

Campagne italiane

VECCHI/NUOVI MESTIERI

Dalle assemblee a zappare la terra la nostra scelta di vita

Nel 1977 un gruppo di militanti decide di fondare una cooperativa agricola. Precorrendo una tendenza oggi sempre più diffusa

di Carmine Fotia

foto di Alessandro Serranò per L'Espresso



Al lavoro nei campi della Cobragor: all'estrema destra il fondatore Paolo Ramundo. A sinistra: si preparano i pomodori da usare nel ristorante dell'agriturismo

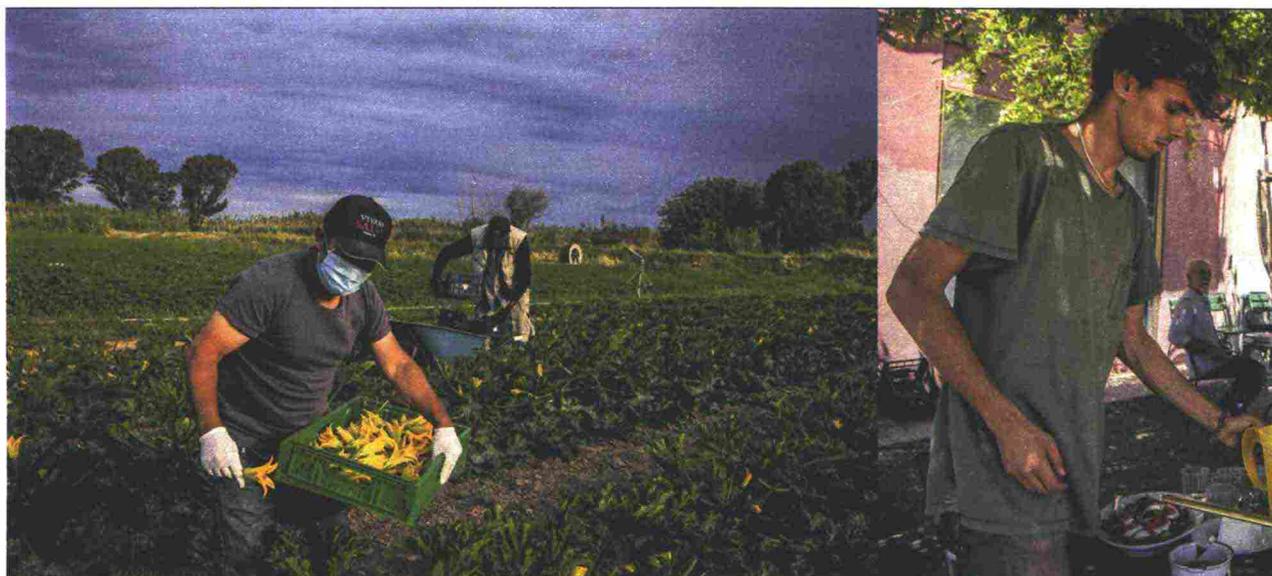
Il 13 aprile del 1977 arrivammo qua con striscioni e bandiere: il casale era abbandonato, la terra una discarica a cielo aperto. Alcuni fuggirono spaventati dall'enormità dell'impresa, altri immaginarono subito che tutto questo sarebbe invece diventato bellissimo e comparve una scritta sul muro: Sei felice? Naturalmente. Lavoro senza padrone...

Siamo a Roma nord-ovest, riserva naturale dell'Insugherata, Parco Agricolo Casal del Marmo: è qui, 60 ettari sui terreni che erano del Santa Maria della Pietà, l'ex-ospedale psi-

chiatrico di Roma, chiuso nel 1978 dalla legge Basaglia, che ha sede la Cobragor. Paolo Ramundo, 78 anni, corporatura agile, pizzetto e capelli bianchi, occhi azzurrissimi, racconta seduto all'ombra sull'aia, sfogliando l'album dei ricordi, indica scatti in bianco e nero, ogni tanto si carezza il pizzetto intrecciato alla maniera orientale, poi si alza e poggia la mano sul grande tronco che genera la pergola naturale sotto la quale siamo seduti: «Quest'aia era un deserto, questo albero l'abbiamo piantato noi con le nostre mani».

Ecco, le mani: quelle di Paolo sono callose, sono quelle di chi le usa tutti i giorni per lavorare la terra. Eppure, non ha fatto sempre il contadino: leader del movimento ad Architettura, capo di Lotta Continua a Roma, finché l'organizzazione non viene travolta dal movimento del '77, fu anche un anticipatore della Street Art (suo è uno dei dipinti storici affrescati sui muri di Tor di Nona: l'Asino che vola): «Io ero certamente influenzato dall'aver partecipato al '68 facendo parte del movimento degli Uccelli, un gruppo nato nella facoltà di architettura».

Campagne italiane



La raccolta delle zucchine nei campi della cooperativa Copa di Canino (Viterbo)

→ ventuno, altri 20-30 costituirono altre cooperative come Agricoltura Nuova a Roma sud: oltre ai soci c'erano tanti altri, nei cortei sindacali sfilavamo con spezzoni di corteo notevoli, la stampa ci seguiva con attenzione. A pochissimi chilometri dal centro di Roma c'erano questi sessanta ettari di proprietà dell'ospedale psichiatrico Santa Maria della Pietà, che erano destinati all'espansione edilizia e quindi abbandonati. Quando arrivammo ci si presentò agli occhi una scena desolante. Tutto era in rovina, i fabbricati erano fatiscenti e i terreni una sorta di discarica a cielo aperto. Da un lato l'ospedale psichiatrico (non ancora chiuso) dall'altro questo degrado, sembrava un vero e proprio crocevia di disagi. Forse è per questo che fin dall'inizio qui sono sempre venuti tanti ragazzi disabili che in campagna si trovano benissimo».

«La federbraccianti - prosegue Ramundo - fu molto prodiga di aiuti materiali e di consigli. Il primo dei quali fu di piantare subito qualcosa perché, grazie a una vecchia legge della terra, se semini qualcosa nessuno ti può vietare di raccogliere. Piantammo subito gli ortaggi. E poi i piselli, che fu-

rono del tutto involontariamente la nostra chiave per stringere un rapporto con il territorio. Difatti andò che, del tutto inesperti, ne piantammo tre ettari, una quantità che non saremmo mai riusciti a raccogliere, ma di questo ci accorgemmo solo dopo. Così facemmo un appello al quartiere e invitammo tutti a venire a raccoglierci gratis». «Cominciò così una tradizione che dura tuttora - racconta Francesca Zubbani, cooperante, compagna di Paolo e mamma di Checco, che lavora anche lui qua - In questi anni abbiamo sfornato tonnellate di fave da abbinare con il pecorino, tradizione del primo maggio romano che da quell'anno non abbiamo mai smesso di festeggiare qui sull'aia come avveniva un tempo nelle campagne». «Così - aggiunge Paolo - pian piano crebbe l'idea di una cooperativa agricola nel cuore della città».

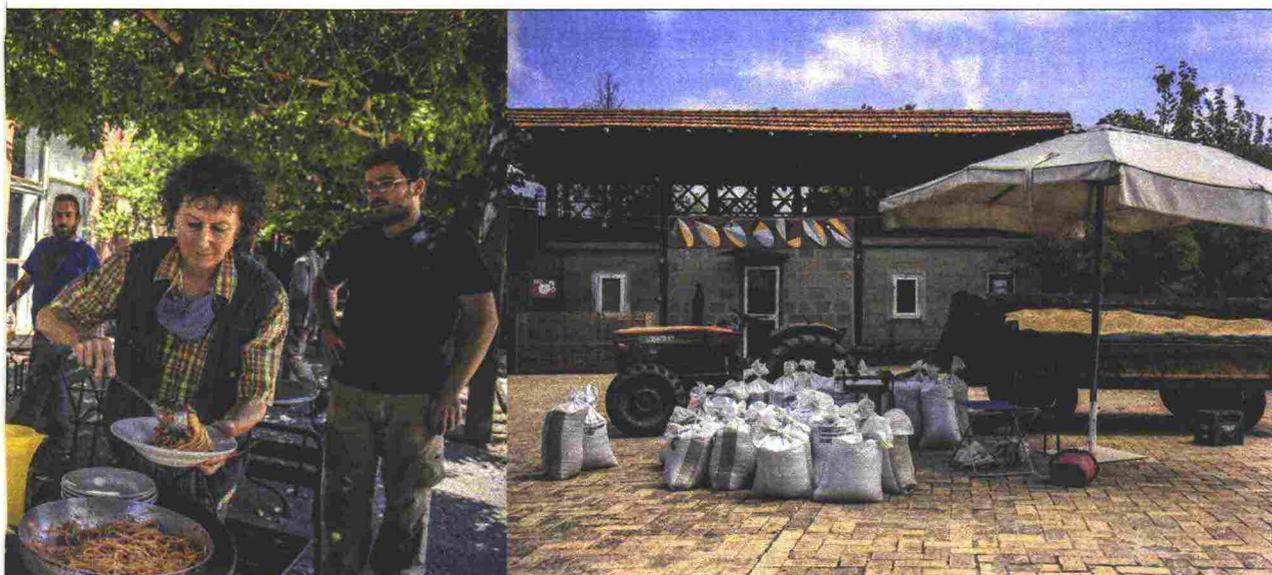
La Cooperativa paga un regolare affitto e oggi è un'azienda agricola con una decina di operatori stabili che coltivano 40 ettari con metodo biologico; hanno 1.500 ulivi e 2.600 alberi da frutto, producono cereali, frutta, olio, marmellate, miele, conserve e uova

di galline. Inoltre in azienda si può pernottare, c'è un ristorante aperto la domenica, si organizzano eventi culturali, feste e visite didattiche con laboratori sull'orto e la frutta, nella bella stagione i bambini frequentano il centro estivo.

Gli anni Settanta furono anche questo, dunque. Non soltanto il piombo del terrorismo, ma anche pratiche sociali autogestite che, come in questo caso, hanno percorso i tempi. Lo dicono le cifre: secondo i dati forniti dall'Ismea, l'istituto che finanzia l'acquisto di terreni attraverso mutui agevolati, oggi oltre 36mila giovani under 35 sono alla guida di aziende agricole, con una crescita del 12 per cento negli ultimi cinque anni. All'ultimo bando per l'assegnazione di 386 terre hanno partecipato in 1.789.

«È proprio questo concetto di sussistenza che il Covid-19 ha fatto rivivere in noi con molta più potenza e ha fatto crescere l'interesse di molti ragazzi a occuparsi di agricoltura. La paura di restare senza cibo, la conseguente volontà di essere almeno in parte di ciò che si mangia e la sofferenza della clausura forzata in case circondate di cemento, hanno porta-

Storie



L'agriturismo della Cobragor. A destra: i sacchi con le sementi sull'aia della cooperativa

to a una rivalutazione del lavoro in campagna», ha scritto su Repubblica Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, profeta del ritorno alla terra, anche lui con profonde radici negli anni Settanta.

Concorda Antonio Rosati, presidente di Arisial, l'agenzia per lo sviluppo dell'agricoltura del Lazio, che ha creduto molto nel ritorno dei giovani nei campi: sono stati messi a bando 350 ettari nelle province di Roma e Viterbo, assegnati a otto realtà, che oltre alle terre hanno ricevuto 15mila euro a fondo perduto, garanzie sui crediti e l'assistenza di un ufficio. «Il Covid-19 ha incrementato il ritorno dei giovani all'agricoltura - spiega Rosati, un passato da amministratore in comune con le giunte Rutelli e poi con Zingaretti in provincia - quasi un ritorno al valore ancestrale della terra protettrice, ma la tendenza era già in atto, tanto che, esaurite le terre del bando, stiamo pensando di procedere con quelle di proprietà delle Università agrarie e in ottobre apriremo a Trastevere, nei locali ristrutturati dell'ex-Gil, la prima Accademia pubblica del Gusto in Italia, dove valorizzeremo i prodotti della filiera agro-alimentare del Lazio».

Foto: Agf

Diversi chilometri più a sud della Cobragor, sempre a Roma, in via dei Sulpici, in una calda sera di fine giugno, insieme a Rosati in tanti partecipano a una cena per la ripartenza della Locanda dei Girasoli, altro luogo simbolico dell'incrocio tra terra, cibo, lavoro e inclusione, sulla cui tavola si usano i prodotti della filiera agricola del Lazio. Qui, grazie alla cooperativa Sintesi, presidente Enzo Rimicci. («Faccio di mestiere il cacciatore di teste, ora faccio il curatore di anime», dice) lavorano ragazzi disabili. Ora bisogna ripartire dopo il lockdown e serve una spinta, anche perché l'ambizione sarebbe quella di trovare una sede più grande e più centrale. Qui lavorano Simone, Ettore, Anna, tre meravigliosi ragazzi down, dolcissimi e divertenti, efficienti e attenti: «Noi ci divertiamo, il lavoro è la cosa più importante», dice Simone, caposala. Anna, mentre serve a tavola, racconta di essere triste perché ha perso il fratello, ma quando un ragazzo le confida di essere anche lui triste perché ha perso il padre, Anna gli si fa vicino e gli poggia il capo sulla spalla, per consolarlo. Questi ragazzi sono un fiume travolgente di empatia che contagia tutti; per la serata di

solidarietà ai fornelli ci sono i fratelli Serva, titolari del ristorante stellato la Trota, a Rivodutri, in provincia di Rieti, che hanno preparato un menù raffinato, basato su pesce d'acqua dolce e prodotti della terra: «Questi ragazzi capiscono più di altri quando fai qualcosa per amore. Ti trasmettono la gioia di fare questo lavoro. Per questo ogni volta che veniamo siamo noi a ringraziare loro».

«Quando cominciammo non sapevamo nulla e non avevamo nulla. Senza l'aiuto della federbraccianti, di alcuni consigli di fabbrica e di buone amministrazioni di sinistra non avremmo fatto tutta questa strada», racconta Paolo Ramundo, mentre sfoglia per noi le ultime pagine del suo album dei ricordi: «Vedi, questi sono i trattori che vennero da Maccarese (località agricola nel comune di Fiumicino, ndr) e ci aiutarono a fare le prime semine; questo è il primo trattore di nostra proprietà che ci fu consegnato dagli operai del consiglio di fabbrica della Same che produceva macchine agricole e queste, guarda quanta gente e che colori, sono le persone che ballano alle nostre feste popolari, qui sull'aia, proprio come si faceva un tempo». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA