



Apicoltori e foglio di cera.

LA CURA CON LA TERRA

SALVAGUARDIA DELLE RISORSE, QUALITÀ DEI RAPPORTI INTERPERSONALI, INCLUSIONE E SOSTENIBILITÀ: SONO QUESTI I PRINCIPI DELLE FATTORIE SOCIALI, ATTIVE ANCHE SULL'ISOLA. LA NUOVA IMPRENDITORIA AGRICOLA RISPONDE COSÌ ALLA SFIDA DEI TEMPI

di **Claudia Pessina**

Ci sono Orazio, Dino e Andrea che hanno appena finito di raccogliere mandarini nell'azienda dove sono impiegati, e attendono il supporto tecnico per trasformarli in marmellata. Si tratta di un bene confiscato alla criminalità organizzata, riconvertito. C'è Dionisio, che coordina i lavori nel mandorleto, agrumeto e uliveto della fattoria didattica in cui si sperimentano ogni anno percorsi di archeologia sperimentale. E poi c'è Franco che, quando si ripartirà con la ristorazione, continuerà a preparare piatti a base di prodotti locali, proponendo menù particolari legati alla tradizione dell'antica Roma. Un modo per intrecciare idealmente la storia del prodotto dell'azienda agrituristica dove lavora a quella del sito archeologico che sorge nelle vicinanze.

Fin qui già molto. Ma c'è uno sforzo in più da parte di queste aziende agricole. Tra i loro dipendenti ci sono migranti e persone "speciali", con storie difficili, con patologie più o meno lievi, dipendenze, percorsi avviati durante e dopo il

carcere. Persone con difficoltà di inserimento sociale e lavorativo.

Si tratta di fattorie sociali, un fenomeno diffuso nelle aree rurali di tutta Europa dalla fine del XX secolo, che coinvolge prevalentemente aziende agricole biologiche, ma non solo. In Sicilia ce ne sono ben novanta, ognuna con la propria storia. Accomunate dalla mission di porsi come nuovo modo di fare impresa e di agire sul territorio.

Parole d'ordine: diversificare, includere, valorizzare. Favorire il riavvicinamento dell'uomo a quello che è il suo ambiente. Stimolare l'incontro tra persone di provenienza, cultura e abilità diverse. Puntare al riconoscimento della bellezza, del potenziale e del valore di tutti gli esseri viventi, anche animali e vegetali, e di quelle stratificazioni culturali che sono i territori in cui vivono. E con tutto questo creare economia. Un'economia che salvaguardi le risorse, la qualità dei rapporti interpersonali e il benessere generale. "In un territorio come quello siciliano, fatto in gran parte di piccole e piccolissime imprese - dice Salvatore Cacciola, presidente della Rete fattorie sociali Sicilia - l'azienda agricola sarebbe sconfitta in partenza se non assumesse la prospettiva agro-ecologica come centrale, aggiungendo quindi un alto valore al prodotto. Perché semplicemente non può competere con i bassi prezzi di altre aree e Paesi, caratterizzati invece da grandi estensioni e colture intensive. L'imprenditoria agricola risponde alla sfida dei tempi facendosi sempre più erogatrice di servizi, includendo contenuti e significati che vanno oltre alla vocazione di produzione primaria".

Un trend iniziato in Sicilia una ventina di anni fa da parte di alcuni singoli contadini visionari, capaci di immaginare nuove frontiere. L'agricoltore diventa così "sociale", integrando i processi produttivi in agricoltura alla creazione di percorsi di cura, di riabilitazione e di inclusione, nonché di educazione e formazione, consolidando la rete di servizi disponibili per la popolazione locale. E diversificando anche le opportunità di reddito. Un modello innovativo di buona economia e di crescita, di welfare ridisegnato in chiave territoriale, partecipativo e di prossimità, fondato sulle responsabilità e sul coinvolgimento dal basso di tutti gli attori sociali, cittadini e imprese, che, partendo dalla base, dalla terra, è in grado di attuare un cambio di paradigma.

"Nata nel 2011 come associazione di promozione sociale - sottolinea Cacciola - la rete siciliana ha mostrato sin dall'inizio molto dinamismo. Sia numericamente che da un punto di vista dei contenuti. Rispetto alla realtà italiana, in Sicilia puntiamo con decisione a un tipo di agricoltura biologica e sostenibile. Siamo diventati emblema di un approccio integrato col territorio nel suo complesso, che vede la scelta della tutela ambientale come centrale, collegandoci in questo all'associazione nazionale di Bio-agricoltura sociale". Con ciò inserendosi in modo virtuoso in un contesto ormai culturalmente molto cambiato. La domanda infatti, in generale, si è trasformata. "Il consumatore medio è molto più consapevole e attento rispetto a un decennio fa - fa notare Cacciola - Per esempio, se va in un agriturismo, difficilmente accetta di trovare gli stessi prodotti che trova al supermercato. Si aspetta sapori autentici. Prodotti di stagione. Assolutamente locali e che garantiscano la salvaguardia della salute propria e dell'ambiente".



Raccolta delle olive e orto Gruppo Senior.





Sopra, orto tradizionale; sotto, momento di formazione all'interno di una "yurta".

Ma anche questo ormai spesso non basta più. Nella sua scelta di consumo apprezza la presenza di una componente anche "sociale", che appunto si faccia promotrice di sviluppo non solo economico, ma anche umano. Si è accorto, inoltre, che a chi vive in città, andare in campagna fa bene. Fa bene stare nel verde. Fa bene stare a contatto con gli animali. Fa bene decelerare i propri ritmi quotidiani di attività e di elaborazione concettuale. Così come fa bene vedere da dove ven-



gono i prodotti che si trovano sugli scaffali dei negozi. Fa bene sentire il proprio essere connessi con la terra, con l'acqua, con l'aria. Comprendere come funziona l'intero il ciclo della vita naturale.

L'apertura al sociale non è semplicisticamente un'altra linea di produzione di servizi che l'azienda attiva per integrare il reddito: è una dimensione culturale ed esistenziale. "Si tratta di agricoltori consapevoli - spiega Cacciola - spesso con un alto livello di istruzione, non necessariamente di tipo formale, che hanno scommesso di poter coniugare i fattori più tradizionali e profondi dell'attività agricola, coi suoi valori di reciprocità, gratuità e mutuo aiuto, ai percorsi più innovativi, di qualità della vita e dimensione etico-culturale, e alle considerazioni di ordine economico".

Claudia Pessina

CARING ABOUT THE LAND

Protection of resources, quality of interpersonal relations, inclusion and sustainability: these are the principles of the social farms, operating also on the island. The new agricultural entrepreneurship meets the challenge of the times

Orazio, Dino and Andrea have just finished picking tangerines on the farm where they are employed. It is a property seized from organized crime and reconverted. Dionisio coordinates the work in the almond, citrus and olive groves of the educational farm. And Franco, when catering starts again, will continue to prepare dishes based on local products, offering special menus linked to the tradition of ancient Rome. A way to intertwine the history of the produce of the farm with the nearby archaeological site. Among their employees, there are migrants and people with difficult stories and addiction, with social and work integration problems. These are social farms, widespread in rural areas throughout Europe since the end of the twentieth century which mainly involve organic farms. In Sicily, there are ninety, each with its own story and the mission to offer a new way of doing business. The mantra is to diversify, include and promote. To promote a reapproaching of man to the environment. To stimulate the encounter between people of different origins, culture and skills. Aiming to recognize the beauty, potential and value of all living beings, including animals and plants, and of that cultural stratification that is the territory in which they live. To create economy safeguarding resources, the quality of interpersonal relationships and general well-being.

**PER LA TUA SPESA
SCEGLI SEMPRE IL**



SUPERMERCATI
VICINI A TE



**BONTÀ • QUALITÀ
FRESCHENZA • CONVENIENZA**

