

**La storia**

*A Bologna il primo esperimento di terreni coltivati direttamente dagli abitanti. Il progetto coinvolge 200 persone: "Investiamo denaro e lavoro per portare il raccolto sulle nostre tavole"*

# La comune dei contadini di città "Addio spesa al supermercato adesso produciamo tutto noi"

JENNER MELETTI

BOLOGNA

**M**ANI che battevano la tastiera di un computer o segnavano in blu o rosso i compiti degli allievi. Stringevano un bisturi in sala operatoria ma anche la cazzuola per alzare un muro di mattoni: adesso si dedicano alla semina, alla crescita e al rac-

colto di cavoli, fragole, pomodori, zucchine, pere, mele. I cittadini diventano contadini, con centinaia di braccia rubate dall'agricoltura, e non viceversa. «Semplicemente, abbiamo riscoperto l'agricoltore che è in noi. Investiamo denaro e lavoro e ogni settimana ci portiamo a casa una cassetta con il nostro raccolto. Non ci basta il piccolo orto, al massimo dieci metri per

dieci, che è una bella invenzione per i pensionati. Noi cittadini — contadini, e per giunta biologici, siamo imprenditori agricoli. Non l'un contro l'altro armati ma uniti in una cooperativa».

È arrivata in Italia — Borgo

Panigale, periferia di Bologna, sette chilometri da piazza Maggiore — la prima Csa, "Community supported agriculture", agricoltura sostenuta dalla comunità. In Germania, Francia e Inghilterra ci sono Csa attive da quarant'anni. Tre ettari di terra in affitto, per ora. Ma la cooperativa Arvaia (pisello, in dialetto bolognese) vuole affittare altri trenta ettari, così gli attuali 180 soci potranno diventare almeno 500 e oltre a frutta e verdura potranno portare a casa tutto ciò che si serve in tavola: dalla carne al formaggio, dal latte al pollo.



Peso: 82%

Qualche giorno fa Arvaia («Abbiamo scelto questo nome perché ci mettiamo uno a fianco dell'altro, come i piselli nel baccello») ha compiuto il primo anno di vita. «Siamo partiti in sette e fra pochi giorni saremo duecento. C'è davvero una gran voglia di tornare alla terra. In fondo, la nostra è una piccola rivoluzione: l'insalata che ti metti in tavola non ha più un prezzo ma un valore. Sai che è stata coltivata in modo sano e questa è una garanzia per noi ma anche per i nostri figli: la terra che lasceremo non sarà rovinata dai veleni». Il "salotto" della cooperativa è una piccola serra di nylon, sotto il colle di San Luca. C'è un fornello a gas per il caffè. «Io sono l'unico socio fondatore — racconta il presidente, Alberto Veronesi — con esperienza diretta nei campi. Sono agronomo, ho lavorato come consulente per le coltivazioni biologiche. Poi ho deciso: voglio fare il contadino assieme ad altri abitanti di città, come me. E voglio farlo condividendo la passione ed anche i rischi d'impresa».

Una quota di 100 euro, una tantum, per diventare soci. E questo è il capitale d'impresa. Poi, all'inizio dell'anno, il socio anticipa il costo delle cassette di verdura e frutta settimanali — circa 42, con la sosta invernale — che saranno ritirate alla coop o consegnate a casa. Per una cassetta di 3-4 chili si anticipa-

no 400 euro, per quella di 6-7 chili si versano 800 euro. «E con questi soldi noi possiamo pagare la preparazione del terreno, le semine, la cura, il raccolto. E pagare noi soci lavoratori, che per ora siamo quattro ma che — se otterremo i trenta ettari — potremo diventare più di dieci. I rischi? Se ti arriva l'insetto che ti mangia i pomodori o ti spazza via la lattuga, non potrai riempire le cassette. La garanzia? Tutto viene fatto senza chimica. Un esempio: abbiamo già seminato vecchie, favino e orzo che saranno già alti, ma non maturi, prima dell'estate. Allora faremo il sovescio, o concimazione verde. Con l'aratro, seppelliremo queste colture e poi semineremo i cavoli e altre piante invernali. Il sovescio sarà il concime naturale: noi non nutriamo la pianta ma il terreno».

Con una certa ironia, Arvaia ha inventato l'agrifitness. «Al sabato — ma chi può anche negli altri giorni — i soci lavorano nei campi. Così si mantengono in forma». C'è chi lavora non per fare ginnastica ma per guadagnarsi la cassetta senza togliersi gli euro di tasca. Si tratta di esodati, disoccupati e cassintegrati che così riescono a portare a casa almeno la verdura. Arvaia è anche un laboratorio. C'è chi viene a imparare il mestiere per poi magari affittare qualche ettaro e mettersi in proprio. «Per noi la cooperativa — racconta-

no Cecilia Guadagni (pedagogista), Stefano Peloso (artigiano) e Paola Zappaterra (storica) — è una scelta di vita. C'è chi ha perso il lavoro e chi lo ha lasciato volontariamente. Nella nostra memoria c'è il racconto dei nonni per i quali l'agricoltura era una condanna. Si spaccavano la schiena e se arrivava la grandine mangiavano riso e fagioli tutto l'inverno. Lavorare qui — Cecilia e Stefano sono a tempo pieno — è invece una scelta: è un mestiere vero e completo per il quale spendi tutto il tuo tempo, coltivando patate, piselli e relazioni umane».

Un altro caffè poi la raccolta del cavolo nero. Si deve riparare una rete che tiene lontani caprioli e lepri, divoratori delle prime insalate. «Il Comune di Bologna, che presto farà il bando per i trenta ettari, ha molte terre oggi abbandonate. Potrebbero essere date in comodato d'uso ad altre cooperative o gruppi di giovani. La terra può accogliere chi è stato mandato via dalla fabbrica. Non siamo una manica di idealisti, il bilancio è tenuto da Nunzia Liseno, laureata in Economia. Ce la possiamo fare, "produzione e partecipazione" debbono essere carte vincenti». Le nuvole se ne vanno, riappare il sole. «Fra pochi giorni fioriranno i meli».

**Coinvolto chi ha un altro impiego ma anche disoccupati e cassintegrati**

**Il podere è stato preso in affitto, la cooperativa punta a gestire una trentina di ettari**

#### Community Supported Agricoltura

È un'agricoltura sostenuta dalla comunità



I cittadini si iscrivono a una cooperativa che lavora la terra per avere una spesa biologica e garantita

#### In Italia

La cooperativa

Arvaia di Bologna



180 soci

3 ettari di terra in affitto

#### Come funziona

100 euro la quota per diventare soci

2 tipi di soci consumatore e lavoratore

Consumatore paga 400 euro all'inizio dell'anno per avere 1 cassetta di verdura e frutta a settimana

Lavoratore si dedica a tempo pieno ai campi

Nordamerica Europa

4 mila altre comunità

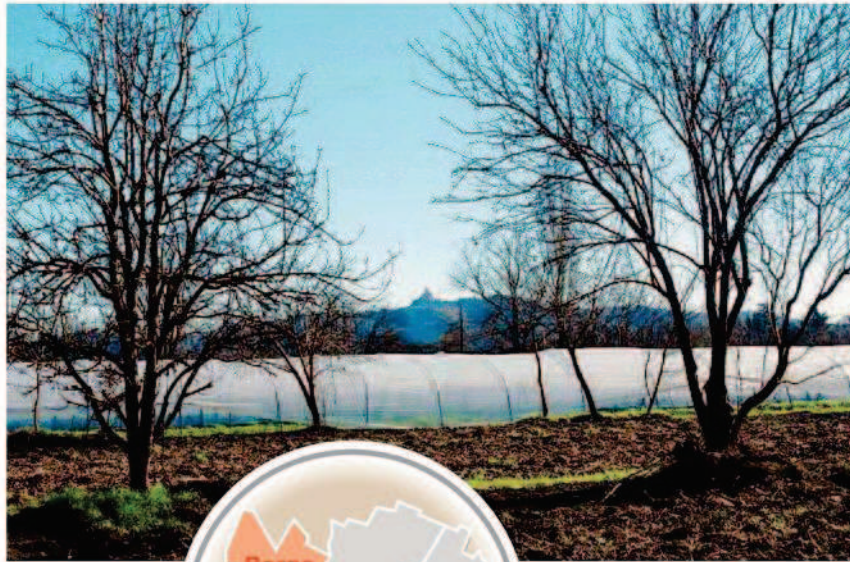
comunità

- Francia
- Germania
- Inghilterra



Peso: 82%





**NEI CAMPI**

I soci della cooperativa Arvaia di Bologna al lavoro nella terra dove coltivano frutta e verdura biologiche



Peso: 82%