



**Learning towards Solidarity-based Food Distribution Systems:
Croazia 17-20 luglio 2014**
L'esperienza italiana

Introduzione

Il workshop organizzato dal gruppo croato con a capo Danijel Balaban si è svolto a Pula (Istria) tra il 17 e il 20 luglio 2014, giornate cariche di sole, salvo un brevissimo temporale durante il nostro arrivo, e di lavoro intenso <sul campo>.

La prima serata si è svolta all'insegna della conoscenza reciproca e ambientazione tra i partecipanti provenienti da gran parte dell'Europa del Nord e dell'Est: Svezia, Irlanda, Germania, Polonia, Repubblica Ceca, Croazia ed infine Italia; tra coloro che erano alla prima esperienza, come la sottoscritta, c'era una certa timidezza, mentre tra i coordinatori del progetto si poteva sentire una vera e propria intesa, frutto dei molteplici incontri avvenuti durante l'anno, un aspetto a mio avviso molto importante per la buona riuscita dei workshop. Per quanto mi riguarda, si è trattato di un momento di scambio di buone pratiche su un argomento a me piuttosto "nuovo" come quello delle CSA, nonostante il mio percorso personale e professionale sia comunque aderente alle tematiche ivi discusse (valorizzazione delle filiere agroalimentari, filiera corta, gruppi di acquisto solidali, ecc.). Ciò che forse mi incuriosiva di più nella partecipazione al workshop, era conoscere in maniera diretta realtà a noi "lontane", come le esperienze di agricoltura partecipata dell'est europeo, di cui si parla ancora molto poco, a mio avviso, nelle economie dell'Europa occidentale. Incontrare punti comuni e differenze di approccio nei confronti dell'agricoltura, vissuta in maniera più o meno diretta, è stata un'opportunità molto interessante da condividere; tra i partecipanti al workshop c'erano infatti gli agricoltori diretti, interessati soprattutto alla scoperta dei metodi innovativi e sempre più ecosostenibili utilizzati nella coltivazione, dell'organizzazione del tempo dell'agricoltore, di come si affrontano difficoltà varie dovute a cambiamento climatico, delle specie coltivate, ecc., e i consumatori consapevoli, il più delle volte cittadini (Berlino, Milano, Budapest, Malmö...) alla ricerca di prodotti sani e solidali che sono difficilmente reperibili a livello di agglomerati urbani di grandi dimensioni: per realizzare in maniera più semplice l'incontro tra domanda e offerta di prodotti di questo tipo urge quindi costruire una solida rete, che contribuisca anche ad una divulgazione capillare di tutte le informazioni necessarie al buon funzionamento della rete stessa, dalle fasi della produzione fino alla distribuzione dei prodotti tra il pubblico di interesse.

Gli incontri con le aziende

Azienda agricola Komić: la prima azienda in cui abbiamo fatto tappa è stata forse quella che mi ha colpito maggiormente, grazie anche ad una certa vaga somiglianza di filosofia di vita con il produttore, Emil: laureato in economia e management, ha capito ben presto che la sua strada non era quella della carriera nel mondo della finanza, bensì, un ritorno alla terra che sognava da tempo. Grazie a grandi doti comunicative ed un ampio sguardo verso il futuro più remoto, Emil ha catturato l'attenzione di tutti gli astanti con molta facilità; le sue erbe (lavanda, iperico, elicriso, alloro, timo, calendula, salvia, rosmarino, ecc.) hanno fatto il resto. Il suo principale obiettivo è quello di valorizzare le erbe officinali autoctone, trasformandole in oli essenziali fitoterapici, cosmetici naturali (creme di bellezza, creme solari, oli e acque rinfrescanti, ecc.), grazie anche alla combinazione di olio d'oliva di cui è anche produttore. Il lavoro nell'azienda è a conduzione familiare, e la creazione dell'azienda agricola è stata possibile anche grazie alle proprietà terriere della moglie, un tassello fondamentale per l'avvio dell'impresa, il cui terreno rappresenta una quota degli investimenti iniziali assai cospicua. Il clima mediterraneo, la versatilità e resistenza delle piante officinali, il grande lavoro e la forza di volontà fanno il resto. Immediatamente, anche senza essere degli esperti, è chiara a tutti l'alta qualità delle specie erbacee ivi coltivate, con un vantaggio competitivo di prezzo non indifferente rispetto ai prezzi cui si è abituati in Italia. Anche la famosissima azienda francese "L'Occitane" si serve da lui per la sua lavanda che, "sembra quella della Provenza!" (dicono i francesi): ma è forse addirittura migliore! L'azienda contribuisce inoltre ad una maggiore consapevolezza nella società locale: attraverso percorsi didattici per ragazzi e workshop e stage per adulti, la comunità locale ne beneficia anche in termini di conoscenza, oltre che di prodotti sicuri, locali e di qualità. Al termine della visita del campo, del momento delle domande collettive e quelle individuali, c'è stato un piccolo momento dedicato alla vendita dei prodotti cosmetici: oli essenziali, creme, unguenti... un vero successo.

Azienda bio Damir Janušić

Un'azienda vastissima, una famiglia adorabile, una moglie-madre-lavoratrice-donna dall'incredibile energia e *savoir faire*. L'accoglienza è stata strepitosa: i due coniugi Janušić, dopo aver vissuto per motivi di lavoro per svariati anni in Germania, sono rientrati in Croazia per aprire un'azienda biologica a Rovinj. Ciò che più mi ha colpito sono stati la vastità dei campi e la fertilità della terra che, nonostante il clima secco, dà i suoi buoni frutti: pomodori cigliogino, patate, insalata, melanzane... e una coltivazione particolare, il tabacco, affinché il forte odore emanato dalla pianta tenga lontano i parassiti; un altro stratagemma naturale utilizzato sono le piante di girasole, che attirano molti insetti infestanti.

Al momento l'azienda si autosostenta basandosi sulla formula *pick on your own*: raccolta di verdure autonoma e pagamento di cobro che collaborano in azienda, che a loro volta pagano un prezzo unico per tutte le verdure. La terra in cui ha costruito l'azienda è di proprietà del governo, che lo affitta ad un prezzo calmierato.

L'azienda è ancora agli inizi, piuttosto "work in progress", con l'obiettivo finale di adibire lo spazio per l'accoglienza turistica, in una sorta di agri-campeggio, per sfruttare in maniera intelligente il grande flusso turistico presente sul territorio.

Al momento del pranzo vegetariano, abbiamo potuto assaporare una cucina casalinga davvero molto saporita, che ha placato tutti gli animi dei partecipanti. Dopo il pranzo, c'è stato un momento di scambio di semi da parte degli agricoltori, e non solo, del progetto. Noi abbiamo ricevuto in dono i semi della rucola selvatica, da piantare sul balcone, il nostro giardino urbano. Alla fine della visita e del pranzo, dello scambio di idee e di chiacchiere con gli altri partecipanti e i nostri ospiti, siamo rientrati piuttosto soddisfatti verso casa, dopo una capatina verso la riserva naturale di Rovinj, lungo gli scogli, per un bagno rinfrescante nelle acque trasparenti del mare istriano.

Azienda agricola di Danijel Balaban

La visita all'azienda di Danijel, l'organizzatore, è stata molto interessante, per svariati motivi: Danijel lavorava, e lavora ancora, in parte, come consulente informatico, ma l'obiettivo finale ed ideale sarebbe quello di poter essere coltivatore diretto ed animatore della filiera locale a tempo pieno. La sua azienda nasce dalla volontà di portare avanti la tradizione familiare (i suoi genitori hanno un'azienda agricola a pochi chilometri di distanza, dove vi coltivano varietà di frutta e verdura variegata). Danijel è quindi profondamente legato alla sua terra e ha deciso, per passione e come scelta di vita, di occuparsene in maniera sempre più continuativa, e di farlo nel migliore dei modi possibili, seguendo un protocollo di coltivazione biologica. A vederne i frutti, deve trarne grande soddisfazione; in questo anno il clima piovoso ha dato qualche preoccupazione in più, ma pomodori, cocomeri, insalata, melanzane, ecc. sono abbondanti e pieni di vita. Danijel ci spiega inoltre, prima della raccolta a mano della verdura per il pranzo, che il suo terreno è in subaffitto, e che chi gli affitta le terre ha il diritto di raccogliere la verdura di cui ha bisogno; una soluzione molto interessante per mantenere un terreno che altrimenti rimarrebbe probabilmente incolto. Prima della raccolta, ha avuto luogo anche un piccolo dibattito, che ha visto coinvolti soprattutto gli agricoltori: una delle preoccupazioni più forti del mondo agricolo che guarda alla forte eco-sostenibilità è sicuramente l'equilibrio economico e finanziario dell'azienda, e il margine di guadagno che spesso è inconsistente rispetto alla fatica e il lavoro che una terra, soprattutto per un'azienda giovane, richiede.

Azienda casearia-Farma Drijade

L'ultima visita del programma si è svolta in un piccolo villaggio di collina, Šumber, all'interno del quale ci si poteva perdere, come in una vera e propria fattoria degli animali. 12 ettari, di cui 10 coltivabili, con 69 capre mantenute in uno splendido (francesi, da latte) capanno, 5 cavalli, 2 mucche, 2 maiali, e poi cani, gatti, galline e le immancabili "oche da guardia", molto efficaci. In questa specie di oasi naturale, dove l'equilibrio tra uomo e animale sembra raggiungere la perfezione, e la serenità di entrambe le specie è quasi palpabile. La signora che si occupa delle capre in particolare, ci ha spiegato tutte le difficoltà relative ad una gestione del genere (la nascita di troppi maschi che va a perturbare l'equilibrio del gregge, la durezza del lavoro, il bisogno di pascoli sempre nuovi), e le soddisfazioni relative alla pastorizia e alla produzione di trasformati di primissima qualità (yogurt, formaggi).

L'azienda è poi anche una fattoria didattica, ed è molto attenta ai bisogni degli animali; i bambini qui si divertono, imparando molto del rispetto e la cura che si devono agli animali.

Focus Group- World Cafe session: le sfide della CSA

Dopo la visita didattica e un pranzo davvero succulento con i prodotti tipici della zona, siamo passati alla discussione a gruppi per uno scambio di punti di vista sulla CSA. Sono uscite tematiche e questioni molto interessanti, e ciascun gruppo ha delineato gli aspetti che trovava più rilevanti della questione di agricoltura e comunità locale. Attorno ai tre tavoli di discussione non c'erano soltanto i partecipanti internazionali del workshop, ma, cosa assai gradita, erano presenti molti tra gli abitanti della zona, agricoltori e non, che si occupano in maniera diretta, chi più e chi meno, delle realtà associative, produttive e distributive che riguardano l'agricoltura locale.

All'interno dei tre gruppi di lavoro, che si scambiavano dopo 20 minuti di discussione, si sono rilevate le seguenti questioni, riguardanti le SFIDE della CSA e sue possibili SOLUZIONI.

Tra le Sfide, i seguenti punti:

- Contribuire al cambiamento della mentalità della società rispetto alla agricoltura, perché si rileva in gran parte dei paesi coinvolti, un'immagine dell'agricoltore non abbastanza chiara e a tratti fuorviante;
- Migliorare ed intensificare le relazioni tra consumatore e produttore, per una maggiore trasparenza tra le parti;
- Raggiungere un buon grado di fiducia reciproca tra consumatore e produttore;
- Educare i futuri produttori e trasmettere loro le buone pratiche innovative senza dimenticare le tradizioni;
- Lungo la fase distributiva di filiera corta (vendita diretta, distribuzione tramite gruppi di acquisto, ecc.), una trasparenza di prezzo più netta, più attiva che passiva;
- Acquisire delle terre (da parte della CSA) e trovare gli agricoltori che siano disposti a coltivarle;
- Il consumatore come fa a trovare e motivare dei contadini locali per collaborare insieme nella CSA?
- Come trovare e motivare i membri della comunità a lavorare insieme in maniera volontaria? Solitamente infatti, il lavoro viene ripartito in modo ineguale, e forse si potrebbe cominciare a pensare ad un piccolo stipendio per chi si occupa di tutto il lavoro di coordinazione tra agricoltori e consumatori all'interno della CSA.
- Distanza talvolta troppo grande tra chi coltiva e chi acquista.

Le soluzioni?

- Intensificare la vendita diretta da parte degli agricoltori, che possano anche "mettere la faccia" dietro ai propri prodotti, anche se i tempi e il lavoro raramente permettono una fase di consegna della merce in luoghi che siano a più di 40 Km dall'azienda;
- Organizzare delle "Jam session" a scopo educativo tra agricoltori e consumatori per motivare le persone;
- Più informazione e comunicazione tra i produttori e i consumatori, attraverso un dialogo aperto su bisogni reciproci;
- Lavoro volontario ed organizzazione di incontri faccia a faccia tra produttori e consumatori (visite didattiche, incursioni una tantum dei produttori nei luoghi di distribuzione);
- Lavorare a livello educativo e in maniera continuativa con le scuole;

- Pianificare i lavori insieme, perché oggi come oggi l'agricoltore è parte sociale attiva, e il suo compito non è il mero lavoro nei campi;
- Risolvere i problemi appena si presentano, senza procrastinare;
- Prima di firmare accordi tra consumatore e produttore, è bene visitare l'azienda agricola, conoscersi, guadagnare una reciproca fiducia;
- Intensificare le reti e le connessioni internazionali,
- Il consumatore può andare direttamente in azienda agricola e fare il proprio raccolto;
- Informarsi meglio, aprire una newsletter tra gli interessati nella CSA;
- Sfruttare al meglio le opportunità: persone che già sono motivate ed aperte al dialogo e all'esperienza in azienda agricola, come chi fa woofing, potrebbero essere utilizzate come leve di interesse per altri membri della comunità locale: organizzare workshop per adulti, stage per giovani studenti, scambio di ricette tra gli appassionati di cucina (magari grazie alla creazione di un blog, una pagina facebook, qualcosa di semplice e di facilmente utilizzabile da tutti).

In sostanza, ciò che più porta alla discussione è forse l'ancora debole comunicazione tra due mondi: quello agricolo e quello cittadino; da una parte le difficoltà del lavoro e della distribuzione, una mentalità non sempre aperta, e dall'altra una fortissima disinformazione e diseducazione su ciò che sono i tempi e le modalità di creazione che seguono i ritmi naturali. Un altro punto di cui si è discusso molto è la remunerazione dell'agricoltore e di coloro che si occupano a tempo parziale ma sempre più intensamente della coordinazione degli scambi tra contadino e consumatore: si dovrebbe trovare una modalità di strutturare in maniera più solida e remunerativa la rete organizzata, e agevolare gli scambi.

La domenica invece ci si prepara alla valutazione del programma e ai saluti. Dopo 3 giorni intensi, la fatica si comincia a sentire; dopo aver compilato il questionario di gradimento e discusso su cosa sarebbe utile da fare per il progetto Grundtvig, le cose che sono più evidenti sono il bisogno di scambiare i resoconti delle diverse esperienze, e di provare, a fine percorso, di riassumere una carta comune delle buone pratiche rilevate durante le esperienze internazionali.

Dopo una breve discussione, infine, su logistica e organizzazione, le partenze si sono fatte fitte, e dopo un pomeriggio di mare e sport all'aria aperta, siamo ripartiti per il lungo viaggio verso casa.