

C'È CHI SI È GIÀ MOSSO

Storia, motivazioni, contesti da cui sono nate esperienze aggregative di eccellenza nell'ambito dell'agricoltura di servizio. Un patrimonio di idee e modelli che fungono da apripista per altre realtà in cerca di nuove prospettive.

Frida Bertolini

Manuela Macario

Giornaliste Settore Enogastronomico

THE FIRST FARMS EXPERIENCING AGGREGATION

In the present issue, stories, motivations and experiences of the first farms joining such aggregation programs are given. In this context they represent both a sort of rich patrimony of experience and a source of new ideas for farms willing to join such programs in the nearest future. The survey investigated the different motivations underlying aggregation. For example, aggregation as an indispensable strategy to survive: it is the case of the farms located in the mountains where tourism represent the only source of income. In this context, the environmental peculiarities of such areas are used to attract tourists looking for typicality and rural culture. Strategies to attract them are based on e-commerce and farm facilities. Thus, cooperation becomes both a tool for social development and a tool to overcome sex discrimination.

La scelta delle esperienze di aggregazione tra imprese agricole multifunzionali descritte nelle pagine seguenti è maturata partendo da esempi, stimoli, trasmissione di buone prassi, avvenute all'interno dei corsi di formazione condotti in Emilia Romagna dal Centro Studi Aziendali, destinati a imprenditori, imprenditrici, addetti del settore agricolo. Tutto questo non è casuale: il principale terreno di incontro e di scambio, tra soggetti impegnati nell'innovazione organizzativa, gestionale e di mercato, è risultato ancora una volta quello della formazione!

Inoltre, consultando le Province e gli enti di formazione agricola provinciali, per scegliere e condividere i punti di eccellenza su cui puntare e le persone da intervistare, in moltissimi casi non c'è stato neppure bisogno di discutere, tanto erano conosciuti gli interlocutori oggettivamente rappresentativi.

Tuttavia, considerata la complessità di significati che il termine "aggregazione" può assumere e data l'estensione e la diversificazione territoriale dell'Emilia Romagna, siamo del tutto consapevoli di aver escluso, inevitabilmente, situazioni altrettanto interessanti. Per cui esortiamo gli esponenti di altri aggregati analoghi a quelli riscontrati, a inviarci segnalazioni, testi descrittivi del loro lavoro, materiali utili a un ampliamento della nostra visuale in materia: tutto questo sarà utile per ulteriori spazi di pubblicazione oltre che di progettazione formativa. Ecco, dunque, il quadro delle realtà da cui siamo partiti. Mentre ci apprestiamo a descrivere i contorni dei progetti imprenditoriali, le caratteristiche del lavoro, la determinazione delle scelte personali e di impegno lavorativo, non possiamo che ringraziare i protagonisti di questa esperienza, in primo luogo per il patrimonio di idee che ci hanno fornito e che risulta particolarmente stimolante per chi voglia proseguire sul terreno dell'innovazione del settore agricolo e, in secondo luogo, perché hanno investito ore del loro tempo, per aiutarci nella nostra ricerca.

Educare ai sapori autentici

È questa la mission di un gruppo di aziende e agriturismi ravennati che, prima con le merende scolastiche e poi coi buffet per adulti, propongono un tipo di alimentazione genuina e alternativa ai gusti omologati della cucina industriale. Non più pizzette e salatini, ma prodotti tipici del territorio.

Sono ormai sempre più diffuse le realtà agricole che trovano nell'aggregazione e nella collaborazione nuova linfa per le proprie aziende. Tra queste merita di essere riportata l'esperienza di Ravenna che per la sua singolarità può essere da esempio e traino per molti.

Sono una quindicina le aziende agricole e agrituristiche della provincia romagnola che da circa un anno portano avanti un progetto comune, quello di far riscoprire antichi sapori e valorizzare i prodotti tipici locali a partire proprio dalle scuole. Le aziende coinvolte, tutte fattorie didattiche, hanno iniziato con i più piccoli, attraverso l'iniziativa "merende a scuola", a proporre prodotti alternativi alle classiche merendine preconfezionate, quali miele, marmellate, pane appena sfornato, frutta e verdura di stagione e poi ancora formaggio e salame genuino; tutti sapori ai quali molti bambini non sono più abituati o che non hanno mai conosciuto. Così grazie anche al clima di gioco che si crea con i bambini, l'idea della merenda genuina e dai gusti tradizionali ha iniziato a circolare con successo per le scuole del territorio. E il passo da queste ai buffet è stato breve. Le aziende coinvolte nel progetto "merenda a scuola" hanno pensato di "esportare il modello" e riproporlo a un pubblico di adulti. È nato così un servizio di catering di cui per ora si è soprattutto avvalsa la Provincia di Ravenna. I tradizionali buffet offerti in occasione di iniziative convegni o seminari sono stati sostituiti da ricche tavole imbandite con i prodotti tipici del territorio, offerti dalle aziende facenti parte del circuito. Così al posto di insipide pizzette e salatini da bar sono comparsi piatti da far invidia ai migliori ristoranti.

Ogni azienda contribuisce con i prodotti della propria terra e del proprio lavoro, sulla base di un menu che viene coralmente concordato e organizzato.

Dalla carne al formaggio, dal pane alle varietà di frutta e verdura di stagione, tutto è garanzia di genuinità, di tipicità e di gusto.

Come è iniziata la collaborazione?

I corsi e gli incontri organizzati dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Ravenna sono stati importanti momenti di confronto e di incontro. Tutti noi facciamo parte del circuito Fattorie didattiche; accomunati dalla stessa volontà di portare un pezzo del nostro vissuto nelle scuole e al tempo stesso di accompagnare i bambini a scoprire

la nostra realtà, abbiamo iniziato per gioco con le merende a scuola e poi in fattoria. Il passo ai buffet è stato naturale conseguenza dell'esperienza fatta con i più piccoli.

Quale necessità vi ha spinto?

Il motore propulsivo è la voglia di far conoscere o riscoprire sapori che si stanno perdendo. Dalle tavole di molti sono scomparsi i cibi della tradizione sostituiti da uno stile alimentare *take away*, veloce, già pronto e privo di gusto. Attraverso i nostri prodotti ci prefiggiamo l'obiettivo di educare i bambini ai sapori veri e diversi e ridurre quegli adulti che sembrano aver dimenticato il gusto della buona tavola. Ognuno di noi produce tipicità, insieme possiamo offrire un paniere ricco, nutriente e genuino, stando molto attenti alla stagionalità degli alimenti proposti.

Basti pensare che alcuni bambini sono inizialmente molto restii nell'affrontare cibi per loro sconosciuti ma una volta superato il pregiudizio fanno fatica poi a rinunciarne.

Promuovere i prodotti tipici del nostro territorio è un modo per promuovere anche la nostra economia, anche se più che a incrementare il reddito noi oggi pensiamo a cambiare l'approccio culturale nei confronti del cibo.

Quale vissuto vi accomuna?

Siamo quasi tutti figli della nostra terra, nati e cresciuti nelle campagne da padri agricoltori che ci hanno trasmesso l'amore e la passione per questo lavoro che è poi anche una precisa scelta di vita. Abbiamo quasi tutti ereditato un'azienda e sentiamo che sia un nostro dovere morale non lasciare morire le nostre campagne, le nostre tradizioni culturali. In una prospettiva di servizi, riteniamo che la valorizzazione del gusto sia uno degli strumenti per trasmettere la memoria storica che è appartenuta ai nostri avi, alla terra che ci ha nutrito e cresciuto

A quali bisogno volete rispondere?

Prima di rispondere al bisogno noi abbiamo pensato di voler creare un bisogno, che è quello di riscoprire antichi sapori e indurre il consumatore ad orientarsi verso l'acquisto di cibi genuini e di prodotti tipici del territorio. Chi si avvicina ai nostri prodotti difficilmente riesce a tornare indietro.

Noi lottiamo contro l'omologazione del gusto e lo facciamo proponendo un paniere di prodotti che, grazie alla nostra forma di aggregazione, è ricco e vario.

Perché avete deciso di collaborare?

Perché insieme siamo più forti, perché possiamo offrire una gamma completa di tipicità del territorio, perché il confronto tra di noi ci dà nuovi stimoli e nuove idee, perché insomma insieme c'è più gusto.

Sulle orme di Bacchelli

A Ferrara, lungo la sponda destra del Po, alcune aziende agricole partecipano a un ampio progetto culturale e turistico, che ripropone i luoghi quasi intatti del celebre romanzo Il Mulino del Po, mettendo a disposizione del visitatore spazi e prodotti tipici.

Ro e Guarda Ferrarese. Due Comuni al confine tra l'Emilia e il Veneto, lambiti dal grande fiume, il Po. Riccardo Bacchelli ha raccontato di questa terra e della sua gente nel romanzo storico Il Mulino del Po. È lungo la sponda destra del fiume, resa immortale dalla penna dello scrittore, che alla fine degli anni Ottanta prende corpo l'Associazione Centro Studi Territorio Ambiente Riccardo Bacchelli, di cui Giovanni Dalle Molle, titolare dell'Azienda Agrituristica La Pastoreria è uno dei fondatori. Con lui e con Moreno Gnani, presidente del Centro Studi, ripercorriamo le tappe e la storia di un progetto reso possibile grazie all'aggregazione di aziende agricole, cooperative, amministrazioni locali e cittadini appassionati, accomunati dalla volontà di fondere e confondere agricoltura e arte, per intima vocazione ma anche per l'esigenza di individuare su un territorio agricolo povero qualcosa che lo possa caratterizzare.

Il nostro percorso inizia alla Pastoreria, uno dei punti principali di partenza e di arrivo di escursioni in bicicletta lungo gli squarci di terra e acqua narrati da Bacchelli nel suo romanzo storico e termina sul Mulino, rievocazione fedele del Mulino del Po descritto abilmente dallo scrittore.

Come nasce il Centro Studi Territorio Ambiente Riccardo Bacchelli?

Nasce sul finire degli anni Ottanta come gruppo spontaneo di gente del luogo spinto dalla volontà di tutelare e valorizzare il territorio. Il nostro primo progetto fu la realizzazione di un censimento di tutti gli alberi della zona, realizzato affinché il Comune se ne servisse per tutelarli. Poi abbiamo individuato ville e manufatti storici, abbiamo dato valore all'archeologia industriale ripercorrendo la storia di questa terra.

In questo contesto le pagine di Bacchelli ci hanno aiutato a ritrovare la memoria e riscoprire la nostra identità. Nelle pagine del romanzo è facile ritrovarsi; la sponda destra del fiume, tra Ro e Guarda, è rimasta come allora, non trasformata da processi di industrializzazione. Bacchelli è per noi una importante fonte storica, ecco perché abbiamo intitolato il Centro Studi a colui che ha reso immortale la nostra terra.

Qual è l'obiettivo che vi siete posti?

Siamo partiti dalla consapevolezza di far parte di una storia e dal desiderio di sviluppare questo senso di appartenenza. La nostra sfida è quella di far decollare un territorio che non è industriale, giocandoci la carta ambientale e puntando sul turismo. La realizzazione di "Destra Po" fa parte di questo progetto di economia che si integra col territorio, il nostro obiettivo è proprio quello di incentivare, lungo la strada che costeggia il fiume e che è percorribile in bicicletta, lo sviluppo di Bed&Breakfast, Fattorie Didattiche, punti di ricreazione e ristoro. Cerchiamo, insomma, di salvaguardare il Luogo per raccontare la Storia. E vorremmo far riscoprire le radici di questa terra soprattutto a coloro che qui continuano a vivere.

Chi sono i protagonisti e in che cosa consiste il progetto?

Dopo un'iniziale diffidenza, il Comune ora ci sostiene, partecipa con finanziamenti e ha contribuito alla costruzione del Mulino, gestito, insieme all'area golenale, dalla Cooperativa Alba.

Al progetto si sono aggregate cinque aziende agricole che mettono a disposizione del turista i loro spazi e i loro prodotti, contribuendo a valorizzare le tipicità locali. Insieme organizziamo percorsi lungo il Po, ripercorrendo i luoghi immortalati dalla penna di Bacchelli, dove si respira ancora lo spirito della gente che ha vissuto e ha lottato contro le acque del fiume.

Tra le golene, gli sconfinati spazi non ancora deturpati dallo sviluppo industriale e le tortuose strade di campagna è possibile ritrovare persino oggi le pagine del Mulino del Po. Ecco perché organizziamo visite in bicicletta nei luoghi del romanzo, la bicicletta che è stata per questa gente l'unico mezzo di trasporto, "maestra di territorio". Spesso, i percorsi prevedono anche esperienze artistiche, per alcune tappe particolari ci avvaliamo di attori che rievocano momenti del romanzo.

Così, grazie all'iniziativa di Gnani e Dalle Molle e di tutti coloro che hanno partecipato e contribuito alla realizzazione del progetto, la riva destra del grande fiume è diventata un esempio di come insieme si possa trasformare una terra storicamente povera ed esclusivamente dedita all'agricoltura in un centro di cultura e di turismo culturale.

Per far vivere la montagna

Un consorzio e un marchio per la produzione e vendita di carne biologica. Pane speciale da antiche varietà di grano. Un parco per ritrovare se stessi. Sentieri e ippovie che collegano le aziende. Lo scopo è il medesimo: rilanciare l'Appennino, dando reddito agli agricoltori che ci lavorano.

Carne bio nelle valli di Parma

Sulla strada che porta in Liguria, poco lontano da Parma, ma sempre nella sua provincia, Val Taro e Val Cisa offrono allo sguardo di chi passa lo spettacolo di una natura rigogliosa, ancora poco segnata dalla presenza dell'uomo. Un territorio per certi versi difficile, come spesso lo sono le zone di montagna, dove per le aziende non è facile rimanere e far quadrare i bilanci. È in questo contesto che ci siamo spinti per studiare l'interessante aggregazione degli allevatori locali che, consorziandosi, anche a costo di enormi sacrifici, stanno cercando di promuovere la propria attività e i primi prodotti. Ne parliamo con Alberto Chiappari dell'Unione Agricoltori di Parma, che da anni lavora al progetto.

Qual è la storia del Consorzio Allevatori Bovini da Carne Biologici e di Qualità Val Taro e Val Cisa?

Nel 1997, le associazioni agricole iniziarono una riflessione sulle attività del territorio. Si trattava principalmente di aziende che lavoravano con bovini da latte destinato alla produzione di Parmigiano Reggiano e di una serie di allevamenti di bovini da carne che non permetteva, però, ampi margini di guadagno. Si cercò, allora, di trovare una via più interessante dal punto di vista economico e si puntò sulla creazione di un marchio locale per la produzione e vendita di carne biologica. Nel 2002 abbiamo presentato un progetto in accordo con la legge regionale sull'assistenza tecnica (Legge 28 del 1999) e ci siamo impegnati a creare un gruppo, dandoci degli obiettivi. A metà del 2004 è nato il Consorzio Allevatori Bovini da Carne Biologici e di Qualità Val Taro e Val Cisa, che è operativo dalla fine del 2005. Da quest'anno, inoltre, stiamo cercando di curare, oltre all'assistenza tecnica, anche l'aspetto promozionale.

Qual è il vostro punto di forza?

L'obiettivo che ci siamo posti è quello di usare l'animale nella sua interezza per evitare scarti e, di conseguenza, sprechi. Per questo stiamo lavorando per realizzare un macello che rappresenta l'ultimo passo della filiera biologica. Qui a Borgotaro esiste ancora un macello pubblico gestito da una cooperativa di agricoltori. Abbiamo chiesto un finanziamento per allestire una sala di macellazione e un laboratorio che ci permetta di arrivare fino al confezionamento della carne. Per il momento, la vendita si fa ancora nelle aziende e il Consorzio, dal punto di vista fiscale, fa da cappello. Contiamo che presto il Consorzio possa andare oltre, riuscendo a gestire, e non solo raccordare, l'intera filiera. In base a questo progetto, il macello diventerà il punto di riferimento principale.

Avevamo pensato anche alla creazione di un punto vendita, ma si rischiava di entrare in conflitto con i macellai tradizionali. Nel momento in cui ci sarà il laboratorio potremo pensare anche a rifornire i supermercati locali e le mense scolastiche, organizzandoci con chi le gestisce.

Come vi ha aiutato la Provincia?

Sostenendoci con finanziamenti per l'assistenza tecnica e la promozione.

Il Consorzio è presente nel portale della Provincia, che ci offre maggior visibilità anche alle fiere di settore cui partecipa, come Sana.

Quante sono le aziende che hanno aderito al Consorzio? È stato difficile coinvolgerle nel progetto?

Il Consorzio è costituito da dieci aziende zootecniche biologiche, nove di bovini e una di suini.

Qualcuna faceva già la vendita di carne, altre si sono dovute riconvertire al biologico. Il processo di coinvolgimento non è stato dei più facili: si trattava di mettere insieme persone che avevano sempre lavorato in autonomia e che non erano disposte a perderla. La difficoltà maggiore è stata, senza dubbio, quella di far capire che mettere insieme le proprie risorse era più vantaggioso per tutti, mentre continuare a cedere gli animali a terzi significava lasciare a questi la fetta più grande del guadagno.

Nonostante i risultati raggiunti c'è ancora molto da lavorare. Le aziende hanno possibilità di investimento diverse, ma hanno capito che è necessario mettersi insieme per uscire dai ristretti confini della valle e godere dei finanziamenti.

Come si presenta l'offerta del Consorzio?

Facciamo due tipi di pacchi, da dieci e da venti chili, ma c'è la possibilità di vendere anche di più, siamo abbastanza flessibili. La carne viene divisa e distinta per taglio. Sull'etichetta, rigorosamente con il marchio del Consorzio, indichiamo la provenienza e le modalità di utilizzo del prodotto acquistato.

Qual è l'obiettivo che vi siete posti e in che modo pensate di realizzarlo?

L'obiettivo è di moltiplicare il numero dei capi e rendere economica un'attività che ora non lo è.

L'idea su cui lavoriamo è quella di vendere il territorio, incentivando il turismo in Val Taro per promuovere la vendita della nostra carne.

La filiera del pane di una volta

La montagna della provincia di Parma è ricca di esempi di aggregazione. Come quella di Pellegrino che vede coinvolte una decina di aziende agricole.

Dall'importante intuizione dei fratelli Giovanni ed Elio Lusignani, che per anni hanno conservato gelosamente varietà di grani antichi e lavorato per tenere vivo il ricordo del pane tradizionale, è nata, infatti, la filiera del pane. Il progetto, che beneficia del sostegno dei Servizi di sviluppo della Provincia di Parma, coinvolge un gruppo di aziende agricole che hanno creduto nell'idea di riprendere a coltivare antiche varietà di grano, seminate con ridotto investimento per ettaro e che manifestano le loro caratteristiche di rusticità nei terreni poveri degli areali di montagna.

Partecipano alla filiera, il Consorzio Agrario di Parma, che ha messo a disposizione l'impianto di deposito per la raccolta del grano antico, due molini che provvedono alla macinazione e il forno dei fratelli Lusignani, che trasformano la preziosa materia prima in pane. L'obiettivo fondamentale della filiera, oltre alla riscoperta di antichi sapori, è la valorizzazione del territorio dell'alta Val Stirane.

L'impulso maggiore a questo impegno, inutile negarlo, viene, come per l'esperienza della Val Taro e della Val Cisa, dalla necessità di rendere produttivo un territorio che, altrimenti, rischierebbe di conoscere l'abbandono.

A Modena, nei luoghi dell'anima

Ma non solo la montagna parmense è protagonista di importanti casi di aggregazione. Se ci spostiamo lungo il crinale appenninico verso la provincia di Modena, scopriamo come anche qui la voglia di restare e di salvaguardare antiche tradizioni, legate alla storia del territorio, abbia spinto aziende agricole e agrituristiche a partecipare a un ampio progetto territoriale, sostenuto dalla Provincia di Modena, dal suggestivo nome "Il Parco dei Luoghi dell'Anima".

Il Parco comprende geograficamente l'area dell'Appennino modenese, caratterizzata da secoli di storia e tradizioni ancora fortemente radicate e tramandate dalla gente del luogo. Sagre e feste scandiscono le stagioni; cibi dai sapori antichi allietano il palato e la magia dei luoghi contribuisce a ritrovare una dimensione spirituale e sacrale che è tipica di questa zona, ricca di comunità religiose e monastiche. Ecco allora che i Luoghi dell'Anima non sono altro che spazi e occasioni per staccare dalla quotidianità, dalla frenesia della vita cittadina, per immergersi nella natura e ritrovare una dimensione interiore. I temi del Parco non a caso sono: spiritualità, gli spazi e i silenzi, autenticità e benessere, pace e dialogo. Sono molte le aziende che aderiscono al Parco e che tra loro collaborano anche alla realizzazione di iniziative e percorsi da proporre al turista in cerca di pace e di contatto con la natura. Tra le tante abbiamo incontrato, ai piedi del Monte Cimone, le titolari dell'Azienda Agriturbistica Fattoria La Palazza e dell'Azienda Agriturbistica Fattoria Il Felicito, alle quali abbiamo posto alcune domande.

Quali sono i "luoghi dell'anima"?

I luoghi dell'anima possono essere tanti. Nel nostro caso il Parco dei Luoghi dell'Anima è prima di tutto un circuito di aziende accomunate dalla storia del territorio su cui sorgono, ovvero l'Appennino modenese, con l'obiettivo comune di offrire al cliente una dimensione diversa in cui riscoprire la natura e, attraverso questa, un po' se stessi.

Per fare un esempio concreto?

Ad esempio, organizziamo percorsi sensoriali e naturalistici per far conoscere il territorio al di là dei tradizionali percorsi turistici. Nel mese di agosto, gestiamo, in collaborazione, un percorso a cavallo sul Cimone. Punto di partenza i rispettivi agriturismi, punto di arrivo il crinale del monte sul quale tutti insieme si pernotta e si mangia. Se l'alloggio è costituito da tende, il cibo è invece preparato dalle nostre cucine e gustato al chiaror delle stelle. Un'esperienza diversa per i nostri ospiti che appaga i sensi e l'anima.

Perché avete aderito al progetto del Parco?

Perché riteniamo che la collaborazione e il far parte di un aggregato ci aiuti a far conoscere meglio il territorio e incentivare il turista a salire sull'Appennino per sperimentare le nostre proposte. Il visitatore si sentirà coinvolto da un territorio che pulsa e lo indirizza in una direzione precisa, che è quella della salvaguardia delle tradizioni e della riscoperta di antichi valori.

A cavallo lungo la Val Tidone

Benché geograficamente lontane, le comunità montane dell'Appennino modenese e di quello piacentino sono accomunate dallo stesso desiderio di trovare valide alternative che motivino la presenza di aziende agricole e agrituristiche sul territorio. Ancora una volta la multifunzionalità è la chiave che consente ad aziende situate in zone di non facile accesso di trovare un senso alla propria tenace volontà di restare. Ne è un valido esempio la Comunità Montana della Val Tidone, costituitasi nel 2001 e che comprende i comuni di Caminata, Nibbiano, Pecorara e Pianello Val Tidone. Una valle che non offre attrattive per un turismo di massa, ma che grazie alla volontà di alcuni titolari di aziende agrituristiche può essere riscoperta in tutta la sua rigogliosa bellezza attraverso percorsi turistico-naturalistici.

Lungo le vie tracciate dalla presenza delle stesse aziende, il visitatore può riscoprire antichi sapori, una natura incontaminata e lo spirito d'accoglienza della gente di montagna.

Su queste basi nasce il circuito Valli, Cavalli, Sentieri e Ippovie, il cui fine è quello di promuovere il territorio e i suoi prodotti tramite percorsi a cavallo che fanno tappa nelle aziende che partecipano al progetto. Ce ne parla il titolare dell'Azienda Molino dei Fondi, Giancarlo Sartori, da cui è partita l'iniziativa. Con lui cerchiamo di capire meglio come si è sviluppata l'idea e quali sono le proposte più interessanti.

Come e perché è nata l'idea di creare percorsi a cavallo lungo la Val Tidone?

Tutto nasce da una concreta esigenza di invogliare il turista a visitare la nostra valle, a spingersi lungo le strade tortuose che conducono alle aziende, agli agriturismi, per godere del meraviglioso spettacolo che offre la natura. I quasi quattrocento metri sul livello del mare fanno della Val Tidone un luogo non sfruttabile per lo sport invernale, ma al tempo stesso già impervio per invogliare il "visitatore della domenica". Di qui l'idea di offrire qualcosa di diverso: attraversare il nostro territorio e visitare le aziende che vi sono dislocate con il cavallo, il più antico mezzo di trasporto dell'uomo.

Lungo i nostri percorsi si rifugge dal caos della quotidianità e ci si immerge in una dimensione fatta di silenzi, profumi, sensazioni e suoni ameni. La montagna misteriosa e un po' inquietante diventa amica e accessibile in sella al cavallo; lungo i percorsi che possono essere di uno o anche di più giorni si fa tappa nelle aziende che offrono all'ospite un caldo alloggio e sapori genuini.

Come funziona la collaborazione tra le aziende?

I percorsi sono studiati in modo tale da coinvolgere più aziende, le quali in base alla loro disponibilità, mettono a disposizione dei partecipanti vitto e alloggio. Ciò consente, al visitatore, di assaporare una vasta gamma di prodotti e di scegliere tra diverse proposte e, alle aziende, di incrementare il proprio reddito e al tempo stesso promuovere la propria immagine. Solo attraverso l'aggregazione è possibile offrire al turista qualcosa che vada oltre la semplice passeggiata a cavallo e che lo invogli a tornare nella nostra valle.

Quali possono essere gli sviluppi futuri di aggregazione?

Trovata la volontà di collaborare, ora è necessario creare delle occasioni di confronto e soprattutto di incontro con le pubbliche amministrazioni che possono sostenere il nostro progetto. La Provincia, i Comuni, le associazioni di categoria e la Federazione italiana sport equestri devono essere nostri costanti interlocutori. Per creare momenti di

incontro organizziamo manifestazioni ed eventi che consentono alle aziende di farsi conoscere e di dialogare con i soggetti istituzionali.

Veri Sapori nelle terre di Bologna

Un logo molto eloquente e un primo gruppo di aziende molto determinate: queste le caratteristiche della aggregazione di imprese bolognesi, in prevalenza agriturismi e fattorie didattiche, dislocate in diversi Comuni del territorio provinciale, dalla pianura alla montagna.

Maura Guerrini

Provincia di Bologna Servizio Aiuti alle Imprese e Sviluppo Rurale

Il logo richiama con evidenza le proprie radici: le Due Torri sullo sfondo e in primo piano il Dott. Balanzone, tradizionale maschera di Bologna, mentre sorregge un buon bicchiere di vino. "Senza Passato non c'è Futuro" recita il *pay off* riportato nei loro messaggi promozionali. La decisione di mettersi insieme, "per affrontare problemi pratici", risale a circa due anni fa e da allora la convinzione di costruire qualcosa di più strutturato, per sviluppare migliori opportunità, si è maggiormente consolidata.

Incontriamo i titolari delle undici aziende agricole in occasione di una delle loro riunioni di programmazione delle attività comuni.

Andrea Montaguti, il portavoce del gruppo, risponde a nome di tutti, con molti interventi di rinforzo da parte degli altri presenti.

Quali motivi vi hanno spinto ad associarvi?

Abbiamo deciso di costituire questa forma di aggregazione perché ci siamo trovati d'accordo su un modo nuovo di essere impresa multifunzionale. Siamo tutti molto convinti della necessità di offrire un servizio che sia immediatamente riconoscibile per le proprie caratteristiche di unicità e di alta qualità. Noi proponiamo servizi di accoglienza, di ospitalità, di ristorazione o di intrattenimento che si distinguono nettamente da altre strutture ricettive, alberghi e ristoranti, in virtù del proprio radicamento sul territorio. Le nostre proposte sono talmente diverse che difficilmente entriamo in conflitto con altri esercizi commerciali, con i quali anzi si instaura in molti casi una vera collaborazione.

Qual è l'obiettivo principale della vostra azione?

Il nostro agire sta diventando un inseguimento quasi maniacale della qualità. Le nostre strutture cercano di lavorare in perfetta armonia con i rispettivi Comuni di appartenenza per valorizzare e divulgare il ricco patrimonio artistico, storico e culturale del territorio bolognese. Un concetto fondamentale ci anima e ci guida; lo possiamo riassumere nello slogan che ripetiamo come una ossessione nei nostri depliant: "Il Valore nella Qualità".

Possiamo approfondire questo rapporto tra pubblico e privato?

Crediamo molto nella collaborazione tra enti pubblici (Amministrazioni comunali e Provincia) e imprese agricole, proprio in funzione dei comuni interessi di promozione delle nostre tradizioni e delle nostre tipicità. Non abbiamo ancora deciso quale forma giuridica adottare perché non escludiamo la possibilità di ampliare il numero delle adesioni ad altre aziende del settore, fino a creare un vero e proprio Consorzio provinciale autogestito, dinamico, autoselettivo (chi non rispetta certe regole concordate in pratica si esclude da sé).

Uno strumento efficace di promozione verso l'esterno e di formazione continua per i propri associati. Un modo per superare le debolezze intrinseche di ogni singola impresa e per rappresentare al meglio il ventaglio dell'offerta agrituristica del nostro territorio.

Quali risultati avete conseguito in questi mesi?

La comunicazione e la crescita professionale sono percorsi avviati fin dalle prime battute con risultati tangibili e di grande soddisfazione. Abbiamo messo a disposizione del gruppo le competenze e le professionalità di ciascuno. È stato creato un sito - www.verisapori.net - che raccoglie la descrizione delle aziende aderenti e i pacchetti condivisi. È fondamentale adottare strumenti efficaci per essere presenti sul mercato attuale (Andrea è lui stesso un esperto di comunicazione e quindi il tema gli è particolarmente caro); non è pensabile di comunicare attraverso foglietti tipo ciclostile! Il sito internet funziona egregiamente per una tipologia di turista fai-da-te che risulta sempre più frequente, purché le proposte di servizi e di percorsi siano formulate in maniera semplice e chiara. Sulla essenzialità del messaggio il gruppo sta investendo con materiale pubblicitario e come auto formazione, attraverso lezioni di esperti (a volte gli stessi associati), forum e scambi di esperienze.

Quali sono le modalità concrete di collaborazione tra di voi?

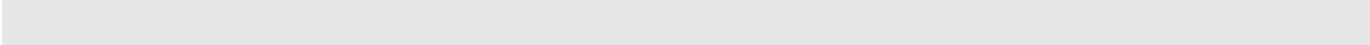
Al contrario di ciò che si potrebbe comunemente pensare, vista la nostra natura di aziende agrituristiche potenzialmente concorrenti, riusciamo a servire meglio il cliente proprio in virtù della nostra collaborazione, e non solo banalmente indirizzando i clienti in esubero verso altre strutture limitrofe, ma con un'azione di indirizzo degli ospiti stessi in base alle loro richieste. Sul sito viene chiesto al visitatore di formulare preferenze e desideri in modo da rispondere con un pacchetto personalizzato. Ciascuno di noi ha una propria specificità, oltre che una diversa collocazione sul territorio.

Le nostre peculiarità possono rispondere meglio a determinate richieste, attuali o future, ampliando quindi il ventaglio dell'offerta ai nostri clienti. Il cliente soddisfatto rimane fedele e cresce di numero nel tempo.

Quali sono le proposte per i vostri ospiti?

Le abbiamo riassunte in quattro aree tematiche, tutte bene evidenziate sul sito. La prima si chiama Sport e Natura, e prevede la visita a piedi o in mountain bike di splendide aree naturali accompagnati da guide

professionali; una seconda, chiamata Le vie del gusto, fa riferimento a importanti aziende vitivinicole, con relativa degustazione di prodotti locali; una terza proposta si chiama Benessere, in quanto offre servizi all'insegna del completo relax; l'ultima proposta, Bologna Tour, vuole far scoprire le ricchezze storiche e culturali della vicina città. Sono esemplificazioni di un ventaglio ampio di ospitalità nelle terre bolognesi che la collaborazione tra più imprese rende possibile e... certamente piacevole.



In risposta all'emarginazione

innanzitutto di tipo sociale l'obiettivo che si pone la complessa realtà di Sadurano nel forlivese, volta al reinserimento lavorativo di persone in difficoltà. Ma l'occasione è buona per aprirsi all'esterno offrendo cibi biologici e attività di animazione.

Poco più di vent'anni fa Sadurano era un piccolo borgo diroccato sulle colline forlivesi. Oggi è per tutti sinonimo di inclusione sociale. È sufficiente salire la ripida e tortuosa strada che conduce al paese per rendersi conto di come il paesaggio agricolo sia stato trasformato in un grande disegno aggregativo.

La buona volontà di pochi, nel giro di qualche anno, è diventata un ampio progetto condiviso che coinvolge aziende e cooperative agricole, psicologi e operatori sociali, associazioni di volontariato, azienda sanitaria locale, carcere e comuni cittadini. Sadurano è connotata da una dimensione collettiva che si contrappone all'individualismo dei centri urbani. In questo contesto, l'agricoltura gioca un ruolo importante, prestandosi con facilità a progetti di accoglienza e riabilitazione come quelli perseguiti da don Dario Ciani, colui che ha messo la terra al servizio del recupero del disagio psichico, dando una risposta concreta all'emarginazione sociale.

È Alice, veterinaria e volontaria della cooperativa agricola sorta intorno a Sadurano, che ci racconta la storia del borgo e dei progetti "coltivati" sulla collina.

Qual è la storia di Sadurano?

Agli inizi degli anni Ottanta, Sadurano era una piccola località rurale ormai spopolata e in avanzato stato di degrado. Ma don Dario, giovane sacerdote appena trasferito da Forlì, dove aveva iniziato a occuparsi di emarginazione, non si perse d'animo e con quattro o cinque dei ragazzi che seguiva si impegnò nella rinascita del borgo, certo così di poter offrire ai più sfortunati, dapprima un tetto sotto cui dormire e pian piano anche un lavoro. Nel 1982, dall'utilizzo dei terreni circostanti nacque la cooperativa sociale agricola San Giuseppe che, in un primo momento, accolse soprattutto persone con problemi di tossicodipendenza.

In seguito, don Dario è divenuto cappellano del carcere forlivese e, insieme ai suoi collaboratori, per lo più volontari, si è specializzato nell'inserimento nel mondo del lavoro di ex detenuti e persone con disagio psichico.

Che cos'è oggi Sadurano?

Oggi Sadurano significa accoglienza e integrazione grazie al ruolo svolto dalle tre cooperative sociali, da due associazioni di volontariato, dalla collaborazione con l'Asl e il carcere di Forlì, grazie alla disponibilità di altre aziende agricole del territorio e alla volontà di molti che prestano gratuitamente la loro opera. L'obiettivo comune è la riabilitazione dell'individuo attraverso il reinserimento lavorativo e sociale. Così alla cooperativa agricola San Giuseppe, la prima a essere fondata nel 1982, si sono aggiunte Sadurano Salus, nata nel 2000 con lo scopo di offrire accoglienza e servizi alla persona nell'ambito del disagio mentale e sociale, e La Dispensa di Sadurano, nata nel 2003, per gestire l'azienda agrozootecnica e il ristorante In Fattoria, nel quale vengono serviti i pasti per gli

ospiti della comunità e per quanti cerchino cibi genuinamente biologici da gustare nell'incantevole atmosfera di un'oasi di pace. Al fianco delle cooperative, collaborano le associazioni Amici di Sadurano e Sadurano Sport che hanno funzione di promozione culturale, ricreativa e sportiva. La collina, infatti, è sede di manifestazioni musicali, rassegne teatrali ed eventi sportivi.

Quali sono le strade che conducono a Sadurano?

Le strade che conducono a Sadurano sono molteplici: la convenzione con l'Asl consente a molte famiglie, con casi di disagio psichico, di avvalersi della professionalità di Sadurano Salus; la collaborazione con il carcere, avviata negli ultimi anni, ha permesso a molti ex detenuti di intraprendere percorsi di reinserimento lavorativo e sostegno psicologico. Qualcuno a Sadurano ci arriva semplicemente su segnalazione della cittadinanza grazie agli operatori di strada. I percorsi che vi si iniziano sono studiati sulla persona alla quale, dopo una fase di preparazione e formazione alla Salus, garante del supporto psicologico e di supervisione del buon andamento del progetto di socializzazione, viene offerta un'opportunità d'impiego nelle cooperative di Sadurano o in altre aziende agricole presenti sul territorio che collaborano e condividono il progetto.

Chi sono le persone che rendono possibile tutto ciò?

I fili di questa rete di sostegno e lotta all'emarginazione sono retti da operatori, psicologi e da quanti, oggi soci delle cooperative, affascinati dal progetto di don Ciani, hanno trasferito le loro vite sulla splendida collina di Sadurano, ripopolando con le loro famiglie quelle case che, solo vent'anni prima, erano in rovina. Non mancano poi i ragazzi

del servizio civile, che spesso continuano a prestare la loro opera a servizio concluso, e i tanti volontari che contribuiscono con buona volontà alla realizzazione di un sogno diventato realtà.

Sebben che siamo donne...

Da un viaggio in Irlanda lo stimolo a creare un'associazione di produttrici agricole, che possa promuovere il ruolo della donna in un settore tradizionalmente maschile. Undici donne reggiane, convinte che una politica di genere aiuti a interpretare meglio la multifunzionalità.

Forse ha contribuito il cielo d'Irlanda o semplicemente è bastato entusiasmo e determinazione a spingere un gruppo di donne, tutte titolari di aziende agricole o agrituristiche, a fondare l'Associazione Agridonne che ha come scopo primario "lo sviluppo e la promozione delle pari opportunità in agricoltura", come recita il primo punto dell'articolo 3 dello statuto.

Bisogna fare un passo indietro per comprendere come l'Irlanda possa aver ispirato una quindicina di agricoltrici per dare vita a questa forma di aggregazione. Fu nel marzo 2006 che, nell'ambito di un corso di formazione organizzato da Agriform di Reggio Emilia, le partecipanti ebbero l'occasione di visitare alcune imprese agricole irlandesi. Si trattava di aziende gestite da donne, le quali si erano associate e avevano costituito Woman in Agricolture. Le reggiane, colpite dall'esperienza delle colleghe hanno così iniziato a maturare l'idea di provare a fondare un analogo associazione sotto il cielo, forse meno terso ma altrettanto stimolante, della pianura padana. Se ce l'avevano fatta le irlandesi costrette a combattere contro una natura ostile ce la potevano fare anche loro, titolari di azienda in una terra tanto ricca di frutti. Così nel giugno 2006 nasce Agridonne: undici firmatarie sono il nucleo fondante di un progetto che è solo al primo passo di un cammino lungo, sicuramente difficile ma importante, soprattutto perché l'associazione nasce dalla consapevolezza che insieme si è più forti e si conta di più.

Dopo aver ascoltato l'affascinante avventura che le ha condotte fino all'associazione viene spontaneo porre loro alcune questioni che aiutano a tracciare un quadro del cammino percorso e degli obiettivi prefissi. In una intervista a più voci, come naturale che sia in una dimensione corale com' Agridonne, queste sono le risposte emerse.

Quale necessità vi ha spinto ad aggregarvi e poi a costituire l'associazione Agridonne?

Ognuna di noi, singolarmente, come titolare di azienda agricola, sentiva l'esigenza nel proprio percorso professionale di poter contare di più. Il nostro settore rimane ancora una prerogativa maschile, nonostante siano ormai tante le donne titolari di imprese. Crediamo che una politica di genere possa aiutare a interpretare meglio la multifunzionalità e siamo convinte del fatto che è necessario cambiare l'approccio culturale e mentale nei confronti dell'azienda agricola, non solo volta alla produzione ma ormai sempre più dedicata ai servizi. Accomunate da questo sentire, abbiamo colto nel viaggio fatto in Irlanda un'occasione di incontro e confronto dalla quale è nato il progetto.

Abbiamo capito che la passione e le idee di ognuna di noi se unite potevano diventare una vera forza. Così nel giro di un paio di mesi è nata l'associazione; l'entusiasmo e la voglia di stare insieme ci hanno condotto fin qui.

Cosa si prefigge di fare Agridonne e in quale ambito agisce?

Agridonne, ora costituita da undici agricoltrici, si prefigge di dare voce a tutte quelle imprenditrici che come noi sentono l'esigenza di promuovere il ruolo della donna in agricoltura incentivando una maggiore rappresentatività nel settore. L'intento è quello di raggiungere il nostro obiettivo attraverso l'organizzazione di incontri culturali, la partecipazione a manifestazioni e fiere, lo scambio con colleghe appartenenti ad altre culture e provenienti da diversi paesi.

Il fine è quello di affermare la nostra idea di agricoltura, che passa necessariamente attraverso la valorizzazione delle tipicità locali, di un'alimentazione un'alimentazione naturale, di un sistema colturale che guardi al biologico e al biodinamico e che fondi la propria forza sul recupero di tradizioni socioculturali, sullo sviluppo di un turismo enogastronomico e sulla salvaguardia di antiche tradizioni e varietà agricole.

Quali sono i bisogni ai quali l'associazione risponde?

Sicuramente il bisogno primario è quello di rispondere all'esigenza di donne imprenditrici agricole di trovare un punto di riferimento dove confrontarsi e dove incontrare altre donne per poter contare di più.

Questo è un bisogno che abbiamo e che crediamo abbiano anche altre imprenditrici come noi. Ognuna ha fatto percorsi di vita molto diversi e la maggior parte di noi si è appassionata all'agricoltura un po' per caso un po' per amore. Eppure, nonostante un vissuto che ci divide, il presente ci vede unite e felici di esserlo.

La passione è il filo sul quale scorrono le nostre idee e attraverso il quale abbiamo intenzione di raggiungere i nostri obiettivi. E la passione che si respira nell'aria mentre si svolge l'intervista è palpabile, per la sottoscritta direi contagiosa.