci sotto casa. Mi piacerebbe convincere altre persone circa i benefici legati all’introduzione di un principio di utilità nell’idea di *fitness*. Si rinvigorisce fisicamente, mentalmente e – questo è il bello per chi è sensibile a un certo tipo di vigoria – moralmente.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

