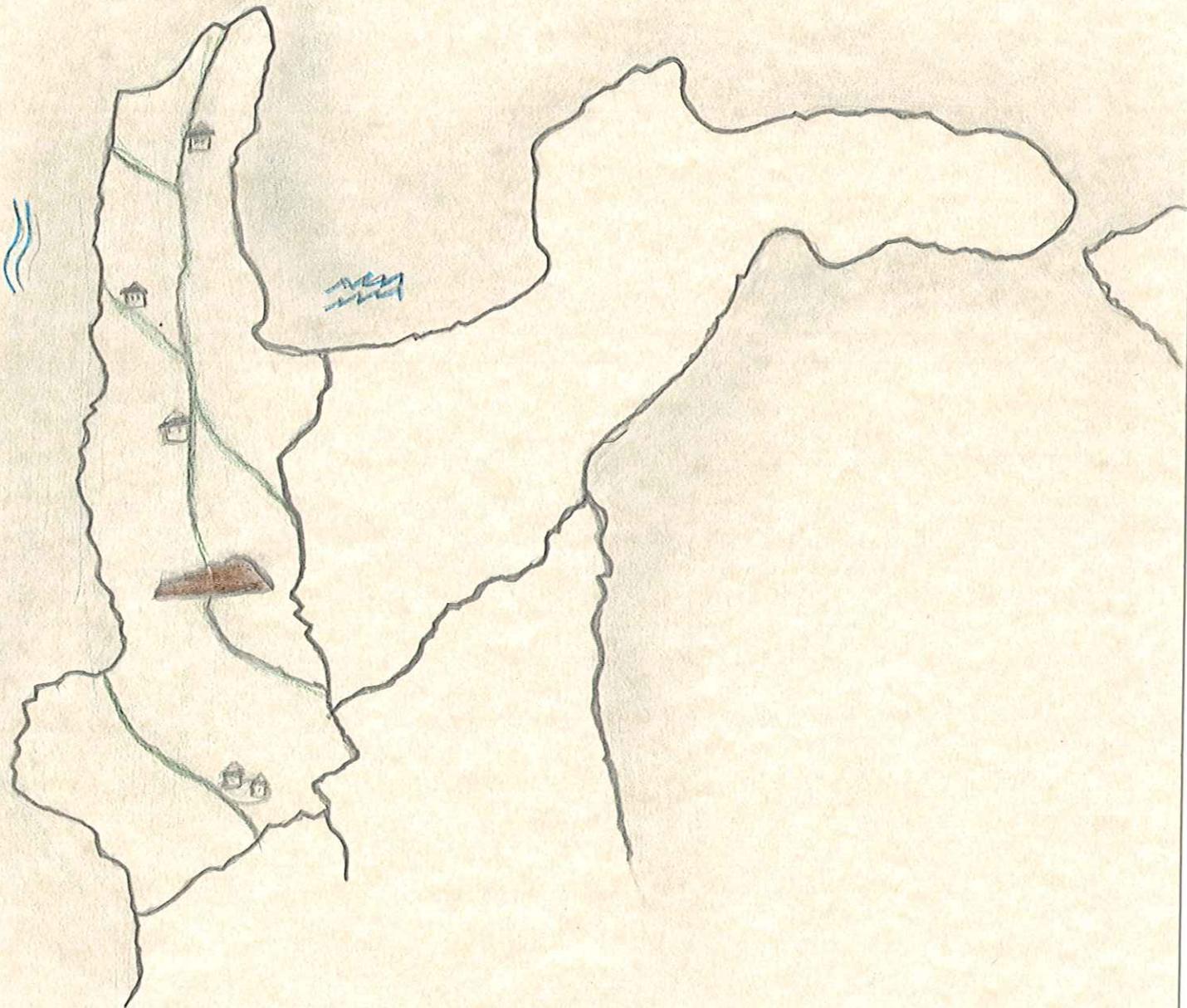




**IISS A. DE VITI DE MARCO**

# AL PASSO CON LA TERRA

ALLA RICERCA DELLE AZIENDE SOSTENIBILI NEL NOSTRO TERRITORIO



CLASSE IB SEZIONE TURISMO

OPZIONE AGROALIMENTARE

## Al Passo con la Terra

### Introduzione

Il nostro progetto è partito, a settembre, dalla ricerca delle aziende e delle cooperative che operano nel Salento per raccogliere le esperienze di coloro i quali promuovono attività sostenibili. L'obiettivo era quello di indagare le connessioni tra turismo e mondo rurale per imparare a progettare le potenzialità offerte dal mondo rurale e ridare vita in modo sistemico alla catena: agricoltura, ambiente e turismo.

Le interviste che i ragazzi hanno raccolto, e che qui vengono trascritte, ci hanno fatto conoscere delle esperienze molto interessanti. Sono esperienze che mettono in luce un consapevole processo di cambiamento; un cambiamento che viene dal basso, dalla passione e dalla tenacia di chi vuole resistere. La "restanza" è uno degli aspetti comuni che emerge da queste interviste; aziende che nascono "... come ribellione alla mancanza di lavoro, alle discriminazioni e alle tante problematiche sociali in cui ci ritroviamo tutti e attraverso il lavoro cerchiamo di affrontarle." (Diritti a Sud); "... ho lasciato tutto per tornare qui e dedicarsi alla terra." Santi Le Muse.

E soprattutto questo cambiamento passa dai campi e dalla biodiversità, dalle varietà locali. Abbiamo trovato tanti Seed Savers e custodi di varietà locali. "Noi non acquistiamo i semi, facciamo lo scambio ... sulla terra i semi non devono avere proprietà!" (Spazi Popolari.)

Concetto che viene rimarcato da Alessandra "Casa delle Agricolture Tullia e Gino "Il seme è libero" - ci dice - "viaggia senza conoscere confini né Stati."

Queste aziende creano lavoro nel rispetto dell'identità salentina "Nel luogo in cui viviamo e lavoriamo c'è anche la nostra identità " Az. Nonno Tore," e, avendo come centro il rispetto della terra, intorno ad essa "producono" anche comunità, incontri, scambi, turismo: "Facciamo tanti aperitivi letterali... Abbiamo intenzione di costruire una scuola rurale; ...Bioedilizia...; Turismo a impatto zero con l'ecosistema..."Ecc. ecc.

Grazie a questo percorso gli studenti hanno scoperto realtà produttive dove giovani imprenditori molto preparati lavorano e si impegnano per mettere a disposizione di una comunità i loro valori e i loro ideali: " Il valore del lavoro ? ... Noi ci basiamo su quello che è l'articolo 4 della nostra Costituzione. .... Il lavoro di ognuno di noi deve aumentare il progresso morale e sociale delle nostre comunità e della nostra nazione ...non un lavoro progettato in un'ottica prettamente egoistica ma in un'ottica collettiva, per aumentare appunto il progresso morale della comunità...." Karadrà

E' emersa ed è stata colta dagli studenti la profonda convinzione che ispira queste aziende sulla necessità di rispettare la terra che abitiamo "...tutto ciò che non è naturale è una

forzatura dell'uomo e bisognerebbe capire che noi siamo custodi del nostro territorio ....".  
Sante le Muse. "...Se tu rispetti la terra ti ripaga dandoti frutti migliori..." Az. Serine

"Tutto quello che viene dalla terra in modo intensivo , fatto in modo che... più produco,  
più guadagno, ecco .... ci siamo accorti che con la terra non si può fare... Dalla terra si  
prende, dopo averla lavorata, quello che la terra ti offre , senza forzarla "S. Gervasi CPP

Dunque il nostro progetto ha preso avvio da queste interviste e, in seguito, abbiamo  
cercato di discuterne i contenuti e familiarizzare con i concetti che via via emergevano.  
Siamo stati affiancati in questo intento dall'associazione "Officine Cittadine" che ha  
introdotto, in forma di attività ludica, temi quali : le principali filiere agroalimentari  
mondiali, il divario economico Nord/Sud del mondo, le nostre "rappresentazioni/mappe  
mentali " che danno vita alle mappe reali attraverso le quali leggiamo e operiamo sui  
territori stessi.

Il coinvolgimento di tutte le discipline ha favorito un' apprendimento "circolare" con  
continui rimandi tra una disciplina e l'altra. Sono stati introdotti gli aspetti dell' economia  
eco- sistemica, del diritto eco - sistemico; si è parlato di biodiversità in Scienze, di energia  
prodotta dagli scarti in Fisica ; in matematica i ragazzi hanno calcolato l' impronta  
ecologica dei nostri consumi di plastica a scuola e così via. Tutte le discipline hanno  
contribuito a insegnare a stare al "Passo con la terra".

Le domande degli studenti, in queste interviste, a volte sono "timide" perché risentono  
del fatto che sono state realizzate all'inizio dell'anno , quando avevamo come bagaglio  
solo qualche ricerca su internet e anche perché si tratta di una classe prima , con studenti  
giovanissimi! Tuttavia è stato un buon inizio perché gli alunni si sono sentiti protagonisti  
e , probabilmente , il prossimo anno, saranno in grado di essere più specifici nelle loro  
domande. Sono tante le aziende che dobbiamo ancora conoscere per ampliare la nostra  
personale mappa che si trova in appendice del nostro lavoro: intendiamo classificarle a  
seconda delle loro attività: quelle prettamente agricole, quelle multifunzionali, quelle più  
spiccatamente rivolte al turismo ( l'agricoltura sociale di cui parla Salvatore Gervasi del  
CCP ) e così via.

"Perché la terra non è solo un argomento per addetti all'agricoltura ma riguarda tutti" CCP

Appunto, la terra riguarda tutti . Non importa se abitiamo i "piani alti" nella casa o nella  
vita: tutti poggiamo i piedi per terra!

E noi di terra continueremo ad occuparci e di tutti coloro che, grazie alla terra, creano  
economia ed etica.

Prof.ssa Maria Silvana Ciriolo

Coordinatrice Progetto Interdisciplinare

"Al Passo con la Terra"

## Cooperativa "Karadrà" - Aradeo

Intervista di Noemi De Filippi

a Roberta Bruno

**N:** Buona sera, sono Noemi, una studentessa dell'Istituto "De Viti De Marco" di Casarano, la mia professoressa mi ha chiesto di chiederle se posso registrare la nostra conversazione se lei è d'accordo.

**R:** No, non è un problema.

**N:** Perfetto! Che cos'è Karadrà e di che cosa si occupa?

**R:** Karadrà è una società cooperativa agricola in atto mutualistico; siamo dei braccianti agricoli e ci occupiamo di agricoltura multifunzionale. L'agricoltura multi funzionale è un sistema di produzione integrato con attività che vanno dalla ricezione all'animazione territoriale o all'animazione di comunità e altro ancora.

**N:** Siete una cooperativa di giovani ... come mai avete fatto questa scelta?

**R:** Avevamo intenzione di ritornare in Salento dopo la formazione. Molti di noi sono stati fuori perché la formazione locale in quegli anni riguardava solo determinati ambiti di sviluppo e solo su alcune materie. Poi abbiamo deciso di rientrare e non essendo grandi proprietari terrieri, ci siamo messi a studiare. Così abbiamo scoperto questa bellissima forma di auto-impiego costituita dalle cooperative, soprattutto quelle bracciantili. Sono strutture in cui non c'è la necessità per i giovani di essere proprietari di un terreno. Bisogna mettere insieme il lavoro, perché l'obiettivo primario della cooperativa è proprio la creazione di lavoro e così siamo riusciti a strutturare questa piccola azienda.

**N:** Avete avviato studi e ricerche di mercato per decidere cosa produrre prima di avviare l'attività?

**R:** Siamo partiti come associazione di promozione sociale. Abbiamo impegnato 4 anni a studiare il mercato, le vecchie tecniche di produzione e delle riproduzioni. Quando ci siamo sentiti sicuri di quello che avevamo costruito e di quello che stavamo progettando siamo riusciti a recuperare un parco agricolo lavorando, appunto, all'interno della comunità, coinvolgendo i proprietari che ormai avevano abbandonato le terre e a quel punto abbiamo fondato la cooperativa.

**N:** Informandomi sulla vostra azienda, ho letto che coltivate il pomodoro invernale. Perché?

**R:** Esatto! Il pomodoro d'inverno è una biodiversità tipica del sud Italia che è legato al clima tipico dell'estate del sud: estati molto calde con inverni miti. Questo pomodoro che si è autoctonizzato, così si dice, ha una grandissima resistenza allo stress idrico e non ha

necessità di acqua . Il fatto che non venga innaffiato fa sì che l'invecchiamento della bacca del pomodoro, avvenga in maniera molto netta. Infatti quello che fa invecchiare un prodotto , anche noi esseri umani, è legato al processo di metabolizzazione dell'acqua. Le pendule ,invece ,riescono a durare , appese nella pendula tipica, quasi 11 mesi.

**N:** Grazie mille... Karadrà dunque coltiva in aridocultura...

**R:** Esatto. L'aridocultura è un'approccio alla produzione agricola rispettosa di quella che è la risorsa idrica. Quindi si cerca di usare una produzione che sia particolarmente attenta all'utilizzo dell'acqua . Vengono utilizzate tecniche di produzione che portano ad un risparmio idrico e nel caso dei pomodori questa necessità è anche limitata , perché la pianta non ha questo bisogno , per tutti gli altri prodotti utilizziamo lo stesso processo tipico per le colture del mediterraneo. Considera che fino agli anni '70, il nostro Salento non aveva fonti idriche continue. Non c'era l'acquedotto che arrivava in tutte le case. Si prendeva l'acqua dalle fontane e oggi l'acqua che noi utilizziamo tutti , sia privati che aziende, viene dalla falda , quindi da quella che dovrebbe essere la riserva idrica di un territorio. In questo modo, tornare a praticare arido cultura significa tutelare l'ambiente a 360 gradi e oltretutto ottenere dei prodotti che sono qualitativamente ottimi.

**N:** Grazie mille. Quali sono i vostri progetti per il futuro?

**R:** Abbiamo intenzione di costruire una scuola rurale all'interno del parco agricolo che possa dare una formazione completa e che parli anche di bioedilizia, di recupero dei vecchi materiali, come ad esempio le canne dei canali per le ricostruzioni e anche di quelle piante che possono essere utilizzate per la creazione dei tessuti come la canapa, il lino o il cotone. Vorremmo riuscire a perfezionare una forma integrata di produzione che serva al mercato non solo per l'alimentazione ma anche per altri settori. Pensiamo che in questo progetto debba essere coinvolta la comunità locale e il territorio .

Piano piano ci stiamo riuscendo... grazie al parco multifunzionale che in questo momento si sta ampliando sia come superficie arborea sia come numero di "nidi" .... in realtà sono dei piccoli osservatori... noi li chiamiamo nidi. Queste piccole costruzioni permettono alle persone e ai turisti di interagire con la natura dei canali e la bellezza della flora e della fauna di queste zone con un impatto bassissimo sull'ecosistema.

**N:** E' un'idea bellissima! Qual è il valore del vostro lavoro, oltre a quello economico?

**R:** Il valore del lavoro... Ti rispondo con una citazione... Noi ci basiamo su quello che è l'articolo 4 della nostra Costituzione. Soprattutto la seconda parte ci riguarda molto. Nella prima parte l'articolo 4 parla del lavoro come un diritto di ogni cittadino e del fatto che la Repubblica debba eliminare ogni ostacolo che impedisce il lavoro. La seconda parte di quel bellissimo articolo parla del fatto che il lavoro è un dovere e il lavoro di ognuno di noi deve aumentare il progresso morale e sociale delle nostre comunità e della nostra Nazione . Siamo convinti che siamo in un'epoca storica in cui c'è la necessità che il lavoro

sia esattamente questo : non un lavoro progettato in un'ottica prettamente egoistica ma in un'ottica collettiva , per aumentare appunto il progresso morale della comunità. La scelta della cooperativa va anche in questa direzione. Innanzitutto perché l'unione fa la forza e la cooperativa ti dà la possibilità di lavorare in scala, cioè se aumenta il lavoro, aumenta il profitto e aumenta l'occupazione; in secondo luogo perché c'è un territorio che va recuperato e con esso le comunità e le collettività che ci abitano, vero ?

**N** : Sì, vero...

**R**: Quindi... se noi avessimo fondato un'azienda ci saremmo fermati a valutare solo il fattore economico e personale . Invece abbiamo fondato una cooperativa perché vogliamo che sia intergenerazionale cioè noi stiamo costruendo qualcosa che lasceremo alle generazioni successive.

**N**: La ringrazio molto per questa intervista .

**R**: Non c'è di che. Ringrazio te e salutami la tua professoressa.

**N**: Lo farò, grazie ancora, buona serata.

## Associazione “Diritti a Sud” - Nardò

### Intervista di Andrea Mastrogiovanni

#### A Rosa Vaglio

**A :** Pronto sono Andrea Mastrogiovanni, un alunno dell'Istituto “De Viti De Marco” di Casarano .... ha chiamato la mia professoressa per chiedere conferma se possiamo fare un'intervista e registrare la chiamata....

**R:** Si , certo....

**A:** Ok potrei farle delle domande?... Che cosa produce?

**R :** Noi produciamo salsa di pomodoro. E' una salsa completamente naturale in cui non ci sono pesticidi e conservanti ma solamente pomodori coltivati con le tecniche dell'agricoltura naturale .

**A:** Come mai avete scelto questo nome “ Diritti a Sud”?

**R :** Allora ti spiego: Diritti a Sud è il nome dell'associazione di cui sono presidente ed è una delle due associazioni che portano avanti il progetto “Sfrutta zero” e ci chiamiamo così perché abbiamo deciso di fondare quattro anni fa un' associazione che potesse impegnarsi nella tutela dei diritti fondamentali delle persone indipendentemente dalla loro religione, nazionalità e cultura. Noi nasciamo a Nardò, in una città in cui qualche anno fa c'era un ghetto , con centinaia di persone provenienti dall'Africa in condizioni di povertà assoluta. Proprio in questo posto, dove tutti i diritti, come quello di avere una casa, delle cure mediche, un lavoro, venivano negati, e lo sono ancora nelle aziende di pomodoro che esistono in Italia, abbiamo deciso di provare a fare qualcosa.

In questi anni la nostra azienda è cresciuta molto e abbiamo creato il progetto “sfrutta 0” attraverso cui, appunto, produciamo la nostra pasta di pomodoro che in realtà è un progetto contro lo sfruttamento del lavoro sia dei braccianti immigrati che lavorano nell'agricoltura sia degli stessi giovani italiani .

**A :** Cosa vi ha spinto a questa scelta?

**R :** E' stata una motivazione soprattutto politica la nostra, nata da un senso di ribellione a questo sistema che comunque induce le persone a vivere in uno stato di sfruttamento e di estraneità.

Noi siamo un gruppo vasto e misto e gli italiani e le italiane del gruppo sono tutte persone laureate che comunque hanno trovato alla fine dei loro studi delle difficoltà lavorative non di poco conto . Quindi l'azienda nasce come ribellione alla mancanza di lavoro, alle discriminazioni e alle tante problematiche sociali in cui ci ritroviamo tutti e attraverso il lavoro cerchiamo di affrontarle.

**A:** Vi conviene questa scelta dal punto di vista economico ?

**R:** Sì, perché sta andando molto bene, noi dal 2015 fino al 2018 siamo passati dal produrre 2.500 bottiglie fino ad arrivare a 10.800; la vendiamo in tutta Italia e adesso anche all'estero. Riusciamo a fare dei contratti in regola, anche se stiamo parlando di contratti stagionali che hanno una durata limitata, generalmente, da aprile a dicembre; quindi per chi fa la raccolta è sicuramente nel periodo estivo. Facciamo contratti in regola con busta paga e paga oraria fissata con coerenza e poi attraverso la vincita di alcuni bandi abbiamo lavorato e stiamo lavorando ad altri progetti di tipo culturale che ci permettono di trovare lavoro anche ad altre persone dell'associazione.

**A:** Cosa cambia tra l'agricoltura biologica e quella classica?

**R:** Noi facciamo un tipo di agricoltura che è definita naturale più che biologica però possiamo dire che stanno nella stessa macro categoria. Per praticare l'agricoltura biologica bisogna avere una certificazione che un ente rilascia in Italia. Noi questa certificazione non l'abbiamo, perché non abbiamo voluto richiederla. In molti casi purtroppo accade, come spesso in Italia, che questa certificazione è data anche ad aziende che non sono del tutto biologiche, quindi è una scelta proprio del nostro movimento. Infatti noi facciamo parte di una rete molto ampia, sia provinciale che nazionale, di agricoltura naturale e rigenerativa. La scelta di questa rete è stata quella di non prendere la certificazione. Comunque la differenza principale fra l'agricoltura naturale e quella classica è che l'agricoltura classica è un'agricoltura di sintesi, in cui si usano prodotti di sintesi.

Nell'agricoltura come quella che pratichiamo noi, vengono utilizzati prodotti naturali come possono essere i macerati fatti con le piante, gli ortaggi, il tabacco eccetera.

Io ho utilizzato il letame di determinati animali, oppure utilizziamo le associazioni tra piante, perché una pianta difende altre piante e così via. Questa agricoltura studia le caratteristiche della natura stessa e del terreno stesso su cui si va a coltivare cercando di migliorare al massimo quelle che sono le sue proprietà, andando ad aumentare le sostanze nutritive aiutando il terreno a produrre da solo perché la natura è comunque un ecosistema perfetto.

Negli anni invece, quando si è sviluppata l'agricoltura industriale per molti imprenditori c'era la necessità di produrre sempre di più; allora sono stati introdotti dei prodotti chimici che invece di fare del bene al terreno, alle piante e di conseguenza alle persone, hanno fatto solamente male e stiamo parlando di veri e propri pesticidi quindi prodotti nocivi sia per l'ambiente che per la natura; l'altra differenza dell'agricoltura naturale è che non viene implementato attraverso l'uso di questi prodotti lo sviluppo della pianta, ma la pianta viene fatta crescere naturalmente in base a quello che è il suo ritmo vitale, il suo bioritmo senza andare ad aumentarlo. Si rispetta anche la stagionalità della produzione: cioè in estate si mangia ciò che in estate si produce e in inverno i prodotti invernali; è impossibile che nell'agricoltura naturale si trovino le fave a dicembre, ad esempio. Cosa

che invece accade di trovare nei supermercati, dove fondamentalmente si vendono prodotti fatti da aziende che praticano l'agricoltura di sintesi, industriale.

**A:** Ok la ringrazio molto , ci è stata di grande aiuto, buona giornata.

**R:** Buona giornata anche a voi, ragazzi.

## Agriturismo " Casine Dei Mori" - Nardò

Intervista di Elena Donadei

a Renato Negro

**E** : Buonasera... siamo due studentesse dell'Istituto "De Viti de Marco" di Casarano ... l'abbiamo chiamata per farle alcune domande...

**N**: Buonasera... a disposizione .

**E** : Che cosa si produce nella sua azienda?

**N**: Qui da noi si produce frutta: pesche, albicocche...poi produciamo olio extravergine d'oliva, cereali, grano senatore cappelli e ceci.

**E** : Sappiamo che la sua azienda pratica il biologico, che cosa l'ha spinto a questa scelta?

**N** : Il fatto di voler essere tranquilli e produrre prodotti sani e non avvelenati. Noi è da trent'anni che abbiamo fatto questa scelta.

**E**: Ha avuto delle difficoltà durante questo percorso?

**N** : Sì, la difficoltà maggiore è farci conoscere. Perché la gente non ci crede al biologico, infatti noi abbiamo sempre consigliato alle persone di venire a vedere come lavoriamo, come è coltivata la terra, perché non viene usato il diserbante, come mettiamo le trappole per gli insetti e non mettiamo gli insetticidi ...così la gente impara a conoscerci e apprezza i nostri prodotti ma è difficile. Ci abbiamo messo trent'anni per convincere le persone. Ora il nostro nome è conosciuto.

**E** : Quali sono state le sue principali soddisfazioni?

**N** :... la soddisfazione è che , appunto, adesso, dopo trent'anni il biologico è diventata un' agricoltura consigliata anche dalla medicina, avevamo ragione noi già trent' anni fa , cioè i prodotti biologici sono consigliati a persone che devono fare diete particolari soprattutto se hanno dei brutti malanni e dovrebbero mangiare meglio per curarsi.

**E** : Qual 'è , secondo lei , la principale innovazione che ha portato la sua azienda a questo territorio?

**N**: Per quello che mi riguarda noi siamo vent'anni che raccogliamo le olive direttamente dalla pianta e non per terra e mi prendevano in giro perché facevo questo lavoraccio ma ora lo fanno tutti. Facevo questo lavoro perché la qualità dell'olio, così facendo, è superiore. Nonostante si sia diffusa questo modo di raccogliere le olive ci sono ancora produttori che le raccolgono da terra , il che è molto sbagliato perché poi l'olio non è di qualità.

**E** : Adesso la sua azienda procede bene?

**N**: Adesso si, quest'anno ho affidato la mia azienda a un gruppo di giovani che continuano sempre con il biologico.

**E**: Va bene , grazie mille .

**N**: Mi raccomando, andate a cercare le aziende biologiche e andate a vedere come lavorano. Andate a comprare da loro , non pagate molto di più di quanto la paghereste al mercatino sotto casa e almeno potete stare sicuri che quel prodotto è senza insetticidi e altro.

**E**: Va bene, grazie mille.

**N** : Ciaone e buona fortuna, sempre a disposizione.

## Azienda Agricola " Ficazzana"- Salve

Intervista di Natascha Corciulo

A Susanna Pepe

**N:** Ciao, sono Corciulo Natascha, una studentessa dell'Istituto Economico "A. De Viti de Marco" ... lei è la signora Susanna della Masseria Ficazzana? Io e la mia classe con la nostra professoressa stiamo lavorando ad un progetto agroalimentare ... mi chiedevo se ha tempo per qualche domanda .

**S:** Sì, certo

**N :** Ok... Ci può dire da dove deriva il nome della Masseria?

**S :** La Masseria Ficazzana si chiama così in virtù di una varietà di fichi chiamata proprio Ficazzana e c'è la ficazzana bianca e quella rossa. Proprio da questa varietà ha preso il nome l'azienda. Noi abbiamo sviluppato adesso una collezione che conta più di 30 varietà di fichi molto antichi.

**N:** Sul vostro sito c'è scritto che voi vi definite archeologi della botanica. Che cosa vuol dire?

**S:** Proprio questo vuol dire: come gli archeologi recuperano i reperti antichi, noi stiamo cercando di recuperare le specie più antiche autoctone sia delle piante dei fichi sia delle piante di pere selvatiche . Questo recupero lo stiamo facendo insieme all'Orto Botanico dell'Università di Lecce e di Bari.

**N :** Bene... Si legge che praticate anche agricoltura simbiotica... ci può spiegare meglio cos'è?

**S:** Con agricoltura simbiotica noi intendiamo l'agricoltura naturale perché prima noi lavoravamo in regime di agricoltura biologica, invece adesso siamo passati all'agricoltura naturale, utilizziamo solo prodotti naturali. Tutto quello che mettiamo nelle nostre coltivazioni sono dei derivati naturali, dei preparati di macerati di cipolla o preparati a base di siero del latte... tutto quello che permette alle nostre piante di crescere in maniera simbiotica oppure introduciamo insetti che possono collaborare con le piante, nella loro crescita. Simbiotico vuol dire insieme, in collaborazione. Piante che collaborano con altre piante , insetti che collaborano per la crescita delle piante.

**N:** Lei ha sempre svolto questo lavoro o è stata una scelta successiva?

**S:** La mia è stata una scelta successiva. Mi sono laureata all'università di Bari, mi occupavo del museo di zoologia dell'università, poi ho deciso di occuparmi dell'azienda di mio padre e successivamente mi sono specializzata in questo settore.

**N:** Quale attività svolgete nella vostra azienda, oltre alla coltivazione di fichi?

**S:** Coltiviamo le olive, quindi prepariamo un olio extra vergine di oliva direttamente con un frantoio interno e poi coltiviamo frutta e ortaggi per preparare marmellata di frutta e ortaggi . Usando queste confetture realizziamo prodotti da forno come i pasticcotti e poi riforniamo gli ospiti dell'agriturismo con questi prodotti.

**N:** Grazie mille, è stata gentilissima !

**S:** Di niente, grazie a te !

## Associazione “ Spazi Popolari” - San Nicola

Intervista di Davide Rizzello

A Ivano Gioffreda

**D** : Buongiorno, sono un ragazzo dell’Istituto “A. De Viti De Marco”, la mia professoressa ha detto che posso chiamarla ... potrei farle un’intervista ?

**I** : Sì, sì certo.

**D** : Cos’è Spazi Popolari ?

**I** : E’ un’associazione nata con l’obiettivo di diffondere l’agricoltura organica, naturale e con l’obiettivo di far avvicinare i giovani alla terra .

**D** : Perché avete scelto questo nome?

**I** : Ma... “Spazi Popolari” perché è bellissimo ... Uno spazio che raccoglie il popolo. Perché il popolo siamo noi. Uno spazio aperto al popolo.

**D** : Lei ha sempre praticato l’agricoltura biologica?

**I** : No ...ho diverse esperienze alle spalle. Io ho praticato l’agricoltura chimica più di 10 anni fa...poi mi sono reso conto che stavo spendendo soldi e stavo inquinando le terre...e il piatto in cui io stesso mangiavo! Ho cominciato a guardarmi intorno e ho cercato di capire se fosse possibile fare agricoltura in un altro modo, così come facevano i nostri anziani, senza usare pesticidi. Ho cercato una pratica che mi consentisse di fare qualità ad un prezzo accessibile a tutti. Questo era l’obiettivo e ci sono riuscito. Ovviamente noi usiamo i nostri semi, cioè quelli che si auto producono di anno in anno. Scegliamo i semi dai frutti migliori e di anno in anno miglioriamo la qualità. Non usiamo semi delle multinazionali. Noi siamo contro, perché pensiamo che sono gli stessi che prima ti avvelenano e poi ti vendono le medicine per curarti.

**D** : Quindi ci sono differenze dall’agricoltura chimica...

**I** : Sì e sono sostanziali! Innanzi tutto la differenza è di natura culturale ed è notevole . L’agro ecologia è quella che tramanda i saperi di generazione in generazione... Ha un diverso approccio culturale.

Nell’agricoltura chimica non c’è questa attenzione. C’è solo l’obiettivo di fare soldi, soldi, soldi. Alla fine poi, se si vede bene, oggi non fanno nemmeno quello, perché non riescono più a fare reddito . Perché oggi i mercati, non tutti, magari tutti, si stanno spostando sul biologico. C’è un trend al rialzo dell’agricoltura biologica. In tutta la nostra provincia , nel Salento, ci sono molte associazioni di giovani che sono nate e praticano l’agricoltura naturale.

**D** : Quindi secondo lei l'agricoltura naturale si svilupperà sempre di più in futuro?

**I** : Ma...già sta avanzando e alla grande, perché i consumatori stanno sempre più privilegiando i cibi sani, quelli non avvelenati. Perché quando si parla di prodotti chimici , non si tratta di fitosanitari, così come vengono chiamati, ma di veleni veri e propri. ..Che ce li ritroviamo nel piatto e la gente si ammala. L'agricoltura organica, secondo le statistiche, è il futuro...se vogliamo che questo pianeta sopravviva ancora.

**D** : Quindi lei mi sta parlando della sua scelta di vita perché comunque lei ha fatto un cambio drastico, diciamo...

**I** : Drastico...non saprei... naturale. Stiamo ritornando a ciò che eravamo. Noi non ci siamo inventati nulla. Era ciò che facevano una volta i nostri nonni. Ora abbiamo più strumenti per farlo, senza tutto il lavoro che prima ci voleva nei campi. Usiamo le tecnologie, la meccanica ma non usiamo i prodotti chimici. Questa è la differenza.

**D** : Mi potrebbe spiegare qual è la differenza tra l'agricoltura biologica e quella organica?

**I** : Sì, l'agricoltura biologica è quella riconosciuta a livello istituzionale, certificata ....e spesso acquista semi o piante prodotti anche dalle multinazionali. Insomma, si coltiva in maniera biologica ma è consentito fare uso di piantine acquistate. Nell'agricoltura organica non si acquista niente perché tutto ciò che ci serve per combattere gli insetti, combattere i funghi, le malattie fungine, le malattie virali, le patologie batteriche ...ok ... noi auto produciamo tutto... il concime noi ce lo autoproduciamo. Gli insetticidi naturali, noi li autoproduciamo. Mentre in agricoltura biologica non sempre si autoproduce, non è richiesto. Vanno a comprare prodotti che, a loro dire non inquinano. Noi i semi li mettiamo da parte come si faceva una volta. I semi sono auto prodotti, sono gratis. Mentre nell'agricoltura biologica certificata ...è questa la differenza... noi nella certificazione non ci crediamo perché ... ti spiego... chi certifica il prodotto biologico lo certifica soltanto burocraticamente, spesso senza fare analisi. Il produttore fa tutto l'iter burocratico , paga e ottiene la certificazione. Mentre chi fa l'agricoltura organica, non lo fa solo per una ragione di mercato,...questo è il trend e io produco biologico... ma lo fa perché è profondamente convinto e culturalmente preparato.

**D** : A proposito di semi... nella nostra ricerca sulle aziende abbiamo visto che " Spazi Popolari" cerca i semi , li scambia e ...sono di varietà molto antiche...

**I** : Sì! Giusto! Noi facciamo lo scambi , andiamo dove ci sono persone che hanno i semi che a noi interessano e facciamo lo scambio dei semi. Quindi noi non acquistiamo niente. A differenza del biologico, quello convenzionale che per vendere i prodotti devono dimostrare la certificazione dei semi. E, attenzione, non sono semi naturali, sono semi ibridi , si chiamano F1 che non sono riproducibili! Compri la piantina, la pianta ma poi da quei frutti non si ricava il seme che serve per riprodurli. Ti costringono a comprare sempre nuove piantine. Mentre noi ci scambiamo i semi come si faceva una volta. Perché

dobbiamo pensare... guardate ragazzi... dobbiamo pensare che la vita sulla terra è determinata dal seme. Sia quella umana sia quella animale sia quella vegetale siamo tutti figli di un seme. E questo seme non può essere patrimonio esclusivo di poche multinazionali. Il seme è libero. Sulla terra il seme è libero, non deve avere proprietà.

**D** : Che tipo di semi cercate e perché proprio quelli?

**I** : Ricerchiamo semi antichi e autoctoni. Autoctoni cioè che provengono dal territorio stesso. Perché i semi che si sono coltivati sul territorio per centinaia di anni sono semi più resistenti, sono semi che non necessitano di grandi trattamenti e resistono alla siccità perché sono abituati al nostro clima. Quindi serve poca acqua rispetto agli altri. Visto, tra l'altro, che noi abbiamo il problema delle nostre falde che stanno tirando su acqua salmastra... Perché i ghiacciai si sciolgono, il mare aumenta e aumentando il mare entra nelle falde di acqua dolce . Quindi noi dobbiamo risparmiare le nostre falde.

E poi i semi , ritornando al discorso dei nostri semi, hanno dei sapori che gli altri frutti non hanno. Se voi assaggiate il pane fatto con i grani antichi, quelli che coltiviamo noi, quel pane ha un altro sapore rispetto al pane che voi comprate al supermercato. E' più ricco di nutrienti, ha meno glutine, non è colla. Fa bene al nostro corpo. Non è cibo che ci fa ammalare. Noi pensiamo che l'agricoltura deve ritornare nelle mani dei contadini. Non possiamo pensare di acquistare il cibo che mangiamo, con cui ci nutriamo dall'agro industria. Mangiamo cibo industria. E' una contraddizione. Noi pensiamo che sul cibo non si possa scherzare. E' una cosa seria. L'umanità ha bisogno di cibo sano. Non dobbiamo cadere nel ricatto di poche lobby , di poche persone che hanno interesse a che noi mangiamo ciò che loro decidono, ciò che la televisione ci invita a mangiare.

**D** : ... La pubblicità...

**I** : Eh! ...Una marmellata fatta in casa con i frutti sani ... se voi l'assaggiate... mi piacerebbe farvi assaggiare alcuni prodotti che noi facciamo per imparare a distinguere la qualità, il sapore che cambia ...

Tu... Davide.. hai mai sentito in casa il tuo papà, tuo nonno dire a tavola... "questa frutta è "nsipida, non sa di niente"?

**D** : Sì, sì... perché magari è comprata dal supermercato....

**I** : Esatto, mentre i frutti antichi, autoctoni hanno dei sapori forti. Magari saranno frutti piccoli, non sono grossi come quelli che vediamo al supermercato. Ma quelli sono gonfiati chimicamente! Insomma , questa nostra è una scelta consapevole!

**D** : Ma lei, coltivando con i semi antichi... ci guadagna qualcosa? E' possibile vivere di agricoltura organica?

**I** : Beh si, perché il mercato c'è, la richiesta c'è e sta aumentando anno per anno. Quando la gente assaggia questi prodotti ... è come se visitasse un altro pianeta! Quindi questi prodotti si vendono ad occhi chiusi.

Anzi io invito i giovani ad avvicinarsi a questo tipo di agricoltura perché il mercato c'è . Poi si vive in campagna che è bellissimo. Oggi non è come una volta quando il lavoro nei campi era durissimo. Oggi siamo attrezzati con mezzi meccanici . E sei libero, nei campi sei libero. In campagna non hai un padrone, sei autonomo nella tua libertà e i prodotti, ti assicuro, vengono a comprarli direttamente nella campagna quando la gente impara a conoscerti. Quando acquisti la fiducia delle persone perché sanno come coltivi e conoscono la qualità dei prodotti, il mercato si apre, si vende tutto. Noi non riusciamo a produrre abbastanza perché la domanda è superiore all'offerta.

**D** : Ma il guadagno è maggiore o minore rispetto a prima che praticavi l'agricoltura chimica?

**I** : Oggi è maggiore il guadagno. Anzi non solo è maggiore ma mentre prima dovevo faticare per vendere i miei prodotti... dovevo andare al mercato a Taviano, convincere i fruttivendoli a comprare i nostri prodotti, a volte la rimandavano indietro... Ora invece non ho più il problema di vendere il prodotto ma ho il problema contrario; non riesco a produrre abbastanza per soddisfare la richiesta che ho !

**D** : Perché diciamo... con l'agricoltura organica , la qualità è maggiore ma la quantità è minore...

**I** : no, no, non è scritto da nessuna parte questo. Anzi, l'agricoltura organica, se fatta bene, aumenta la resa. Sapete perché aumenta? Perché il terreno, io lo curo benissimo, uso sostanza organica: sfalcio l'erba, interro l'erba, i batteri rimangono sotto terra, gli insetti rimangono sotto terra, la sostanza organica aumenta nel terreno ....ci metto la cenere, il letame, la paglia ecc... Quindi ho un terreno vivo, sanissimo. Mentre nell'agricoltura chimica, con tutti gli insetticidi e i diserbanti che si danno, il terreno muore. E' un terreno morto. Mettono le piante e le piante si ammalano sempre perché il terreno è morto , e ancora altri medicinali per curare le piante. Ti faccio un esempio così ci capiamo meglio. Un bambino cresce in una fattoria, a contatto con gli animali, mangia il latte delle mucche, beve le uova delle sue galline , il formaggio buono, il pane buono. Da un'altra parte c'è un bambino che nasce in una città, dove ci sono case, palestre ecc. Secondo te, chi cresce più sano, più forte? E quello che si ammala di meno?

**D** : Quello che abita in fattoria.

**I** : Esatto, perché quel bambino ha gli anticorpi. Quello che mangia merendine, patatine, sandwich , hamburger, quello si ammala prima. Ingrassa di più e si ammala prima. Quell'altro invece è quello che cresce sano e si ammala meno. Questo è un esempio per fare il paragone tra l'agricoltura organica e l'agricoltura chimica.

**D** : Nel caso dovessimo decidere una visita di istruzione, la sua azienda è disponibile ad accoglierci?

**I**: Sì, certo che è disponibile, con piacere.

**D**: E sarebbe anche disponibile a venire a scuola? Perché questa registrazione la ascolta solo la mia classe ma sarebbe bello che l'ascoltasse tutto l'Istituto.

**I**: Benissimo! Ora il mio numero ce l'hai. Quando decidete, mi chiamate e io sono disponibile a venire a scuola da voi. Ci mancherebbe altro, magari porterò anche dei prodotti così ve li faccio assaggiare.

**D** : La ringrazio, è stata un'eccellente intervista.

**I**: Grazie a te, Davide, ciao.

**D**: Ciao.

## “Masseria Nonno Tore” - Tricase

Intervista di Giada Toma

A Irene Vaglio

**G** : Buongiorno, sono Toma Giada, dell'Istituto “A. De Viti De Marco” di Casarano. Possiamo farle qualche domanda sulla sua attività agricola? Ci serve per un progetto a scuola....

**I** : Si...

**G** : Da dove deriva il nome della masseria?

**I** : Nonno Tore era il bisnonno di mio marito ed è stato il primo proprietario della masseria. Noi lo abbiamo ereditato dal papà di Carlo, mio marito e suo padre, a sua volta, lo aveva ereditato dal nonno di Carlo e il nonno dal bisnonno di Carlo.

**G** : Quindi è un'azienda che è sul territorio da molto tempo ... ci parli della sua azienda per favore.

**I** : Noi siamo una piccola realtà, siamo piccoli come azienda. Coltiviamo solo sette ettari di terra, infatti facciamo pochi coperti, però riusciamo ad essere autosufficienti. Tutto ciò che viene prodotto in azienda viene trasformato nella ristorazione. Facendo pochi coperti, una trentina, riusciamo anche a garantire la qualità del prodotto. Ogni tanto, c'è qualcosa che non produciamo e lo compriamo, tipo il vino e la carne. Siamo aperti dal 2012.

**G** : Che tipo di produzione ci sono nella vostra azienda?

**I** : Produciamo ortaggi, verdure, olio e grano.

**G** : Cosa significa per voi coltivare biologicamente? Perché biologico?

**I** : Coltivare biologicamente significa coltivare senza l'utilizzo di nessun prodotto chimico. Ci sono dei prodotti che si possono utilizzare, che sono consentiti, però noi non usiamo neanche quelli. Vuol dire anche essere sottoposti a dei controlli e a scadenze burocratiche.

**G** : Che valore ha per lei il legame con la terra e con la tutta la natura?

**I** : Il legame con la terra è la cosa più importante ed è anche il tentativo di non perdere la propria identità. Nel luogo in cui viviamo e lavoriamo c'è anche la nostra identità.

**G** : Avete progetti per il futuro?

**I** : I progetti sono quelli di migliorare sempre nell'attività che stiamo facendo e cerchiamo di imparare sempre delle cose nuove, per esempio abbiamo messo un piccolo mulino aziendale.

Noi, essendo anche una masseria didattica, siamo stati nominati dalla regione come masseria didattica olistica e questo ci permette di realizzare dei percorsi didattici sul mare. Il progetto per il nostro futuro è quello di ampliare quest'ambito e lavorare in modo più costante con la risorsa mare, attraverso l'utilizzo di barche. Inoltre, stiamo facendo dei percorsi sull'educazione ambientale che riguardano anche il mare.

**G** : La ringraziamo molto e le auguriamo una buona giornata.

**I** : Grazie a voi, ciao!

## Azienda “ Sante Le Muse ”- Morciano

Intervista di Ilaria Coletta

A Fabiana Renzo

**F:** Pronto, ciao sono Fabiana, di Sante Le Muse...c'eravamo sentite pochi minuti fa e ti ho detto che avrei richiamato subito.

**I:** Ah sì, grazie , posso farle delle domande?

**F:** Sì, mi dica.... Anzi diamoci del tu.

**I:** Ah ok, ok. Come è organizzata la vostra attività?

**F:** Il mio è un agriturismo, un'azienda agricola, siamo una realtà piccola ma molto complessa perché è un'azienda agricola quindi lavoriamo la terra e ci sono molte attività. Noi di Sante Le Muse siamo custodi del “pomodoro di Morciano” che è una semenza antica . I ricercatori dell' Università di Bari e di Lecce vengono da noi a studiare questa semenza e poi abbiamo altre coltivazioni di piante antiche, prodotti agroalimentari come la “pestanaca”, coltiviamo anche una spugna biologica, i sanapi... insomma abbiamo diverse coltivazioni antiche...

**I:** Quindi siete un'azienda agricola e un agriturismo...

**F:** Sì, da una parte noi siamo un'azienda agricola, dall'altra poi siamo un agriturismo. In realtà le due attività si integrano ... tutto quello che viene raccolto viene lavorato in cucina ed offerto agli ospiti del nostro ristorante . Il nostro agriturismo è solo ristorazione quindi non abbiamo il pernottato.

Oltre a fornire il nostro ristorante, l'esubero della produzione viene venduto a chi si trova a passare di qua e vuole comprare dei prodotti biologici , perché siamo appunto un'azienda biologica.

Poi, facciamo tanti aperitivi letterali all'interno dell' agriturismo...perciò l'agriturismo si propone con uno stampo molto culturale... lavoriamo tantissimo anche con i bambini , proponiamo ogni settimana dei laboratori didattici e i bambini affrontano tematiche diverse ...di scienze, di arte, di illustrazione e via dicendo.

**I:** Quindi la vostra possiamo definirla un'azienda multifunzionale?

**F:** Sì, esatto! Svolge più funzioni, la nostra è proprio il classico tipo di agriturismo multifunzionale, tanto che di recente il GAL ci ha portato in visita alcuni referenti del ministero dell' Ambiente della Slovenia e di una rete rurale slovena, proprio perché siamo stati considerati una delle eccellenze tra le aziende rurali multifunzionali.

**I:** Lei si è sempre occupata di agricoltura o è stata una sua scelta di vita?

**F:** No, è stata una scelta di vita, sono una dei tanti casi di una giovane che si è laureata, ha fatto un percorso lavorativo in un'università nell'ambito della ricerca a Roma e poi ho

lasciato tutto per tornare qui e dedicarsi alla terra ... far nascere Sante le Muse che è nata appunto, dopo il mio ritorno in Puglia.

**I:** Quanti anni ha l'azienda?

**F:** Ha tre anni, il 25 ottobre abbiamo fatto 4 anni, quindi siamo giovanissimi eppure siamo stati chiamati dalla trasmissione televisiva " GEO", sono venuti i giornalisti della trasmissione "Linea blu" qui da noi, 2 anni fa, e quest'anno siamo sulla guida " Dove" di Puglia.

**I:** Cosa l'ha spinto a investire in agricoltura e a non usare prodotti chimici ?

**F:** Perché proprio il discorso dello stile di vita è al centro della mia scelta e della filosofia di "Sante le Muse..." cioè il discorso che tutto ciò che non è naturale è una forzatura dell'uomo . Bisognerebbe capire che noi siamo custodi del nostro territorio e che se io metto delle cose chimiche nel mio terreno non solo impoverisco il mio terreno, ma mi avveleno perché in realtà quello che mettiamo sulla terra è veleno! Ingeriamo il cibo e ci avveleniamo noi e intacchiamo l'ecosistema e l'equilibrio della natura mentre noi dobbiamo imparare a rispettare molto le piante , proteggere le piante antiche , non perderle perché .... questo è importantissimo.

**I:** Ok, grazie e scusi il disturbo.... Buona serata.

**F:** Di niente, assolutamente... buona serata a te..

# Azienda Agricola “ Orti di Vita” - Calimera

Intervista di Elisa Mauramati

A Daniele Bortone

**E:** Buon giorno ...mi chiamo Elisa Mauramati , sono una studentessa dell'Istituto “ De Viiti De Marco” della classe IBT ...

**D:** Salve...

**E:** Stiamo facendo delle ricerche ...posso farle delle domande?

**O:** Se vuoi scrivere le risposte, va bene. Mi aveva già accennato la vostra professoressa...

**E:** Si....Che cosa rappresenta Orti di Vita?

**D:** Orti di vita è un'azienda nata un anno fa. Insieme ad un mio amico sto provando a fare ortaggi in maniera del tutto naturale.

**E:** Voi dite di usare l'agricoltura organica e rigenerativa . Che cos'è ?

**D:** E' un insieme di tecniche che vanno a formare l'agricoltura naturale. Tutte tecniche che non fanno uso di pesticidi , prodotti chimici e via dicendo. Viene tutto processato attraverso un uso organico che va dal bocashi compost, te di compost, macerati, ai microorganismi effettivi EM e via dicendo.

**E:** Che cos'è il Bocashi?

**D:** Il bokashi è un metodo di compostaggio. Il compost fermenta in mancanza di ossigeno.

**E:** Che cos'è un orto sinergico?

**D:** E' una di quelle tecniche di cui parlavo prima . Significa fare su un piccolo appezzamento di terra, una produzione di piante differenti e si cerca di creare un' azione combinata tra le piante in maniera che crescano forti e sane ; si fa in modo di allontanare i parassiti, grazie alla presenza di altre piante i parassiti non vanno più a disturbare l'ambiente di crescita di tutte le piante che a noi serve produrre. E' una tecnica che evita i concimi chimici.

**E:** Perché avete deciso di allevare un lombricaio?

**D:** Perché appunto è una delle materie prime che ci permette di creare un composto ricco. Il composto di lombrichi è uno dei composti più ricchi che si possano avere in natura. Basti pensare che un sottobosco sano è pieno di lombrichi. Quindi il composto ci permette di andare a fornire al terreno il materiale organico di cui ha bisogno. E non è solo quello: c'è

da considerare anche i minerali e via dicendo. Tutto questo per far sì che le piante siano pronte a produrre bene e in modo sano.

**E** : Si è mai fatto in passato ?

**D** : Sì, si è sempre fatto in realtà , si è perso nel tempo e adesso stiamo pian piano recuperando tanti saperi .

**E** : Qual è la vostra clientela?

**D** : Attualmente abbiamo una forte richiesta, la domanda è abbastanza alta, siamo noi che non riusciamo ad avere una produzione tale da soddisfare la clientela . Però è normale perché facendo agricoltura sinergica non si possono coltivare grandi appezzamenti di terra... ettari ed ettari.

Una produzione intensiva , fatta in naturale ,come facciamo noi, diventa difficile. Insomma se si tratta di piccoli appezzamenti si può fare . Noi cerchiamo di puntare sulla qualità del prodotto non sulla quantità.

La clientela... è un semplice passa parola ... vendiamo alle persone più attente, che cercano questo tipo di ortaggi ma c'è anche richiesta da parte di negozi che hanno bisogno di servirsi di produttori. ...che fanno questo tipo di prodotti.

**E**: La ringrazio... le domande sono finite...

**D** : Ok, Spero di esserti stato utile..

**E** : Sì, sì ...

**D** : Ok, per qualsiasi cosa sono disponibile.

**E**: Grazie.

**D** : Grazie a te, è stato un piacere.

## “Centro di Cultura Popolare” - Melpignano

Intervista di Sara Mura

A Salvatore Gervasi

**S** : Buon pomeriggio, sono Sara Mura, parlo con Salvatore Gervasi del Centro di Cultura Popolare? La chiamo per farle un' intervista...

**G** : Certo!

**S** : Di cosa si occupa la vostra associazione ?

**G** : Intanto hai detto bene , associazione, perché ci sono delle aziende direttamente legate alla produzione mentre noi non lo siamo. Noi abbiamo scelto di investire sul piano invece dell' Agricoltura Sociale.

**S** : Cos'è l' Agricoltura Sociale?

**G** : L' Agricoltura Sociale è un' agricoltura che è a contatto con il mondo rurale nella sua complessità , sia quello legato alla produzione di cibo, sia quello che punta a creare incontri tra le persone e la terra. Noi pensiamo che debba cambiare il legame che le persone hanno con la terra, con il cibo e con l' agricoltura.

Perché ti dico questo? Perché ci sono delle persone che vanno a sfruttare la terra e pensano che possa immancabilmente dare sempre frutti. Tutto quello che viene dalla terra in modo intensivo, fatto in modo che... più produco, più guadagno, ecco .... ci siamo accorti che con la terra non si può fare. Bisogna invece essere prima di tutto rispettosi e allora cosa succede ? Che ci si apre alla terra, la si conosce e la si ama . Dalla terra si prende, dopo averla lavorata, quello che la terra ti offre, senza forzarla. Quindi, abbiamo deciso di praticare l' Agricoltura Sociale perché ci siamo accorti che la terra non è solo un argomento per addetti ai lavoratori dell' agricoltura ma riguarda tutti. Perciò abbiamo orientato il nostro impegno verso l' agricoltura sociale: un' agricoltura che offre una didattica , una rieducazione alla terra. Noi portiamo le persone a contatto con la terra , con un bosco, un orto, un giardino e insegniamo loro delle cose che non sono sempre direttamente legate all' agricoltura ma legate al vivere sano, ai rimedi di una volta, al piatto buono che noi stessi abbiamo cucinato . A volte creiamo dei percorsi e delle passeggiate che di volta in volta riguardano gli ulivi, l' orto, le piante medicinali ecc. ecc. La nostra cucina, fatta dei sapori della tradizione, è apprezzata ,per esempio, in occasione di un pranzo o di una cena o di una cerimonia o di un convegno. Insomma, la nostra cifra è l' offerta del nostro sapere che deriva dalla vicinanza con il mondo rurale .

**S:** I nostri anziani curavano con le erbe, lo fate anche voi?

**G:** Ecco i nostri anziani avevano proprio un rapporto diverso dal nostro con la natura. Se tu pensi a quello che succede in un supermercato ...ti imballano due melanzane ...noi le prendiamo e le portiamo a casa e le utilizziamo. Bene, se noi invece frequentiamo di più la natura, impariamo che le melanzane non ci sono in tutte le stagioni. Impariamo che ci sono i frutti di stagione , le erbe aromatiche, le erbi medicinali, le piante officinali. Meno male che la natura non è un supermercato. La natura ci dice “Attenzione, consuma le melanzane quando è il periodo giusto, se le mangi fuori stagione fanno male”. Non si riesce a metabolizzarle bene, a digerirle .

Il supermercato che fa? Vende le melanzane da gennaio a dicembre e fa un danno incredibile alle persone perché si ammalano. Noi dobbiamo stare attenti alla nostra alimentazione perché può essere un veleno o una cura. “La natura che cura” vuol dire che la prima cura è legata all'alimentazione. Non possiamo essere solo consumatori e basta, dobbiamo diventare consumatori critici. Per esempio noi prepariamo anche decotti per la tosse tutto a base di ingredienti naturale, prepariamo anche delle creme con i prodotti naturali. ..

**S:** Voi portate avanti un progetto di Teatro d'ambiente chiamato “Amor Loci”. Cos'è esattamente un teatro d'ambiente?

**G:** Brava! Il teatro non si fa solo nelle sale con le poltrone con i velluti rossi . Voi sapete che il teatro ha dei luoghi appositi ma l'arte teatrale, riguarda l' autore di teatro , gli attori e anche il pubblico che va a vedere questi artisti. Il teatro d'ambiente, lo dice la parola stessa, è legato a tutto l'ambiente, non è solo il teatro, può essere una masseria, una campagna, un bosco , un orto, un giardino o un sentiero.... Ecco noi facciamo il nostro teatro in questi luoghi che sono assolutamente non deputati, cioè non sono quelli del teatro ufficiale. Va bene?

**S:** Va benissimo grazie. Le faccio i complimenti per la vostra associazione. La ringrazio molto.

**G:** Salutami la tua professoressa, dille che sono curioso di vedere i risultati di questo progetto.

**S:** Va bene...

## Agriturismo "Serine" - Castrignano del Capo

### Intervista di Silvia Piscopiello

#### A Anna Maria Stasi

**S:** Buongiorno, sono un'alunna della classe 1BT dell'Istituto "De Viti De Marco" di Casarano... Stiamo facendo un progetto sulla sostenibilità. Posso intervistarla?

**A:** Sì, ditemi, ditemi.

**S:** Allora, la vostra azienda è a conduzione agricola biologica?

**A:** Sì.

**S:** Perché avete fatto questa scelta?

**A:** È una scelta per la sostenibilità, per la ricerca del benessere perché comunque è un "trend" che oggi tira molto, è ricercato. E poi per la promozione dell'ambiente sano.

**S:** Ok, usate energia da fonti rinnovabili?

**A:** No, ancora no.

**S:** Quali sono i vostri prodotti?

**A:** Sono ortaggi, melanzane, peperoni, zucchine, cicorie, carciofi, frutta e soprattutto olive da olio.

**S:** Ok, la vostra offerta di prodotti è ampia, variegata...

**A:** Sì, è molto varia perché non ci sono solo prodotti freschi ma anche prodotti trasformati. Per esempio dalla frutta facciamo le marmellate; dalle verdure facciamo le conserve oppure salsine; dalle olive produciamo l'olio... quindi è molto varia, sì, molto varia.

**S:** Ed è tutto organico?

**A:** Sì, sì, sì, tutto biologico.

**S:** Ok, contate di preparare nuove ricette?

**A:** Ma...per adesso no. Per il momento rimangono queste.

**S:** Come raggiungete la vostra clientela?

**A:** Allora, i nostri clienti sono soprattutto turisti, abbiamo un profilo in Internet ma funziona molto anche il "passaparola". C'è gente che viene a comprare, è soddisfatta, ne parla bene agli amici e arrivano altre persone. Poi vendiamo anche per conoscenza diretta.

S: Anche il mercatino settimanale è parte della vostra comunicazione?

A: Sì, facciamo il mercatino settimanale due volte la settimana e...poi prendiamo appuntamenti o prenotazioni di prodotti.

S: E' molto importante per lei il legame con la terra e con la natura?

A: Eh sì! Se sei un' azienda agricola biologica la prima cosa a cui devi pensare è il rispetto dell'ambiente e se tu lo rispetti ti ripaga dandoti frutti migliori mentre se tu coltivi inquinando la terra con i veleni, tutto quello che poi vai a raccogliere è un prodotto avvelenato. Quindi sì, il rispetto dell'ambiente è la cosa principale.

S: Va bene, allora grazie per questa intervista che ci ha dato.

A: Prego, grazie a voi.

S: E... buona fortuna .

A : Grazie, grazie , ciao... arrivederci.

## “Azienda Piccapane” - Cutrofiano

Ospite nella nostra classe

Giuseppe Pellegrino

**Sara** : Volevamo chiedervi che cosa produce la vostra azienda e come lo produce?

**G** : Quando ho cominciato, 13 anni fa, producevo solo olio di oliva e olive da tavola . Questi erano gli unici prodotti. Poi pian piano ci siamo allargati per raggiungere una certa diversificazione, in modo da non dipendere soltanto da un unico prodotto. Perché in campagna la produzione è sempre ad alto rischio: climatico o di attacchi di parassiti o di batteriosi come sta succedendo con gli ulivi , come immagino voi sappiate...E quindi l'idea della diversificazione nasce perché , se va male un prodotto, almeno c'è un altro settore che va bene.

Quindi dall'olive e dall'olio siamo passati alla coltivazione dei cereali . Poi , dopo sette anni, abbiamo aperto l'agriturismo dove facciamo da mangiare per le persone utilizzando quello che produciamo .

Abbiamo anche contatti con le scuole e , a seconda dell'età, proponiamo diversi percorsi. Ad esempio il fatto di essere oggi qui da voi, a parlarvi del nostro lavoro, fa parte di questo nostro impegno di promozione di un certo tipo di agricoltura. Voi siete delle scuole superiori, cominciate a ragionare con la vostra testa e può essere utile per voi affacciarvi al mondo agricolo che rimane lontano da voi come prospettiva lavorativa. Era lontano anche da me prima che cominciassi a fare questo lavoro.

**Ilaria** : Che tipo di agricoltura praticate?

**G**: Praticiamo l'agricoltura sinergica e spesso abbiamo manodopera con il sistema Wwoof...

**Ilaria** : Che cos'è il Wwoof ?

**G** : Il Wwoof è un'associazione internazionale, sta per “World Wide Opportunities on Organic Farms”. In realtà è un circuito di associazioni sparse in oltre 36 Paesi nel Mondo. Ci sono dei giovani , dei ragazzi, che decidono di girare il mondo fermandosi a dare una mano nelle fattorie biologiche, dove si pratica un'agricoltura organica senza pesticidi e diserbanti. Loro sostengono con il lavoro il nostro settore e in cambio imparano, vivono in campagna, girano il mondo. E' abbastanza frequente nei Paesi Nordici che i ragazzi, dopo la scuola superiore, si prendano un anno di pausa per decidere e capire bene che cosa vogliono fare o che tipo di studi proseguire o non proseguire. Sentire, più che capire, perché la nostra missione nella vita ce l'abbiamo già scritta dentro. Si tratta soltanto di sentire cosa è più giusto per noi. E quindi, questi scambi sono più sostenibili anche dal punto di vista umano, no?

**Davide** : Ha sempre svolto questo lavoro?

**G** : Da quando sono rientrato nel Salento, dopo gli studi fuori ... pian piano ho cominciato a scoprire le cose che avevo intorno...tra cui questa terra dei nonni che era di famiglia ... abbandonata. Ho cominciato con l'idea di produrre solo un po' di olio ...perché pensate... prima i miei genitori...nonostante avessero tanti ulivi, lo compravano l'olio, paradossalmente! E quindi piano piano si è aperto un mondo. Da quella piccola finestrella dell'olio di oliva si è aperto un mondo ... che prima vi ha descritto Bastien ...e che state studiando.

Anch'io, come voi, ho scoperto come funziona il commercio dell'agroalimentare ...le multinazionali...gli organismi geneticamente modificati... tutte le schifezze chimiche che pompano sull'agricoltura che noi tranquillamente compriamo. Ho cominciato a informarmi, capire se c'era un'alternativa . Da lì ho capito che per me quella era la missione : produrre cibo sano e informare la gente della pericolosità del consumo di prodotti coltivati non si sa dove e non si sa come. Io su quello che produco metto la faccia . Quindi il mio progetto per il futuro è questo : informare quante più persone possibili di tutto quello che ruota intorno al mercato del cibo e di quanto sia necessario diventare consumatori consapevoli.

**S** : Si guadagna abbastanza con l'attività agricola di piccole dimensioni?

**G** : Sapete che cos'è il Pil?

**Classe** : Sì, il prodotto interno lordo

**G** : Ecco, misura la ricchezza di una nazione ma ... ci sono altri indicatori che non guardano soltanto la quantità di quello che produciamo... guardano anche la qualità della vita delle persone: quanto le persone si ammalano, quanto si deprimono, quanto tempo libero hanno, che tipo di aria respirano , quanta possibilità hanno di essere istruite, di avere un'infanzia felice. Insomma sono tutti indicatori di ricchezza, intesa come benessere non soltanto come profitto.

Che cosa centra questo con quello che guadagno? Centra eccome! Nella scala delle mie priorità, delle cose di cui ho bisogno, un cibo sano, una qualità della vita sana e delle relazioni personali sane, vengono prima del guadagno...anzi questo è parte del mio guadagno. Mio nonno diceva " Sono ricco per la povertà dei miei bisogni". Quindi, con l'agricoltura biologica , si può guadagnare più o meno come per gli altri lavori...

Basta non speculare... Certo se vado al centro di Milano, in un ristorante biologico, si spende moltissimo! Perché, per come siamo organizzati, il prezzo è legato alla qualità e la qualità diventa bene di lusso . Questo non è il discorso che a me interessa. Io vendo direttamente alle famiglie. Avrei potuto investire nel marketing , fare delle confezioni

fantastiche e venderle nei negozi di lusso del biologico ad alto prezzo , ma non mi interessa. Con l'agricoltura si può vivere e il lusso è dato dalla qualità della vita tua e di chi compra i tuoi prodotti.

**Sara** C'è abbastanza mercato qui da noi?

**G** : Nel Sud Italia non c'è ancora tantissima sensibilità per il biologico . Io vendo il 90% della mia produzione alle famiglie del Nord Italia. Le persone qui quando vanno a fare la spesa non stanno molto attenti a comprare cibo sano. Infatti uno dei progetti in cui sto investendo molto si chiama CSA, vuol dire un gruppo che supporta l'agricoltore , vuol dire liberare l'agricoltore dalla schiavitù del negozio e del mercato . Vuol dire creare dei gruppi di famiglie che comprano i tuoi prodotti.

La verdura... voi non ci avete mai pensato... ma è un prodotto che devi vendere in due, tre giorni altrimenti lo butti via . Il mio prodotto non può costare come quello che trovate al supermercato o dal fruttivendolo, perché invece di essere pronto in un mese e mezzo, come succede per la verdura pompata dai prodotti chimici, le mie verdure hanno bisogno di due mesi e mezzo ... invece di avere un terreno come fosse un campo da tennis, pompato con il diserbante, noi puliamo le piantine dalle erbacce con la zappetta e dunque il prodotto anziché costare 50 centesimi, costerà un euro e 50 . Poi dipende... in realtà siamo un pò meno del doppio di quanto non si spenda normalmente. Però hai un vantaggio sia nutrizionale che di gusto che non ha niente a che vedere con quello che trovate al supermercato.

**Classe** : Grazie Giuseppe per essere stato qui con noi.

## “Casa delle Agricolture Tullia e Gino” - Castiglione

### Breve Resoconto della nostra visita

Ci accoglie Alessandra nella scuola elementare adibita a sede delle loro attività e ci spiega come è nata l'associazione e la cooperativa e di cosa si occupano.



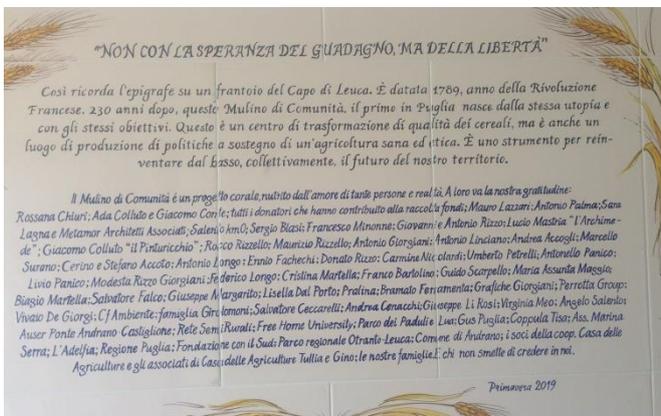
Apprendiamo che si tratta di un'attività multifunzionale fondata da un gruppo di giovani amici che dopo gli studi avevano un'unica certezza: rimanere nella loro terra.

Il loro obiettivo era riconoscere le risorse del territorio e metterle a frutto.

E' nata così prima l'associazione e poi la cooperativa “perché solo con la cooperazione e non con la concorrenza si può favorire lo sviluppo del territorio” e un festival “La Notte verde” che, negli anni, è diventato un importante punto di riferimento di attività e di incontri: un laboratorio che semina e diffonde piante e idee.

Ci avviamo a visitare il mulino di comunità, inaugurato da poco e orgoglio di questa cooperativa, costruito grazie alle donazioni volontarie, ad aiuti regionali... e a mutui da pagare.

Questa è la targa posta all'ingresso del mulino... Il biglietto da visita che ci mette subito al corrente della loro mission: “Non con la speranza del guadagno ma della libertà”



Alessandra ci spiega che è una frase ripresa da un vecchio mulino che porta la data 1789, anno della rivoluzione francese.

Ecco l'originale che abbiamo ritrovato



“Il mulino di comunità nasce come un profondo atto politico alla luce dei valori che le nostre famiglie ci hanno trasmesso e che ringraziamo; perché crediamo nella democrazia del cibo e il mulino è un arnese per metterla in pratica. Il cibo di qualità non può essere riservato soltanto ai ricchi, ma deve essere soprattutto per i figli dei disoccupati, dei cassaintegrati, dei giovani laureati. Cibo vuol dire salute e lotta alle malattie e dobbiamo avere il coraggio di rivendicare questo diritto, di pretendere che non ci siano compromessi su questo punto...Insistiamo sulla necessità di un'economia di prossimità che significa mantenere bassi i costi del cibo, pagarli il giusto senza specularci sopra.  
(Tiziana Colluto)

Nel mulino ci sono ad accoglierci due gentili mugnai che ci spiegano tutte le fasi della lavorazione e ci parlano dei macchinari in legno costruiti in Austria. Notiamo che nel giardino crescono alberi da frutta dedicati a persone care e, all'interno del mulino, non manca una piccola libreria!



Poi conosciamo Achille...uno degli asinelli che la cooperativa ha adottato ...



L'asinello fa parte di una razza, quella di Francavilla, che è in via di estinzione ma che ora si cerca di recuperare. Ci spiegano che gli asinelli vengono utilizzati per il concime, come "falciatrici" naturali di erba e per fare le passeggiate. Ecco mentre ci accompagna a "Casa delle Agricolture".



“ Casa delle Agriculture” ci accoglie per una merenda con pane , olio e pomodori : tutto autoprodotta. Facciamo il bis! E abbiamo il permesso di prepararci le bruschette da soli!



Alessandra ci mostra i semi antichi dei cereali che loro producono. Sono 7 varietà e apprendiamo le differenze e le qualità di ciascuno e poi via nell'orto a parlare del vivaio della biodiversità orticola.



I : I terreni che avete sono tutti in questo luogo?

A : No, abbiamo circa una ventina di terreni in comodato d'uso . Qui ci troviamo nel primo terreno che ci è stato affidato e questo è il nostro vivaio della biodiversità ortiva. In questo vivaio noi conserviamo e riproduciamo sementi locali ortive grazie ad un lavoro di rete e di collaborazione con diverse associazioni del territorio, tra cui la rete Km 0 che ci ha fornito tutti i semi che abbiamo qui.

Questi semenzai che vedete scoperti sono già pronti per la piantumazione e sono semi di pomodori. Noi abbiamo raccolto quasi 20 varietà di pomodori locali diversi. Ogni varietà ha il suo nome che corrisponde o al luogo specifico in cui è stato coltivato o i nomi riprendono delle caratteristiche particolari dell'ortaggio oppure il nome deriva dal suo sapore. Ad esempio, per la salsa di pomodoro noi usiamo 3 varietà di pomodori.: il pomodoro regina, il fiaschetto e il tondo leccese , ma ne abbiamo tantissimi .

D : Si possono comprare le piantine qui da voi?

A : Si, qui chi vuole venire ad acquistare le proprie piantine per fare il proprio orto può farlo. Le piantine sono naturali, non usiamo nessun tipo di concimazione chimica .

E soprattutto noi usiamo questi semenzai per essere auto sufficienti dal punto di vista della produzione.

S : Cioè ...per la sovranità alimentare...

F : Si, tutto ciò che la cooperativa agricola fa è per essere autonomi .

E' stata una visita molto piacevole ! Grazie ai ragazzi della "Casa delle Agricolture" da parte di tutti noi!

Qual è l'argomento che ti ha interessato di più in questo percorso e perché?

Tra tutte le attività che abbiamo eseguito io ho riflettuto soprattutto su ciò che accade alla natura, su tutto ciò che ci circonda e sul pericolo che tutti noi stiamo correndo e che non vediamo. Non è facile questa situazione. Il video sul consumo di suolo mi ha fatto pensare che il nostro stesso pianeta ci sta chiedendo aiuto e noi facciamo poco. Ma non andrà avanti così...infatti io sono sicura che la nostra generazione si inventerà qualcosa per migliorare la situazione! [G. Sindaco](#)

La cosa più importante mi sembra che sia sensibilizzare le persone sui problemi globali che ci stanno distruggendo e dico "ci" perché discutendone con i compagni abbiamo capito che questo modo di vivere non solo distruggerà il pianeta, ma anche gli esseri che ci vivono compresi gli animali e le piante. [N. Corciulo](#)

Grazie a questo progetto ho capito molte cose e soprattutto quanto sia importante rispettare l'ambiente e quanto siamo menefreghisti nei confronti del nostro povero e danneggiato pianeta. Mi sono appassionata tantissimo, insieme ai miei compagni, per averci fatto fare questo meraviglioso progetto. [S. De Nuzzo](#)

Una mattina è venuto a scuola Musse Siliman , un ragazzo del Darfur che ci ha raccontato la sua storia. E' stato emozionante e la sua vita ci ha fatto riflettere molto. Mussa è fuggito dal Darfur perché nel suo Paese nel 1989 c'è stato un colpo di Stato e poi nel 2003 è iniziata la guerra civile. Sono morte 350.000 persone e la guerra continua ancora. Mussa è stato arrestato insieme ad altri giovani studenti. Una volta uscito di prigione è fuggito dal suo Paese quando aveva 17 anni. Mussa ha detto " Non avevo scelta : rimanere o morire." Ha viaggiato per 18 ore attraverso il deserto intrappolato in una macchina aperta insieme ad altre 27 persone , senza mangiare per 7 giorni e con un po' di acqua per vivere sotto il sole di 45 gradi. Poi è arrivato in Libia ed è rimasto nel ghetto per due anni ma non aveva il passaporto. Mussa aveva solo la carta di identità e il certificato della scuola. Poi a 20 anni è partito per l'Egitto e qui ha fatto il passaporto, poi è andato in Turchia , dalla Turchia è arrivato in Grecia e infine, nascosto in un autotreno, ha viaggiato per 19 ore ed è arrivato in Italia. In Italia ha lavorato come bracciante nelle campagne e ha vissuto in diversi ghetti. Ad Andria nel 2005 era sotto la neve in una tenda . Gli abbiamo chiesto se c'era razzismo ad Andria e lui ha risposto che tra gli italiani e i migranti era come un dialogo tra muti ciechi e sordi. I migranti erano muti e sordi perché non conoscevano la lingua e non sapevano che cosa gli veniva chiesto ; gli italiani erano i ciechi perché non vedevano le condizioni di quel ghetto. "Se c'è dittatura si sa , ma in un paese democratico... come si fa a non vedere questa realtà? O si esiste come essere umano o non si deve vivere così." Gli abbiamo chiesto se aveva paura e Mussa ha detto "La paura non esiste. La paura ti passa quando affronti il pericolo e sei ancora vivo." Gli abbiamo chiesto se gli manca la sua famiglia e lui ha detto che del suo Paese gli manca soprattutto la democrazia, la libertà. La possibilità di criticare senza finire in prigione. Poi ci ha detto "Le vite sono una. Dobbiamo essere persone che vogliono fare una cosa per lasciare una traccia nel futuro , una traccia pulita. Ma noi mettiamo in difficoltà questo mondo, invece dobbiamo rimanere onesti. Perché ci dividiamo in questo mondo, perché?" Ora lavora con l'associazione Diritti a Sud a Nardò . E' un attivista e dice orgoglioso " C'ero anch'io quando è nata l'associazione" Non parlavo la lingua ma ho trovato accoglienza e ora lavoriamo per la legalità e contro sfruttamento. Siamo anche produttivi. Questa visita mi ha davvero colpito molto e la sua storia io la ricorderò. La mia amica Elisa aveva gli occhi lucidi. [E. Donadei](#)

Per me il giorno più interessante è stato quello in cui siamo andati in biblioteca. In questa occasione abbiamo affrontato i temi dell'immigrazione, dello sfruttamento degli stranieri nei campi agricoli e della situazione ambientale . Ci siamo disposti in maniera casuale su delle sedie. Eravamo seduti in cerchi : al centro un cerchio piccolo e poi due altri cerchi più larghi. Su ogni sedia c'era un biglietto con su scritto il nostro ruolo: una madre disoccupata, la terra, il petrolio ecc. ecc. Piano piano ci siamo tutti collegati con un filo di lana e il risultato è stato che tutti noi eravamo causa ed effetto del racconto precedente. [G.Toma](#)

Le terre che I nostri antenati hanno lasciato nelle nostre mani vanno valorizzate e non distrutte. Il terreno va curato e non abbandonato perché i nostri nonni hanno lavorato e fatto sacrifici per darci questo valore e noi dobbiamo fare lo stesso.  
[R.Crudo](#)

Sinceramente mi è piaciuto tutto e anche questa idea della rete con il filo rosso è stata importante perché ci ricorda sempre che ognuno di noi è legato all'altro e tutti insieme a tutto il resto. Alla fine ci siamo accorti che un filo lega tutti noi le politiche agricole con noi consumatori, l' Africa con l'Italia, la terra con una passata di pomodoro e così via. Tutto ciò non viene curato da nessuno o meglio dire da pochi. Tra questi pochi possiamo anche esserci noi giovani, perchè nel nostro piccolo possiamo cambiare qualcosa. Possiamo renderci conto che siamo tutti legati allo stesso filo. [V. Rizzello](#)

Secondo me l'attività più interessante è stata quella della grande distribuzione. Bastien rappresentava la grande distribuzione e a noi ragazzi ha assegnato un compito : ritagliare delle forme geometriche che avevano un diverso valore . Eravamo divisi in quattro gruppi e ogni gruppo era un'azienda. Nei vari gruppi non c'erano a disposizione le stesse cose : alcuni gruppi avevano molti strumenti altri pochi. Noi del gruppo numero due avevamo molti strumenti ma il gruppo numero quattro non aveva le forbici per ritagliare le forme. Così per ottenere lo strumento che serviva per ritagliare i soli ha dovuto chiedere un prestito che pagava a rate con i pochi soli che riuscivano ad avere. Ad un certo punto non riuscivano più a pagare le rate e si sono indebitati. Così Bastien gli ha tolto le sedie e come se non bastasse, hanno subito 5 minuti di boicottaggio . A volte la grande distribuzione fermava la produzione di triangoli e chiedeva la produzione di cerchi. Ma il compasso ce l'avevamo solo noi . Nel complesso è stata un'esperienza interessante che ci ha mostrato sotto forma di gioco come funzionano le strategie dei mercati, i quali approfittano per fare sempre più affari e impongono i prezzi e i tempi per le consegne. Alla fine ci siamo messi in cerchio per discutere delle sensazioni che abbiamo ricavato lavorando tutti insieme . Io che facevo parte del secondo gruppo mi sentivo soddisfatta come il primo gruppo , perché avevamo investito e guadagnato bene. I compagni del terzo gruppo lamentavano problemi di ogni tipo e i compagni del quarto gruppo erano proprio nervosi e ci accusavano di tutto. C'era una sensazione di frustrazione e stress. Tutti se la prendevano con i ragazzi degli altri gruppi. Questa esperienza è stata bella per me e quasi reale ma se capitavo nel quarto gruppo forse non mi sarebbe piaciuta.

S.Pellicani

Mi è piaciuta la simulazione su quanta ricchezza ha ogni continente rispetto alla popolazione che ci abita. Si nota subito che fra i continenti sono presenti parecchie disuguaglianze nonostante alcuni continenti siano molto poveri economicamente ma molto ricchi di materie prime. Io penso che noi europei , che siamo più fortunati rispetto ad altre persone, non ci accontentiamo mai di quello che abbiamo ed ottenuta una cosa ne vogliamo subito un'altra. Dovremmo invece imparare a non prendere le situazioni in modo superficiale e cercare sempre di migliorare le condizioni di chi ne ha davvero bisogno. D. Cuppone

Una mattina la classe è stata divisa in tre gruppi e ogni gruppo aveva a disposizione un determinato budget economico per realizzare servizi per la città. Tutti e tre i gruppi hanno preparato delle proposte e poi abbiamo votato quella che ci piaceva di più. Ma dopo, nella discussione ci siamo accorti che avevamo dato più punti alla proposta che voleva costruire delle belle case per se stessi senza considerare quelle utili e necessarie per i cittadini. Questa attività ci ha permesso di riflettere come a volte non scegliamo in modo equo e giusto ma in maniera egoistica. Ma anche i poveri non si sono comportati bene. Nessuno dei poveri ha osato oltrepassare la linea gialla disegnata sul pavimento che gli era stato detto di non oltrepassare. Si sono rassegnati, invece dobbiamo imparare ad ascoltare meglio e a non pensare che non ci sia via di uscita. [I.Coletta](#)

Sono rimasta colpita dalla simulazione "La febbre dell'oro" perché noi ragazze eravamo svantaggiate rispetto ai ragazzi per raggiungere e raccogliere più monete possibili. Questa è stata una simulazione della realtà, in quanto a volte le donne all'interno di una società hanno meno potere e sono spesso più svantaggiate degli uomini e devono affrontare maggiori difficoltà per raggiungere la ricchezza o una buona posizione sociale. Gli uomini invece, hanno più possibilità di accedere alla ricchezza. Nonostante questa disposizione poco favorevole per le ragazze, Noemi ed Ilaria sono riuscite a prendere rispettivamente 28 e 15 monete. Più di qualche ragazzo. [G. Congedi](#)

Mi è piaciuto fare la mia intervista anche se all'inizio ero un po' emozionata. Ma poi l'intervista è andata bene perché ho raccolto molte informazioni utili. Penso che le cooperative di giovani che abbiamo intervistato abbiano un grande coraggio nel portare avanti la loro attività. Loro si occupano di produrre cibo sano e oggi c'è un grande bisogno non solo di cibo sano ma anche di valori giusti. La situazione attuale è davvero critica ma l'importante è non scoraggiarsi, anzi dobbiamo pensare che noi nel nostro piccolo possiamo fare la differenza, come fanno i giovani di queste cooperative. In fondo è sempre meglio agire che guardare il mondo senza fare nulla. Grazie a questo percorso ho riflettuto abbastanza e ho capito che ognuno di noi non deve ignorare i tanti campanelli d'allarme che invia il nostro pianeta. Questo è il problema... tutti sottovalutiamo i sintomi della nostra terra credendo che ignorandoli la cosa passi da sé, ma non è così! Siamo noi che dobbiamo agire e non conta ciò che si fa o chi lo fa ... conta agire con la forza di volontà e con la tenacia di chi vuole realizzare i propri ideali. Inoltre ho capito cosa vuol dire "lavoro di squadra" e soprattutto "cosa si prova" a far parte di un altro continente con una situazione economica diversa. Quando Bastien ha diviso la classe in 5 continenti e ha distribuito le sedie a seconda del Pil di ogni continente, io ero in Asia e mi mancava la sedia. Ma le mie tre compagne "africane" stavano peggio sedute una sull'altra su una sola sedia! Però il mio argomento preferito è stato "l'impronta ecologica". Il messaggio che mi ha trasmesso: l'uomo sfrutta le risorse della Terra più di quanto questa riesca ad offrirne... ciò mi ha fatto capire che rimanere con le mani in mano nella speranza che i "Grandi Uomini" risolvano le cose è solo una perdita di tempo. Se devo essere sincera questo progetto mi ha convinta sempre di più ad interessarmi ai problemi ambientali e a lottare per il mio pianeta! Ecco perché prima di pensare ad attirare i turisti nel nostro territorio dobbiamo essere noi i primi a non sentirci turisti della terra ma terrestri, abitanti della terra. [N. De Filippi](#)

In una attività ognuno di noi era un personaggio : una contadina messicana, un'attivista di Greenpeace, uno studente universitario, un'operaia cinese, un pescatore senegalese, una madre separata ecc. Ogni personaggio poteva scegliere se rinunciare a qualcosa e cambiare a difesa dell'ambiente o continuare a sprecare le risorse del pianeta. E' stata un'esperienza educativa perché ci ha fatto conoscere molto della realtà attuale. Noi siamo fortunati ma non sappiamo apprezzare al meglio ciò che abbiamo. [L. Preite](#)

Grazie a questo progetto siamo venuti a conoscenza di tante problematiche attuali ma anche cosa fare per cercare di risolverle. Serve che cambiamo un po' il nostro modo di vedere. Per esempio nelle campagne di Nardò è presente un grosso problema. Qui vengono sfruttati i migranti che arrivano in Italia dall'Africa, passano dalla Turchia e dalla Grecia. I migranti si riversano sui campi di pomodori ogni giorno percependo 3,50€ per ogni cassone ; sono buttati nella realtà del caporalato, tema molto scottante a cui ciascuno di noi dovrebbe pensare ogni volta che acquista una scatola di pomodoro o altri prodotti a prezzi stracciati. Dietro a un prezzo così basso, infatti, si nasconde un'altrettanta bassa considerazione dell'essere umano, del valore del lavoro, del sudore di uomini e donne chinati ore e ore sotto il sole cocente. A questo non si pensa perché non conviene e nessuno ne parla. Però si sa che è così. Questo succede sia nei luoghi del mondo lontani dai nostri occhi, sia alle porte di casa nostra : ad esempio a Nardò.

Siamo venuti a conoscenza di tante storie presenti nelle pieghe delle mani di ragazzi come noi con la pelle scura nati in quella parte del mondo che rappresenta il riflesso della medaglia del nostro benessere di occidentali, del nostro " troppo", del nostro spreco. [E. Mauramati](#)

E' stato molto divertente quando abbiamo confrontato le mappe di Mercatore e Peters . Loro attraverso queste mappe ci hanno fatto vedere il mondo in un modo diverso . E allora anche noi in classe abbiamo cambiato prospettiva e abbiamo visto la carta del mondo capovolta e facevamo a gara a chi trovava l'Europa per primo perché non stava più al suo posto. Però ho capito che non c'è sopra e sotto sul pianeta terra. Siamo tutti sulla stessa barca. [A. Mastrogiovanni](#)

Nel nostro primo anno di scuola superiore abbiamo trattato argomenti molto importanti che riguardano la Terra e il suo sfruttamento perché riteniamo le sue risorse illimitate. La Terra è come un albero, tutte le nostre azioni sbagliate fanno cadere piano piano le foglie di questo albero lasciandolo morire. Non solo, insieme allo sfruttamento della terra, abbiamo visto lo sfruttamento dei bambini che estraevano il coltan per fabbricare i nostri cellulari. Questi bambini rischiano la loro vita e sono pagati pochissimo, come tanti extracomunitari che arrivano in Italia e vengono pagati una miseria pur lavorando 12 ore al giorno sotto al sole cocente d'estate e col freddo durante l'inverno. Questa esperienza mi hanno spezzato il cuore in mille pezzi e mi ha fatto capire che dietro a quello che per noi è un semplice cellulare o un semplice pomodoro ci sono atti vergognosi che vanno contro tutti i diritti dell'uomo .

Siamo una "ragnatela" formata dalle scelte che facciamo tutti i giorni. Per questo dobbiamo impegnarci a fare le scelte giuste. [S. Mura](#)

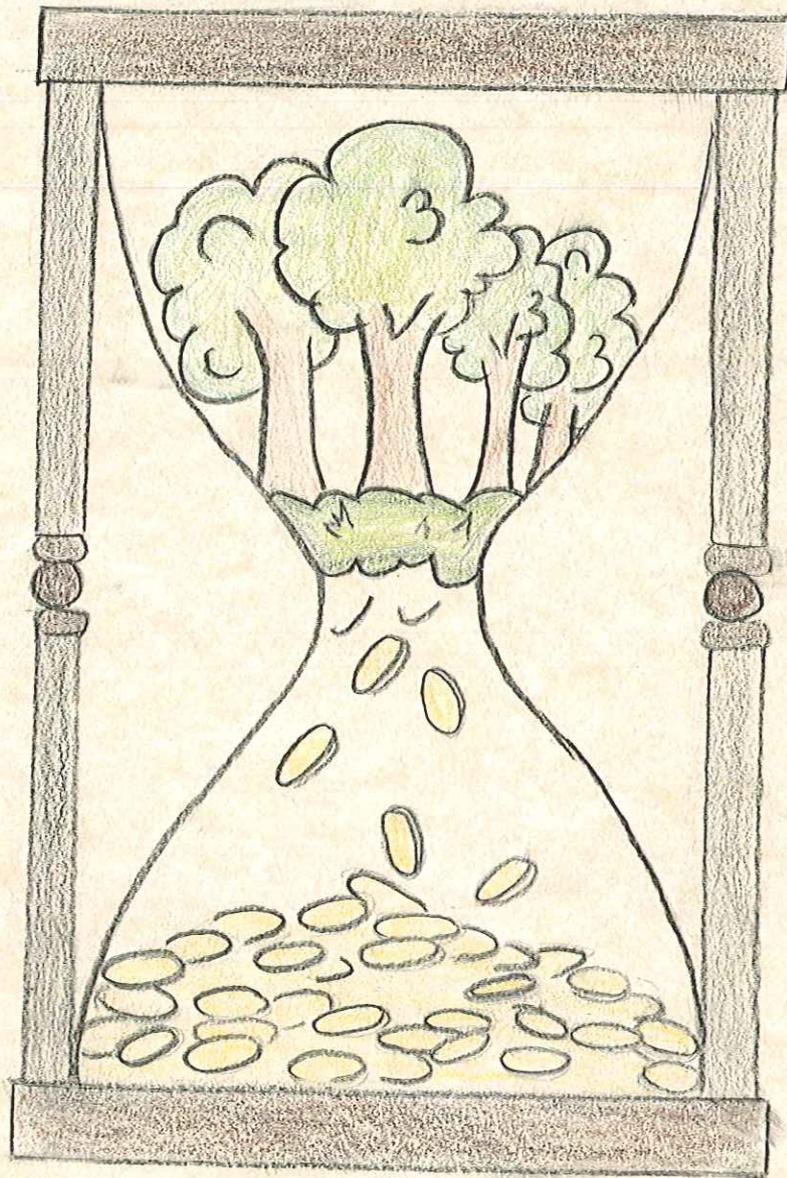
E' stato interessante la simulazione della grande distribuzione. Io ero in un gruppo dove si lavorava sodo e si guadagnava molto. C'era anche un po' di stress, di competizione perché tutti cercavano di fare meglio dell'altro e ricevere più "soli" per poi continuare a commerciare altri materiali.

Da un lato era bello perché è come quando si lavora davvero e questo ti invoglia a fare di più , dall'altra però creava stress. Decideva il capo di ogni gruppo e la grande distribuzione decideva quello che andava a genio al mercato. Questo creava disagio e disuguaglianze. [N. Cazzato](#)

Il progetto agro-alimentare iniziato quest'anno è stato un progetto molto importante e significativo. Sono riuscito a capire l'importanza di vivere 'AL PASSO DELLA TERRA' perché andando avanti così non ci sarà un futuro tutte rose e fiori per noi. Perciò ognuno deve dare il suo contributo per risolvere questo problema. Molto importanti sono state anche le uscite scolastiche a Castiglione ed a Specchia dove abbiamo incontrato Francesca di 'Casa delle Agricolture' e poi l'assessore al turismo del comune di Specchia. [D.Rizzello](#)

E' stato bello leggere in gruppo le interviste in classe e poi raccontarle agli altri. Tutti avevamo unito le forze e trovato molte informazioni utili. [S. Piscopiello](#)

*La natura genera mercato*



*Il mercato non genera natura*