

I nuovi contadini. Intervista a Paolo Francesconi e Roberto Schellino

written by Giuseppe Canale | 1 Dicembre 2012



Qui ho riscoperto la manualità, il fare con le mani e il vedere il proprio lavoro realizzato. Intervista a Paolo Francesconi.

A ridosso dell'Appennino romagnolo, sulle prime colline vicino a Faenza andiamo a trovare un viticoltore, Paolo Francesconi.

Sei laureato in viticoltura ed enologia, a un certo punto hai deciso di prendere in gestione l'azienda del padre, quali motivazioni ti hanno portato a questa scelta?

Dopo l'esperienza di lavoro in una grande cooperativa come dipendente, ho lavorato sette anni e facevo il tecnico, ho

deciso di tornare a lavorare nell'azienda che era del nonno; mio padre faceva il camionista, è una di quelle persone della generazione che negli anni cinquanta è fuggita dalle campagne. Erano i primi anni del dopoguerra e quindi si cercavano dei lavori, in agricoltura c'era proprio la miseria, c'era ancora la mezzadria, sono stati gli anni in cui quella generazione è scappata dalla campagna.

Io sono nato a Faenza da un padre camionista, però il mio sogno, venivo qui, nel terreno del nonno che ancora lavorava. Sono sempre venuto qui da bambino, come i figli dei faentini venivano in campagna dai parenti. Mi è sempre piaciuta la campagna

Siamo a 5 chilometri da Faenza, a Sarna, a 100 metri sul livello del mare, le prime colline dolci che partono ai piedi della via Emilia.

Ho studiato come perito agrario e poi mi sono laureato in viticoltura ed enologia. Nel '92 (ho 47 anni) ho deciso di prendere in mano l'azienda che era del nonno; l'azienda è stata ereditata da mia madre, dopo la morte del nonno, e condotta per qualche anno da mio padre che non aveva mai fatto l'agricoltore ed era in pensione...

Perché hai deciso di ritornare alla terra?

Avendo studiato agraria e lavorando come tecnico in una cooperativa agricola, quelli erano gli anni della nascita del biologico, il regolamento comunitario è del 1991, da parte mia mettevo molte speranze nel biologico; andavo a fare visite tecniche dagli agricoltori e c'era chi stava partendo nel biologico, invece le cooperative non rispondevano in quel momento alla domanda del bio perché era un discorso nuovo che metteva un po' in crisi tutto il loro modello di produzione. Quindi nel '92 ho deciso di provare a condurre l'azienda di famiglia con il metodo biologico; sono subentrato a mio padre che qualche mese dopo è morto, ho iniziato a ristrutturare l'azienda, ad abbattere i vigneti vecchi e piantare i vigneti nuovi. A trent'anni si ha ancora l'entusiasmo, ho voluto

provare, se mi piace ...

Lavoravo in campagna, ero un tecnico, ma non avevo mai provato: prendo l'azienda, prendo in mano le redini io ...

Quali sono state le tappe rilevanti di questo tuo impegno, quando hai verificato che è stata una scelta giusta e quali difficoltà hai incontrato; c'è stato qualche momento in cui hai rigiocato la questione, in cui hai fatto scelte importanti?

Questa era un'azienda che non trasformava; il nonno consegnava tutto in cantina sociale, perché in Romagna c'era una tradizione, a differenza della Toscana o del Piemonte in cui anche i piccoli agricoltori trasformavano e vinificavano, qui ci sono le grandi cooperative alle quali veniva conferito tutto.

La mia sfida è stata questa: l'agricoltura bio è fondamentale, torno in azienda soltanto se coltivo tutte le superfici secondo il metodo biologico. Ho visto in questi anni che è stata una scelta giusta non solo perché di minor impatto ambientale, di salute mia e del consumatore, ma anche proprio per una qualità e per le caratteristiche dei prodotti che voglio ottenere.

L'ho visto, soprattutto nel vino, prodotto che possiamo portare sulla tavola del consumatore con il nostro nome.

Sto facendo anche qualcosa di agricoltura biodinamica, ma non sono ancora certificato, ci sono degli standard molto più stretti ad esempio l'utilizzo del rame contro la peronospora ... Nel bio ho visto che non facendo interventi di origine chimica nel vigneto, non intervenendo con concimi chimici, con pesticidi, il vigneto rispecchia molto più quello che i francesi chiamano *terrorir*, caratterizza molto più il prodotto che vogliamo ottenere. ...

La produzione di Francesconi Paolo se è una produzione omologata alle mille aziende che ci sono nel territorio non riesce a venire fuori e dopo ci sarà solo con le altre mille aziende la lotta del prezzo Se invece il mio prodotto si

caratterizza, si personalizza, rispecchia il lavoro dell'uomo e rispecchia il territorio, perché le mie vigne produrranno sicuramente un prodotto diverso dalle vigne del vicino per caratteristiche del terreno, per la diversa esposizione, per i vitigni che ho piantato, per le selezioni di sangiovese e per tutte le pratiche che ho messo in campo, diventa fondamentale che il consumatore veda questo prodotto caratterizzato in maniera diversa e capisca le ragioni del mezzo euro in più che paga rispetto a un prodotto da supermercato, da grande distribuzione.

In questi anni ho visto l'importanza di questo; sono anni difficili, il mercato del vino è in crisi, sono anni in cui io non trasformo tutto, trasformo solo una parte, con 13 ettari di vigneto, il prodotto trasformato deriva da 4, 5 ettari; per il resto vendo l'uva e la vendita dell'uva è veramente in crisi, perché influenzata dal mercato internazionale e da tante altre cose.

Quali vitigni coltivi?

Soprattutto sangiovese e faccio due tipologie; il sangiovese superiore, fresco e di pronta beva, conservato e maturato in acciaio, ne faccio 9, 10 mila bottiglie, e il sangiovese riserva, più strutturato e complesso, da una vigna che produce meno, un acino più piccolo ...

qui ci sono terreni molto argillosi e limosi con un fondo a quattro cinque metri di ghiaia; a seconda del terreno la vigna vegeta e dà un prodotto completamente diverso. Del sangiovese riserva faccio 4 mila bottiglie, un invecchiamento di un anno in legno e due anni in bottiglia; adesso sto vendendo il 2006, 2005.

Poi faccio altre piccole cose; 2 mila bottiglie di merlot, altre mille bottiglie di merlot con invecchiamento in legno, mille e duecento bottiglie di cabernet sauvignon e un po' di passiti. Sono tutti piccoli giochini che mi piace fare, essendo enologo; come dice mia moglie: gioco.

Il mercato è locale? Fai vendita diretta ...

Sullo sfuso è tutto mercato locale e privati. Invece le bottiglie le vendo soprattutto a ristoratori della zona; perché la Romagna ha questa difficoltà, fa fatica a uscire dal mercato regionale, cioè il sangiovese conosciuto è quello toscano, non il romagnolo che fa fatica anche ad andare su Bologna che è a 50 chilometri. E' un mercato soprattutto locale, da Ferrara a Bologna a Rimini, un territorio molto circoscritto.

In quanti lavorate la vigna ... e la gestione della cantina?

Io faccio un po' di tutto, come coltivatore diretto, dalle potature ai vari lavori durante l'annata, alla vendemmia ai lavori in cantina e curo la commercializzazione ho visto che il discorso per me molto importante è il contatto con chi beve questa bottiglia. Il ristoratore che poi deve proporre la bottiglia, se ha il contatto diretto con il produttore, e non attraverso il distributore che magari non conosce neppure da dove proviene la bottiglia, può spiegare le caratteristiche del prodotto al consumatore finale.

In azienda lavoriamo io e mia moglie; lei è laureata in legge, nel 2002 era dipendente e si è licenziata anche lei e abbiamo deciso di vivere tutti e due qui, nel podere.

Quale divisione del lavoro c'è?

Mia moglie si occupa soprattutto del lato amministrativo; sembra incredibile, siamo una piccola azienda e c'è una quantità incredibile di burocrazia che se uno è fuori non si rende conto. Questa cosa è aumentata molto negli anni, anziché alleggerirsi le pratiche amministrative si sono appesantite.

Anche mia moglie viene in campagna, fa un po' di potature e di vendemmia e qualche altro lavoro durante l'anno ...

Nella vendemmia usufruisci di manodopera ...

Sì, da tre anni c'è un ragazzo albanese che fa i nove mesi, da aprile marzo fino a ottobre; e poi in vendemmia quest'anno

c'erano 8, 10 avventizi per la raccolta manuale; è stato un anno piovoso che ci ha costretto a velocizzare la vendemmia e quindi avevo questo numero così alto di persone ...

Puoi dare qualche immagine ... come lo caratterizzi questo luogo?

E tuo nonno cosa ti ha dato?

Mio nonno forse mi dava la durezza del lavoro, la pesantezza, invece io venivo qui e respiravo, qui le prime colline sono molto dolci, se vai a Brisighella cominciano le colline più ripide (erte); qui mi dava la sensazione della dolcezza, del luogo ameno, di tranquillità.

Ecco, mio nonno ha sempre lavorato con suo fratello; in campagna, le famiglie contadine erano composte dai fratelli che lavoravano insieme, suo fratello non aveva figli, io ero il primo nipote. Mio nonno era l'azdor, il capo famiglia, sentiva più la responsabilità, la durezza del lavoro, invece mi ricordo suo fratello, si chiamava Checco, lui mi ha comunicato di più la bellezza del lavoro manuale, arrivare a sera stanchi avendo però goduto della natura, del proprio lavoro fatto. Me lo ricordo, con la giacca in mano, sul filare a lavorare, io avevo 5, 6 anni e gli correvo dietro e lo vedevo contento anche se stanco.

Per me, pur avendo studiato, è importante che si ritrovi la manualità del lavoro. Come dipendente facevo il tecnico, il consulente per le cooperative e andavo nelle aziende a fornire consigli ... un lavoro di supporto molto intellettuale; invece qui ho riscoperto la manualità, il fare con le mani e vedere il proprio lavoro realizzato. Questa è una soddisfazione che pochi altri lavori danno, è il lavoro artigianale ...

era il lavoro che vedevo nel nonno, nel fratello del nonno ... vedere alla sera i filari di vigna potati.

E' stata una riscoperta attesa oppure ... impreveduta?

Forse un po' attesa, perché io qui venivo a lavorare anche d'estate, mi piaceva, e alla fine venivo anche quando lavoravo

come dipendente, magari il sabato; e dicevo: perché devo stare così bene solo il sabato? E dovevo ancora lavorare per chissà quanti anni prima di andare in pensione ... c'è qualcosa che non va.

In quegli anni andare a fare il contadino era come calare di un gradino nella scala sociale; d'altronde ero un dipendente, avevo un lavoro sicuro, con le tue 40 ore, con uno stipendio assicurato. Andare a fare il contadino, ma sei matto ...

E adesso?

E' uguale. C'è questa insicurezza, nata anche dei problemi economici; ne stanno pagando molto i dipendenti ma anche a noi contadini stanno mancando molte sicurezze; la vendita delle uve non remunera delle ore che faccio, adesso comincia a scricchiolare molto il mercato del vino ...

Invece una cosa molto bella che ho scoperto facendo questo lavoro è il discorso del rapporto con il consumatore; questa è una cosa che consiglieri a chi ha un lavoro artigianale come il mio.

Il proprio prodotto messo in mano alla grande distribuzione diventa un prodotto anonimo; invece se io faccio questa bottiglia e la vendo a te spiegandoti cosa ho pensato e cosa ho fatto per realizzare questa bottiglia, quando tu la bevi provi piacere, provi una cosa diversa da quella di comprare una bottiglia anonima in uno scaffale di un supermercato.

E' il lavoro che sto facendo nei confronti della ristorazione, mi piace incontrare il ristoratore, fare due chiacchiere per presentare il prodotto ... Stai comprando un lavoro artigianale fatto da me, come quando ti vai a comprare un vestito su misura ...

Hai usato più di una volta il termine artigiano, un'evocazione interessante.

Ero iscritto alla Coldiretti e mi sono tolto perché non rispecchia questo approccio del lavoro artigianale, anche la politica dell'assessorato regionale e del ministero è di chi

vorrebbe industrializzare, vorrebbe che una piccola azienda di 10 ettari diventasse di 100 ettari; da quel momento io non sono più un artigiano, non sono più io che scolpisco questa bottiglia, questa bottiglia esce da un processo industriale, è coca cola dopo. Per questo non sono d'accordo dove la politica vuole condurre l'agricoltore.

La nostra non può essere un'agricoltura dei grandi numeri, un'agricoltura standardizzata ... adesso si sta facendo il censimento agricolo, si scoprirà che le aziende stanno aumentando le superfici, ma è il modo giusto? l'ho fatto anch'io, ho preso della terra in affitto, però mi sono accorto che in questi anni sto lavorando di più, per produrre che cosa? un prodotto che non riesco a trasformare e che devo mandare in cantina sociale, anonimo. Non è questa la logica; devo invece cercare di caratterizzare sempre di più il prodotto che faccio, devo cioè liberarmi piano piano, quando scadranno i contratti di affitto, dell'uva che non riesco a caratterizzare io, perché se vendo dell'uva anonima i prezzi sono quelli del mercato mondiale e il piccolo agricoltore non può sopravvivere di questo.

Per me il vino è, come dire, poesia, lo devi affrontare come un'emozione; diversamente dagli anni cinquanta, sessanta quando il vino era un alimento. Se ne consumava 100 e più litri a testa ed era un alimento, era energia pronta per andare a fare il muratore o a zappare la vigna; invece adesso, forse, il vino è trovarsi in amicizia, con la propria donna, con gli amici a bersi una bottiglia, è un'emozione ... non l'approccio del sommelier che cerca un sentire tecnico, per me quando uno apre una bottiglia di vino, stappa, sente, ci sono profumi che richiamano, devi trovare delle emozioni ... Come nella poesia ci sono vari livelli di lettura, ci può essere anche la lettura tecnica ... La logica industriale non va bene in questi territori, l'azienda qui è di piccole medie dimensioni ...

E' una scelta strategica, come tu dicevi stai muovendo su una linea opposta alle politiche agricole; c'è la piccola

dimensione, ma ci può stare anche un'organizzazione più grande, di tipo cooperativistico?

Per me può essere anche una dimensione più vasta; io ho esperienza del vigneto e della cantina; penso che sia fondamentale la persona che fa i lavori, anche se ovviamente non li svolge tutti, io ho mia moglie e un operaio avventizio, però la persona deve avere il polso della situazione ...

La vigna è una cosa viva, è una pianta e può assomigliare a un animale, ha delle reazioni in base all'andamento climatico, a quello che gli fai, alle potature, agli interventi al verde, se gli stacchi le foglie o non gliele stacchi, le femminelle le lasci o non le lasci; hai bisogno di sentire il suo stato per decidere cosa fare. Io ho lavorato prima in una grande cooperativa, avevi dei protocolli che scrivevi all'inizio dell'anno e che indicavano gli interventi da fare, erano protocolli che facevi applicare, senza però avere questo sentore, quasi fisico, della reazione alle cose fatte. E' per questo che vorrei rimanere legato alla materialità dei lavori e a chi fa i lavori.

Devi partecipare pienamente ...

Esatto, come in cantina. In queste grandi cooperative dovevi rispettare i protocolli, quattro giorni di macerazione, una follatura ... che magari decidevi all'inizio dell'anno; ma il prodotto che vai a raccogliere ti richiede in quel giorno, una sensibilità diversa: invece di fare quattro follature, faccio solo un rimontaggio perchè sento quella vinaccia, nella follatura vai a disturbare, vai a rimuovere, a rompere, invece con il rimontaggio ... Sono sensazioni, non c'è la matematica; per quello il tuo vino è caratterizzato, perché hai messo proprio del tuo ...

E il diventar grandi, l'estendere non ha molto senso salvo in una logica imprenditoriale che non mi sembra la tua scelta.

No, anzi, sulle prospettive, dopo aver cercato vigne in

affitto, oggi dico: è meglio restringere. Vuol dire coltivare solo quello che riesco a trasformare.

Come vedi questo territorio, e che potenzialità presenta a livello economico e sociale?

Il mio modo di vedere l'agricoltura? Potrebbe essere questa piccola agricoltura; invece in questa zona si sta andando verso l'aumento delle superfici, l'agricoltore aumenta le superfici e diventa un grande imprenditore.

Se fossimo tanti piccoli produttore non ci faremmo concorrenza, se il mio vino lo caratterizzo; tu che sei qui a pochi chilometri, il tuo sangiovese sarà sicuramente diverso, se lo caratterizziamo non ci facciamo concorrenza, anzi più siamo più arricchiamo il paesaggio e le relazioni.

Ci può essere il turista in bicicletta che fa il giro delle aziende; sono stato in una zona della Germania, nella valle del Reno dove c'è proprio la pista ciclabile dentro le vigne, questo potrebbe essere una ricchezza non solo dal punto di vista economico ma proprio nelle relazioni. Il piccolo produttore è più spinto a fare certe cose ...Se le proprietà invece vengono vendute e subentra la grande azienda, molte volte i terreni sono lasciati in abbandono solo per ricevere i contributi della comunità europea e così c'è lo spopolamento ... Non dico che l'azienda familiare sia il futuro .. potrebbe essere la piccola cooperativa, chi fa 5 ettari di vigna, chi 5 di seminativi curando anche la trasformazione della farina in pane ... chi gestisce un piccolo frutteto e trasforma in marmellate e conserve. Chi è artefice è artefice della artigianalità e della vendita del prodotto, invece queste grandi cooperative emiliano romagnole sono grandi imprese, 3 mila ettari, che sopravvivono finché ci sono i contributi europei, chissà poi cosa succederà ...

Vedi segni di controtendenza? Ci sono giovani che stanno ritornando alla campagna dopo il salto generazionale dei decenni scorsi?

E i Poderi di Romagna cosa sta facendo, cosa sarebbe bene che

faccia rispetto a un discorso di prospettiva?

Quando sono partito venti anni fa pensavo che ci fosse un po' più di fermento. Sono stati gli anni di entusiasmo, l'uscita del bio nei primi anni novanta, poi le aziende bio non sono aumentate come si pensava.

Forse c'è stato l'errore nostro, rivolgendoci alle cooperative che in Romagna erano punto di riferimento, di chiedere la commercializzazione; qui siamo caduti nell'anonimato, nella lotta al centesimo contro il prodotto spagnolo ...

Quello che stiamo cercando di fare adesso, la vendita diretta, il contatto con i gas, stiamo andando un po' a tentoni perché non c'è esperienza, la stiamo facendo sulla nostra pelle ... dopo, non so se sia il modello vincente.

Il discorso dei Poderi di Romagna è una realtà in cui queste piccole aziende che siamo si trovano a discutere; siamo una ventina di associati e c'è chi come me non commercializza molto, mentre Nerio o Christian che hanno prodotto fresco, frutta, verdura, riescono con i contatti con i gas a commercializzare e a costruire un circuito del biologico a livello di zona.

Io vendo vino e faccio una ricerca rivolta di più agli appassionati di vino e ai ristoratori che comprendono nel vino questa vitalità in più ... le mie bottiglie sono certificate bio e penso che sia importante che il consumatore capisca questo fatto; Sono contento che nella nuova guida dei vini di Slow Food sono una delle 160 cantine italiane segnalate con la chiocciola; quest'anno non hanno solo voluto dare un punteggio ai vini ma hanno premiato con la chiocciola le aziende che operano secondo i valori del biologico, del contatto con la terra e con la gente.

Poderi di Romagna indica nello statuto l'attenzione al discorso culturale e alla costruzione di luoghi del ben vivere, delle comunità del cibo; è presente un tema culturale, civico, di educazione al buon cibo, alla sobrietà e decrescita ...

Per me Poderi di Romagna è in questa ottica, l'agricoltura come la intendo io è decrescita, non è l'agricoltura bio della grande industria che magari è anche certificata, è l'agricoltura bio del piccolo agricoltore che vive in sintonia con l'ambiente. In Poderi di Romagna siamo venti agricoltori che si autofinanziano e che muovono pochi soldi nel discorso della promozione, culturale; riusciamo ad essere dove ci siamo noi

Puoi dire due cose rilevanti che Poderi di Romagna ha fatto per il territorio: e cosa c'è in cantiere che questa associazione intende svolgere?

Una cosa molto bella che c'è a Faenza da alcuni anni è il mercato locale bio, partito sulla spinta dell'associazione; tutte le settimane il lunedì dalle 5 alle 8 di sera una decina di produttori con una clientela affezionata che acquista prodotti bio, dal formaggio alla frutta, al pane, alle verdure. Sulla scia di questa esperienza è nato poi il mercato di Lugo, di Ravenna, di Imola.

Un'altra cosa molto bella è che i venti produttori hanno l'occasione di trovarsi tre, quattro volte all'anno; ci facciamo due chiacchiere, ci raccontiamo le nostre idee, i nostri dubbi ...

Tuo figlio ha 18 anni e fa il liceo scientifico ...

Sono contentissimo di mio figlio anche se ... sicuramente non farà l'agricoltore. Penso sia giusto; quando io ho finito di studiare, nell'82, non sono andato a lavorare in campagna con mio padre, ho lavorato 7, 8 anni fuori e soltanto dopo ho detto: potrei tornare in campagna a lavorare ...

Aspetti che tuo figlio faccia questo percorso ...

No, può darsi che il suo sia un percorso più lungo; penso che l'esperienza di altri luoghi e situazioni di lavoro sia indispensabile; quando poi è cresciuto, è maturo e vuole tornare, il posto c'è. Può darsi che salti una generazione,

chi lo sa.

Qual è la soddisfazione che ti porti dentro di questi vent'anni di lavoro? c'è una cosa che rivendichi come una conquista, una cosa di cui sei orgoglioso?

La scommessa, non dico vinta ... quando lavori come dipendente nel processo sei un piccolo anello e poco influenzi, fai la tua parte; ricordo che nel '92 decisi di smettere perché fu l'anno in cui schiacciavano le pesche sotto i cingoli dei trattori, come si vedeva anche nel meridione con le arance ... per me è stata una cosa ... dove stiamo andando? Sto lavorando e sto impegnando energie, fatica ... e andiamo a distruggere i raccolti ...

Prima dovevi produrre e poi distruggere; quell'anno lì ho detto basta. Me ne vado, provo un'altra esperienza dove io curo il mio prodotto ... per me è stata una grossa soddisfazione, non dico a livello economico; è stata una scommessa con me stesso, la caparbietà a farcela ...

Una delle cose che vorremmo capire, di fronte a casi particolari, ci sono aziende nucleari contadine, come la vostra, e c'è l'esperienza di cooperative come Valli Unite, alla fine sono modelli replicabili? È un'infima minoranza che si muove e che cerca di entrare in rete ...

Non lo so.

Me lo sono chiesto, avevo un po' la speranza negli anni novanta, quando ho iniziato, che questo movimento crescesse; invece per me ... c'è più una stasi, se ci guardiamo in faccia siamo quelli di venti anni fa, anzi forse qualcuno in meno.

Pochi i giovani?

Sì, qualcuno, però non c'è stata la crescita ... i giovani saranno l'otto per cento dei produttori romagnoli.

Voglio chiudere con una nota positiva.

Comunicare ai giovani la bellezza del lavoro manuale; io sono nato negli anni sessanta, in un'epoca in cui il lavoro

manuale era considerato agli ultimi gradini della società. Anche rispetto alla crescita personale, quando ero piccolo dovevi fare il dottore, l'ingegnere o l'avvocato, nessuno ti diceva che dovevi fare il muratore o il contadino. Perché? Invece c'è una grande ricchezza nel discorso del lavoro manuale.

Il percorso di libertà, di convinzione, io questo lo pago. Intervista a Roberto Schellino.

Abbiamo rivisto Roberto questo pomeriggio nell'agriturismo Vanet, sopra Demonte.

C'è stata una festa, alcune famiglie contadine con i figli che hanno suonato musiche occitane e i genitori che sull'aia ballavano. A tavola insieme ad alcune ragazze del movimento Wwoof si è parlato della scelta di essere contadini in realtà difficili, marginali, dove le relazioni sono scarse ma anche profonde e ricche per via di un tempo che si custodisce al presente e che ancora è aperto alle tracce del passato.

Con Roberto abbiamo ripreso, il giorno dopo, alcune riflessioni... già ci aveva colpito la sua riflessività sulle vicende della vita.

... Il percorso di libertà, di convinzione, io questo lo pago. Allora il discorso è questo, che un certo modo di vivere lo paghi con altre fatiche e la nostra fatica è quella economica, di non guadagnare abbastanza da permetterti la condizione media di vita di un impiegato di città. Quindi vuol dire che noi dobbiamo tagliare le spese e che io compro quelle cose che mi posso permettere ...

La soluzione è in altre cose, sono le reti di economia alternativa; ma vivo in un contesto sociale arretrato, nel senso che qui non ho le reti di un commercio alternativo in cui inserirmi facilmente, non ci sono le reti delle situazioni

perturbane o di altre aree del nord. Qui, in provincia di Cuneo, è difficile connettere e non riusciamo a portare neppure l'esperienza dei gas, è pieno di particolarismi.

Tu dici che stai rinunciando a delle cose, ma stando qui in cambio cosa ne hai?

Questa è una domanda che chiede in realtà qual è il movente, cosa ci ha mosso; la risposta rischia di aprire alle infinite microstorie, alle storie significative per se stessi e che per gli altri possono non contare ... a meno che non trovi dei contesti comuni nei percorsi personali.

Per quanto mi riguarda c'è la tradizione familiare del mondo contadino, perché i miei nonni erano contadini e da bambino andavo in un ambiente che era ancora agricolo.

Abitavo in città e ho il ricordo di un mio vecchio zio con i baffi che rappresentava l'800, il gilè a doppio petto; mi ricordo da bambino quando andavo a Tronzano vercellese, negli anni sessanta e c'erano ancora le feste di paese, d'estate, piene di gente che veniva dalle campagne. C'era un'aria contadina che a me è rimasta addosso, un imprinting che mi è rimasto dentro e che a volte rispunta fuori.

Un grave cruccio che ho è di non aver chiesto abbastanza ai miei nonni quando era tempo debito; ci sono dei pezzi di storia che non riesco a ricostruire.

Quando sono nato i miei nonni da parte da parte di mio padre erano affittuari; mentre diventavo ragazzo loro hanno piantato la campagna perché non ce la facevano più a reggere, erano piccoli contadini in affitto, vicino alle zone di risaia, e si sono trasformati, hanno preso un banchetto e si sono messi a vendere prodotti alimentari. D'estate, alle quattro del mattino, al buio, a caricare la pasta sfusa, le acciughe ... andavamo lontano, a 20 chilometri ...

A questa tradizione familiare si è saldata tutta l'ondata degli anni settanta, quella più legata all'area degli indiani metropolitani che non ai gruppi politici, che contestava la società, quella che ha cercato di rompere lo schema di vita e

creare una dimensione alternativa con l'andare in campagna. L'idea che mi aveva appassionato era questo fatto dell'alternativa di vita e sociale legata al cambiare oggi, al cambiare il quotidiano; e una delle forme era cambiare la produzione delle cose e questo lo potevi fare andando a vivere in campagna. E' lì che è nato tutto il movimento bio, Terra nuova è nata da quei collettivi alla fine degli anni settanta.

Questo percorso di rinnovamento dell'agricoltura d'emblea, questo percorso ha avuto tanti pezzi ideologici che si sono scontrati con la realtà e sono finiti male ... ma c'è stato il coraggio di saltare l'ostacolo, è stato un po' come, mi viene in mente un paradosso, le prime ondate dello sbarco in Normandia; i primi venivano falciati e qualcuno sopravviveva. Molti hanno provato ad andare in campagna e di quei molti pochi sono rimasti.

Che scelta hai fatto allora?

E' stato un lungo percorso. Ho conosciuto Vanda e nell'82 ci siamo sposati e siamo stati ancora 8, 9 anni nei dintorni della città, ho fatto molti lavori, ho fatto il vigile urbano, l'educatore, diverse cose; mi sono licenziato da un posto comunale perché non volevo più stare in città, non sopportavo più il contesto, non le persone ...

Dopo che abbiamo avuto le due bambine abbiamo iniziato a legarci a progetti di ecovillaggi. Abbiamo girato molto tra la Toscana e l'Umbria, verso il 1990, 1991, fermandoci in molte delle esperienze comunitarie come gli Elfi di Gran Burrone o nelle esperienze di riabitazione nei casali occupati dalle parti di Monte Peglia, dove erano finiti molti provenienti dai movimenti e dove c'erano le condizioni che avevano favorito l'attecchimento, dalla bellezza dei luoghi all'essere appartati e con un clima favorevole per l'agricoltura; inoltre un'altra condizione importante era data dalla possibilità di occupare case abbandonate da anni e senza che nessuno dicesse niente. Così queste condizioni avevano permesso a questa rete

di radicarsi ... Mentre quelli che erano partiti su progetti nuovi, dove noi siamo andati, sono abortiti.

Nel '92 abbiamo deciso di andare nell'alta Langa; a quel punto il nostro discorso è stato: non c'è più strada, adesso devi sbarcare ... siamo andati nel primo posto che abbiamo trovato, abbordabile, una cascina abbandonata, con i terreni incolti, senza acqua ...

Si voleva cambiare il mondo e c'è stato uno scivolamento verso scelte esistenziali, individuali?

Forse è l'unica traccia positiva di tutto il movimento del '77, oltre i discorsi ad esempio dei centri sociali che per me erano troppo ideologici e poi erano urbani ...

Uno dei pochi frutti che sono rimasti di questi movimenti è stato in queste esperienze che hanno fatto nascere delle pratiche alternative. Era il modo di fare politica, cambiare la quotidianità, scelte di vita che erano politiche.

Il privato è politico, lo dicevano le donne, ma anche tutti i movimenti non partecipati, non intruppati nelle organizzazioni, che sono finiti in un vicolo cieco ed esaurita quella generazione è finito tutto, si sono esauriti da soli. Mentre questo movimento è stato in grado di avere più generazioni ...

Quali figure hanno contato?

C'è da dire che l'ecologismo urbano è diverso dall'ecologismo rurale ... c'è un libro uscito nel 1978, di grande attualità, Uomo bianco scomparirai di Stan Steiner, un nativo americano, laureato e non tradizionalista, che in alcune righe dice: "Mi sono accorto che il movimento ecologico non ha alcun fondamento spirituale ... Come fa qualcuno che non ha alcun rapporto spirituale con la terra a salvare la terra? ... perché salvare il gran Canyon? di fatto non sanno perché il gran Canyon debba essere salvato ... è tutta una retorica ... è un'astrazione intellettuale, non è un partecipare in modo viscerale alla terra".

Questa è una critica al movimento ecologista occidentale che è urbano e che fa astrazioni intellettuali, mentre questi nativi americani dicono che la terra è la tua casa, devi sentirla come senti il tuo dito ... se stai dentro le mura di una città non puoi essere parte ... E Stainer critica anche il messianismo ecologista che afferma che bisogna salvare la terra altrimenti si distrugge. "Quando si parla di distruzione della terra, si parla di stati politici e di sistemi sociali, non si sta parlando della fine della vita. Rimarranno gli uomini e torneranno a imparare a vivere ... Chi sopravviverà? Quelli che sono vicini alla terra, i custodi del suolo che hanno imparato la lezione della terra, che hanno la saggezza della terra ... loro sopravvivranno".

Non ha senso parlare della distruzione della terra come immagine astratta, il contadino nei campi non la beve, continuerà a piantare il suo grano ... Si distruggerà un sistema sociale ma non la vita, sopravvivranno quelli che sono stati capaci di mantenere le radici nella terra.

E' un'altra ottica che il movimento ecologista urbano non riesce a percepire perché non ha più le radici nella terra.

Abbiamo incontrato esperienze dove la dimensione della contadinità è accompagnata a saperi e condizioni gestionali e di relazione con il mercato complesse, come la cooperativa Valli Unite o il Caseificio Santa Rita o la cooperativa Iris. Rispetto al tema che hai evocato, quello del profondo legame con la terra che rimanda a una cultura antica che va mantenuta e rigiocata, tu sostieni che è necessario essere radicali e meno contaminati dalla roulette del mercato ...

Penso che siamo in una fase di transizione, dove ci sono forme vecchie e forme nuove che stanno contestualmente nello stesso luogo e anche nella stessa persona.

Non ci sono ricette giuste, non c'è chi fa la cosa completamente giusta e chi fa la cosa completamente sbagliata; siamo in una dimensione di laboratorio per cui bisogna interrogarsi sulle molteplicità delle esperienze per capire

quelle che hanno una coerenza e quelle che non ce l'hanno. E' uno sforzo di laboratorio e non si può chiedere né a me né a nessuno una ricetta valida perché non esiste.

Però bisogna fare lo sforzo, diversamente è tutto grigio, di individuare delle aree di confine, andando oltre le quali vai in una dimensione dell'economia globalizzata. Uno sforzo che si fa attivando la discussione e il confronto delle esperienze; e io voglio essere libero di dire la mia come soggetto.

Allora, ci sono nuove forme di agricoltura portate avanti da contadini, da persone nate nella ruralità e che hanno saputo trasformare i contesti di partenza; l'esempio può riguardare i fondatori di Valli Unite che in quei tempi hanno fatto un percorso inverso rispetto a chi abbandonava le campagne, inventando nuove soluzioni e mettendosi insieme, cosa rilevante, giocando molto di loro stessi. E così chi è arrivato dalla dimensione urbana, quelli che si sono posati ideologicamente sulla terra, sono falliti; solo quelli che avevano un rapporto più viscerale con la terra hanno trovato la forza di fermarsi, di aggrapparsi lì per in po' di anni finché sono riusciti a trovare il posto giusto dove posare i piedi. Altro ancora è chi è arrivato con i soldi ... costruendo con i soldi una condizione che economicamente poteva funzionare ma che poi non è detto che gli sarebbe piaciuta; se arrivi con quella mentalità niente garantisce che tu ti fermi in quel luogo, vai a cercare una realtà più ricca.

Solo alcuni venuti dall'urbano sono sopravvissuti. Anche a me hanno detto una cosa comune: – lo voglio vedere tra dieci anni... – Io dopo dieci anni, ci sono ancora.

Ma non basta l'elaborazione ideologica per costruire un'esperienza positiva in campagna, deve entrare qualcos'altro, una storia personale o un flusso collettivo; ma comunque ci deve essere un rapporto con la terra, se non te la senti di mettere le mani nella terra, se non la senti tua ... puoi andare in campagna, va bene, non è che tutti devono fare l'agricoltore.

Oggi cosa ti avvince, cosa ti tiene ad abitare qui? Quale movente?

Il rapporto viscerale con la terra. Non puoi che vivere in questo modo.

E' una scelta personale e non è una ricetta. Sono convinto, e lo vedo, che le persone che stanno portando avanti le cose è perché ci credono; non è una scelta di convenienza politica, economica ... soprattutto quelli che fanno le cose più difficili ... perché quando la cosa ti rende e ti gira è facile stare, nella fatica molte persone ci stanno perché si riconoscono in quello che fanno, lo sentono parte di sé.

Ognuno sceglie le sue fatiche; per me vivere in città e andare a lavorare facendo un'ora di coda è una fatica molto più grossa ...

Noi quei quattro soldi che abbiamo usato per comprare qualcosa li abbiamo accumulati negli anni di lavoro in città, anche facendo una vita semplice; qui no, sopravviviamo a un livello di galleggiamento, qualunque cosa succeda ti porta sotto. Però non riuscirei, non sopporto più, come le allergie alle graminacee, il fumo delle città, il rumore ...

Noi siamo un'economia mista, Vanda insegna a scuola, per sua scelta, così la maggior parte dell'economia di montagna storicamente è un'economia mista; nella tradizione i montanari d'inverno andavano a fare i pastori in Provenza oppure facevano i bottai o commerciavano in acciughe, o facevano i cavie, tagliavano e andavano a vendere i capelli a Torino ...

Ci sono dei tempi vuoti nell'agricoltura di montagna, non puoi produrre per 12 mesi all'anno, è impossibile ... per cui è qui che parliamo di agricolture ...

Sulla produzione del cibo siamo autosufficienti, per quello che non riesci a produrre come eccedenze, entra la risorsa di Vanda e condividiamo un contesto comune. Se Vanda non avesse avuto questo lavoro io avrei dovuto trovare una dimensione più collettiva che ti favorisce la sopravvivenza ...

Noi abbiamo trovato un equilibrio in questo modo. C'è un filo

che ci unisce, è il rapporto viscerale con la terra; tutto il contrario di quello che propongono adesso per i giovani in agricoltura, di aprire un'impresa, i soldi, i macchinari, i fattori della produzione ... diventare un imprenditore. Tutte cose che non c'entrano niente con quello che stiamo dicendo; è la rivendicazione di una diversità che sta diventando oltre che culturale anche politica.

E questo non vuol dire che chi fa la scelta imprenditoriale fa porcherie, nessuno sta dicendo questo. Spesso succede che il meccanismo è tale che per avere un saggio di profitto adeguato devi avere dei compromessi, devi rinnovare gli investimenti, devi reggere il mercato e la concorrenza, devi investire ulteriormente ...

Ci sono realtà che potrebbero essere lette come imprenditoria agricola e che contengono modi e scelte di fondo, come l'autonomia del foraggio e la gestione attenta del letame o la vendita diretta ai gas che stanno dentro un discorso di agricoltura contadina e di sostenibilità ambientale.

Quello che può essere interessante oggi in un lavoro di ricerca, oltre a trovare dei caratteri comuni, è riuscire a rispondere al quesito di fondo della differenza tra agricoltura contadina e agricoltura industriale.

C'è una zona di confine oltre la quale sei nell'agricoltura industriale. Nella Condizione contadina (di Grimaldi, scritto nel 1979) e in altri testi troviamo dei criteri che aiutano a capire ...

Un primo criterio che usa l'Istat è quello della forma di proprietà; se l'azienda è di proprietà del coltivatore è un'azienda familiare e risulta così che il 95 per cento delle aziende agricole sono contadine perché familiari. Funzionava quando erano le braccia che contavano e c'era poca tecnologia. Oggi un agricoltore è in grado con i mezzi tecnici di fare il lavoro di 50 contadini di una volta.

Un altro criterio riguarda la forza lavoro impiegata; finché è prevalente il lavoro del proprietario è un'azienda contadina,

quando prevale il lavoro salariato è capitalista.

Sono criteri necessari ma non sufficienti; dov'è lo spartiacque oggi? Sono i modi di produzione.

Allora il modo di produzione è come tu fai agricoltura; a livello agronomico puoi distinguere il modo convenzionale e il modo biologico, istituzionalmente per legge da 20 anni, e c'è il livello del controllo del ciclo.

Ad esempio sul discorso delle sementi oggi il capitale internazionale vuole separare la riproduzione dalla produzione; cioè la produzione al contadino e la riproduzione al sistema agroindustriale. Così il controllo delle sementi e delle piante diventa esterno all'agricoltura.

Pensa all'uso del linguaggio, il controllo nella riproduzione dei materiali vegetali ... i materiali vegetali come i materiali industriali, brevettabili, privatizzabili ...

Succede allora che la separazione tra produzione e riproduzione è un altro elemento chiave del modo di produzione. Se un'azienda imposta tutto in questa chiave sta facendo oggettivamente ... è collocabile nell'ambito dell'agricoltura industriale.

Su questo Massimo Angelini ha detto una cosa importante; noi non intendiamo definire chi sono i contadini, noi vogliamo dire quali sono le aziende che fanno agricoltura contadina, il modello di produzione, non la vita personale del singolo ...

Chi usa materiali brevettati non può essere coerente con un meccanismo di agricoltura contadina, perchè si sottrae al controllo del ciclo ...

Le aziende bio che usano materiali brevettati entrano in contraddizione ... il disciplinare che ti dà il bollino bio è legato ai processi agronomici, di produzione e non considera la riproduzione.

Considera i meli brevettati, considera la soccide, prendere in affitto un animale e poi allevarlo per un pezzo di tempo; quel processo non è più un processo di agricoltura contadina, anche se tu sei inserito nel contesto di una vita familiare in campagna, e disponi di tre ettari ...

Ma non siamo il Politburo ... facciamo un'analisi socioeconomica

per individuare differenti forme di produzione. Questi esempi per dire che non abbiamo la soluzione in mano, dobbiamo lavorare per chiarire e confrontarsi ...

Massimo Trincherò che ha sei salariati, in regola, porta le capre al pascolo e le alimenta in un certo modo, non compra il trattore climatizzato perché la terra la vuole sentire, è in una Srl partecipata da Eataly. In quale agricoltura sta?

Questo criterio dei modi di produzione è una chiave di lettura per discriminare quello che stiamo vedendo adesso ...io dico la mia e per me quelle forme sono fuori dalla dimensione contadina ...

La produzione industriale non è sempre porcheria, si parla di responsabilità sociale dell'impresa e di rispetto delle leggi e dei diritti del lavoro ... il caso che avete accennato si pone in un meccanismo di tipo industriale, se sei una Srl compartecipata da Eataly, la tua struttura giuridica non ha nulla a che fare con la dimensione contadina. Adesso sono entrate le società in agricoltura ed è una cosa terribile; 4 o 5 soci possono fondare un'azienda agricola e uno di questi ha a che fare con la terra, gli altri possono essere investitori che fanno scarpe o mattoni; i soci di capitale controllano e decidono cosa tu devi fare ...

E' una Srl partecipata che assorbe solo una parte della produzione, non è che esercita un controllo totale sull'impresa di Trincherò. Ci sono situazioni e gradi intermedi ...

Ma così tutto è giustificabile ... il problema è quando si mettono i piedi nel piatto delle cose materiali [...] quando si scende sul piano concreto del modo di produzione nascono discussioni. Quando lui munge le capre e va al mercato e vende direttamente i suoi formaggi sta facendo un'azione contadina. Esistono oggi, ed è questa la contraddizione, nelle zone di confine esperienze agricole ibride e noi dobbiamo essere in grado di distinguere i modi, andando a

leggere le realtà.

Ad esempio il video di Genuino clandestino ci mostra esperienze dove non tutto ma alcune cose identificano e caratterizzano il mondo contadino. Una volta che hai dato identità al mondo contadino in chiave sociologica e socioeconomica, rimane il fatto delle pratiche; tutti i contadini sono sempre andati al mercato, ma sono le forme di mercato che sono diverse. Ci sono mercati e mercati, infatti il mondo contadino sta scegliendone alcuni e ne scarta altri; non va nella grande distribuzione ma estende le relazioni con i gas, con il mercato solidale, costruisce lui stesso i mercati dove andare a vendere secondo le sue regole, come il mercato di Campi Aperti di Bologna che viene svolto tre volte alla settimana.

Se sono contadino e voglio andare al mercato del paese, prima di tutto devo fare domanda e se non c'è posto devo mettermi in lista di attesa; e poi devo essere a norma con tutte le regole.

Diversamente, autocostruendo il proprio mercato sviluppo una pratica contadina per controllare il ciclo. E una volta che i contadini vanno al mercato devono mettersi in relazione tra di loro, se sono dentro un'economia solidale devono capire che l'anarchismo (l'individualizzazione) della produzione è negativo ... e anche i consumatori entrano a regolare, a orientare la produzione ...

Il progetto in Brianza di Spiga e Madia ha fatto sì che gli intergas investissero e andassero dagli agricoltori a proporre un discorso collettivo di filiera, dal grano alla macinatura ... Dove la cooperazione è reale ed è svolta in modo virtuoso, diventa espressione dei contadini e non della struttura in sé; la piccola e media cooperativa se ha una finalità culturale e un progetto politico allora quella struttura giuridica serve allo scopo. Se invece la cooperativa è una forma giuridica per fare reddito e dare potere alla struttura e al sistema di controllo, i soci diventano semplicemente dei dipendenti e subentra un conflitto tra capitale e lavoro. Insomma non è la forma giuridica in sé a contare, dipende da quello che è il

progetto politico, culturale ...

E' oggettivo, non è se uno è buono o cattivo, certe forme della cooperazione attuale, della grande cooperazione, devono reggere gli schemi dell'economia convenzionale; il denaro va dove c'è il maggior saggio di profitto, non è che sta lì perché è radicato da un rapporto profondo con la terra, e i contadini li scarica, non si fa nessun problema. Non è che quelli di Eataly hanno le radici nella terra ... è un business commerciale; il resto è marginale.

Quale valutazione dai del movimento di Slow Food?

Slow Food è un interlocutore valido; chiunque lavora su questi temi ha il diritto di essere preso in considerazione, che sia piccolo o grande ...

Slow Food dichiara di essere un movimento gastronomico e per fare una gastronomia di qualità servono prodotti di qualità e dunque Slow Food arriva a sostenere i contadini; questo è importante. Non è un'organizzazione professionale agricola che ha associati i produttori agricoli, non è un sindacato agricolo; è un'associazione di consumatori e di cittadini sul tema della gastronomia e del cibo e dunque rappresenta le voci dei consumatori che richiedono cibo di qualità.

E' un movimento di opinione come Lega Ambiente ed è un interlocutore importante.

Il problema è che si è assunto il ruolo di portavoce dei contadini, ha avuto l'intelligenza culturale di inserirsi in un vuoto ... ma nel momento in cui pretende di rappresentare i contadini entra in un terreno che non è il suo; può sostenere i contadini ma non può parlare a nome dei contadini. E' un'altra cosa. [...]

Chi ha vissuto esperienze come la tua, chi veniva dalla città cosa ha ricevuto dal mondo contadino?

Per la mia esperienza, nelle riabilitazioni che abbiamo fatto, ho sempre incontrato qualcuno del posto che è stato disponibile a fare delle cose, (ad aiutare). Non esiste

un'ostilità assoluta ...

Nel mio caso sono rimasto sulla terra, per tradizione, per una riconoscenza come simbolica, tracce dentro la mia storia.

Mio padre è morto giovane, è stato lui che mi ha suggerito di fare agraria perché vedeva che ero legato alla natura. Mi ricordo qualche frammento di discussione in cui lui desiderava, dopo in pensione, ritornare al paese mentre mia madre aveva assunto il modello cittadino perché era un'emancipazione andare in città.

Mia nonna da parte materna, prima di sposarsi ha fatto tanti mestieri, ha fatto anche lei la mondina. Era una zona di salariati agricoli e tutti i miei nonni poi sono diventati affittuari ...

Chi come me arrivava in una realtà rurale, era schedato subito; tanto più andando ad abitare in un luogo che loro hanno abbandonato. Non capiscono chi sei.

Ricordo un aneddoto. Le mie figlie facevano le scuole elementari e andavano alla mensa gestita nei locali della parrocchia; in quel periodo eravamo vegetariani. Quando siamo andati a parlare con le maestre c'era anche il parroco, un anziano parroco di campagna, sapeva che vivevamo in una cascina e che avevamo chiesto alla mensa di non dare carne alle nostre figlie. Ci è venuto incontro e dopo due parole ci ha chiesto: – ditemi un po', voi a che setta appartenete?

Nella sua semplicità paesana ci aveva inquadrato, e così altri lo pensavano senza che venissero a dirlo ... E poi ti davano il tempo contato.

Nello stesso tempo iniziavano le relazioni, i saluti e la conoscenza delle cose anche diverse che noi facevamo, le nostre sperimentazioni, il grano seminato a mano, la trebbiatura con macchine non modernissime ...

Ho notato che il punto di collegamento è la materialità, che loro ti identificano come uno che fa cose strane però fai le loro fatiche, ti vedono che ti spacchi la schiena, giorno dopo giorno, i contadini dell'alta Langa, delle zone più aspre, vedendoti faticare ti danno credito. Da lì nascono collaborazioni, aiuti reciproci ... e ti accettano come sei ...

iniziano a lasciarti un pezzo di terra che a loro non serve. Costruisci dialogo ...e apprendi delle pratiche vivendo a fianco di persone anziane.

Eppure qui nelle scuole i figli di contadini, che provengono da aziende agricole sono considerati più arretrati, invece di essere un valore sono un disvalore. Come puoi andare a parlare di riabitare le montagne ...

Per me queste presenze contadine contano, sono fortunato di poter ancora vedere questi scampoli, che ti lasciano nell'animo ...

Ci sono due, tre persone che hanno mollato in questi anni le 4 o 5 vacche che avevano perché non ce la facevano più. Una vecchia contadina ha mollato perché è caduta dalla scala, adesso cammina di nuovo, ma ha dovuto liberarsi delle sue vacche. Un'altra che è in pensione, ha una casa modello in cui non ci va mai, abita nella sua cascina, ha fatto aggiustare il suo vecchio trattore, vedi che si trascina nel lavoro ...

Sono antropologicamente così; se li prendi e li togli via è come togliere un pesce dall'acqua e li fai morire.

Questi sono antichi, sono passati, ma contengono al loro interno dei semi che sono moderni, perché loro sono quelli più autosufficienti e sono i più anticapitalistici nelle pratiche. Per me sono esempi, da loro posso trarre dei segni che possono essere utili ancora oggi.

Se tu potessi trasformare questa valle ...

Un sogno mi piacerebbe, che arrivassero qui altre persone come quelle che percorrono strade simili alle nostre ... le persone possono cambiare i luoghi, le cose.

E che si possa costruire insieme forme solidali.

Mi sarebbe piaciuta una dimensione più comunitaria ...Non mi piace l'individualismo contadino però la cooperazione come struttura giuridica è un sistema che adesso mi starebbe un po' stretto; nella cooperativa perché funzioni hai un rapporto di lavoro dipendente e questo vuol dire che riporti in termini di

ore il tuo rapporto con la terra. Ma il rapporto con la terra è determinato non dall'orologio ma da altre cose, non guardi quante ore lavori, lavori in una dimensione ciclica che non è condizionata dall'orario di lavoro.

Penso che uno può anche avere una sua proprietà della terra, ti dà una garanzia funzionale; per me la terra deve essere per chi la lavora ... soprattutto la grande cosa è mettere insieme la forma collettiva con il bisogno individuale.

E' importantissimo per il contadino il suo rapporto diretto, la sua responsabilità dell'orto, del frutteto, dell'allevamento delle capre, c'è l'autonomia progettuale, umana, ognuno si deve dimensionare alla terra e ai suoi tempi, fare le proprie scelte, sperimentare. Questo individualismo contadino che è una potenza, che ha permesso al contadino di elaborare il sapere e di stare sulla terra, deve incontrare l'altra dimensione solidale, collettiva che è quella che permette al singolo di stare in piedi anche nelle situazioni difficili.

Per me la forma di cooperativa è quella in cui dentro rimane la pratica della responsabilità individuale attraverso la suddivisione paritaria del lavoro, è un modo di mettere insieme la libertà individuale in una dimensione di solidarietà.

Questo è il mio orizzonte.

Andiamo a vedere L'uomo che piantava alberi, il film di animazione di Frederic Back tratto dal romanzo di Jean Giono.