

Podere San Giuliano

Produrre, mangiare, sapere: l'agricoltura consapevole

Federica, raccontaci la storia del Podere San Giuliano

Nel 1939 il mio bisnonno decise di trasferirsi da Bologna a San Lazzaro perché il clima politico si stava facendo molto teso; prese possesso del podere, allora in mano ai fattori, e in questo modo riuscì a sopravvivere alla seconda guerra mondiale. Ma la verità è che mio nonno era il vero agricoltore: al periodo in cui si occupava dell'azienda risalgono infatti i frutteti, ma anche le importanti opere di ristrutturazione, come quella dell'edificio (che risale all'800) e la creazione di una stalla ultramoderna, che ora è diventata un magazzino. Nel 1986 mio nonno è morto, lasciandoci l'azienda, ma anche tanti debiti che aveva contratto per l'acquisto di nuovi macchinari. Mia nonna, mia mamma e mio zio non avevano alcuna competenza in agricoltura e pensavano che la scelta più saggia sarebbe stata quella di dare l'azienda in affitto; ciononostante decisero di prendersi cura del Podere San Giuliano. Nel 1994, nel frattempo mi ero diplomata, ero la nipote più grande e... d'un tratto mi sono ritrovata a fare corsi professionali per apprendere nozioni di agricoltura, anche se non avevo rinunciato ai miei sogni. Contestualmente, quindi, mi sono iscritta all'università per diventare architetto; col passare del tempo però l'azienda richiedeva sempre più attenzione e, dopo aver affiancato mia nonna nella gestione, ho deciso di rilevare completamente l'azienda agricola. Pertanto, il Podere San Giuliano, che avevamo costituito nel 1997 come società (composta da me e mia nonna), divenne nel 2000 "ditta individuale di Federica Frattini". Attualmente siamo io e mio marito a lavorarci; lui nel 2013, infatti, si è licenziato; da allora collaboriamo quotidianamente senza una vera suddivisione del lavoro ...è più una complementarietà. Io sono quella creativa, lui quello con i piedi per terra.

So che avete fatto del biologico un diktat. Cosa producite in azienda?

La tenuta è di circa 8 ettari; di questi, mezzo ettaro è dedicato al frutteto; 2.6 ettari ai seminativi (grani antichi); il resto è destinato a orticole. Ben 1.5 ettari li abbiamo lasciati per il Carciofo violetto di San Luca. È il nostro orgoglio, perché nel 2018 siamo riusciti ad ottenere il presidio Slowfood, coinvolgendo nell'impresa altre cinque aziende. La storia agricola del Podere è un po' cambiata negli anni; ad esempio, rispetto alla gestione del nonno, abbiamo ridotto di molto il frutteto, soprattutto le mele. Queste infatti sono molto delicate e richiederebbero troppi trattamenti chimici; abbiamo però lasciato alcune varietà di pesche e di albicocche che, pur essendo meno "commerciali" hanno un gusto molto riconoscibile. Parlo della pesca Redhaven, della Fayette, ma anche dell'albicocca Bella di Imola, ecc.

Tutto quello che produciamo è rigorosamente biologico; il passaggio è stato graduale, anche se fin dall'inizio ho evitato di utilizzare i fertilizzanti, i pesticidi e altri additivi chimici. Mio nonno è morto di cancro e quindi sono ben consapevole delle conseguenze dell'agricoltura convenzionale. Ad ogni modo nel 2010 ho completato il passaggio al biologico, mentre la certificazione l'ho richiesta solo tre anni fa. In realtà avevo intenzione di risparmiare sulla quota di certificazione finché non fossi stata sicura di avere un mercato in grado di comprendere il valore del biologico. Non abbiamo molti

canali di vendita; dal momento che non abbiamo il tempo di partecipare ai mercatini, preferiamo vendere i nostri prodotti freschi in cassetta. Inoltre, per quanto riguarda la frutta, non abbiamo mai voluto usare celle frigo; abbiamo sempre preferito far maturare la frutta sugli alberi fino alla vendita. Tant'è che il nostro motto era: "non vendo la frutta fredda di frigo ma calda di sole". E sono gli stessi clienti a raccoglierla; li portiamo nei campi con noi, in modo che possano scegliere personalmente la frutta e comprendere il valore di quello che stanno acquistando. La stessa cosa facciamo con i prodotti dell'orto, per il quale i nostri clienti sono gli stessi chef.

Tutte le attività dell'azienda sembrano essere a servizio della comunità: in che modo fate agricoltura sociale?

Il nostro impegno nell'agricoltura sociale nasce da subito. Questo perché quando hai un'attività aperta al pubblico sono le Associazioni, ma anche i professionisti a cercarti. Bisogna considerare che il mondo agricolo è molto chiuso, tradizionalista e pragmatico: nessuno ha il tempo di fermarsi ad insegnare. Noi invece avevamo voglia di trasmettere alla gente il significato della vita in campagna in tutte le sue sfumature. Con questo spirito è nata la fattoria didattica. L'idea era di spiegare ai bambini da dove viene la frutta, perché potessero avere un rapporto più sano con la natura e per educarli al rispetto dell'ambiente. L'Emilia-Romagna è stata pioniera sul tema e noi abbiamo ospitato in azienda il primo evento sulle Fattorie Didattiche in Italia. Ho cominciato da zero e mi sono informata leggendo varie pubblicazioni che raccontavano esperienze simili in Nord Europa.

Nel 2001 abbiamo organizzato il nostro primo campo solare per bambini; si trattava di un'iniziativa nuova perché fino ad allora i campi estivi non avevano mai portato i bimbi al di fuori delle pareti scolastiche. La sfida, stavolta, era quella di spingerli a stare all'aria aperta e a "lavorare in campagna". I campi hanno avuto tanto successo che li abbiamo replicati per otto anni; e così ogni estate per otto settimane abbiamo accolto 60 bimbi divisi in tre squadre, di cui una aveva il compito di innaffiare, una si prendeva cura degli animali e un'altra lavorava all'orto. Il patto era che a pranzo avrebbero portato in tavola solo quello che si era raccolto: quale modo migliore per fare educazione alimentare? In questo modo i bimbi cominciavano ad apprezzare le stesse verdure che a casa non volevano neanche assaggiare! Nel pomeriggio, poi tutti i bimbi erano impegnati in diversi laboratori, tra cui quello di cucina.

La fattoria didattica, in realtà è nata soprattutto con il passaparola; solo dopo abbiamo attivato le collaborazioni con le scuole. Il nostro impegno nel sociale, in seguito, si è esteso anche ai ragazzi con disagi psichici; si trattava per lo più di giovani provenienti da famiglie problematiche, il cui disagio derivava non solo da ritardi cognitivi ma anche dai classici problemi evolutivi dell'adolescenza. Siamo stati contattati dai Servizi Sociali del Comune di Bologna, dalle cooperative e dalle ASL per impegnare questi ragazzi in attività manuali. Abbiamo cercato di insegnare loro un mestiere, ma anche le regole di convivenza e il rispetto reciproco (mettere in ordine il materiale, ascoltare, ecc.); volevamo trasmettere loro il messaggio che avevano un'opportunità di crescita di cui non tutti avevano la fortuna di beneficiare.

E con gli immigrati? Avete attivato qualche forma di accoglienza e/o formazione?

Negli ultimi anni abbiamo attivato delle collaborazioni con le cooperative e con la Caritas per accogliere degli immigrati in azienda. Attualmente nei nostri campi lavorano due ragazzi, uno ci è stato affidato dall'ASP (Azienda Pubblica di Servizi alla Persona) attraverso la cooperativa Bantu, uno dalla Curia con il progetto "Insieme per il lavoro", diretto a favorire l'inserimento nel mondo del

lavoro di persone scarsamente autonome nella ricerca di occupazione, che potenzia la motivazione, sostiene la formazione e garantisce un tutoraggio ad hoc all'interno delle aziende. I ragazzi che lavorano con noi vengono dalla Costa d'Avorio e dal Ghana e sono in azienda da circa tre mesi. Li stiamo formando perché sono ragazzi abbastanza seri che si impegnano molto e vorremmo che restassero con noi. Ci siamo trovati quasi sempre bene con le persone che ci vengono assegnate dalla cooperativa; si tratta spesso di immigrati che scappano da situazioni drammatiche e proprio per questo motivo si impegnano anima e corpo in quello che fanno con la speranza di riuscire a voltare pagina.

Una delle collaboratrici a cui siamo più affezionati è Amen, una ragazza nigeriana che ha cominciato a lavorare con noi con una borsa-lavoro. Alla fine del periodo prestabilito dalla cooperativa le abbiamo proposto un tirocinio formativo, poi un contratto a tempo determinato e attualmente è stata assunta con un contratto a tempo indeterminato. Amen ha una formazione agricola e ha svolto diversi tirocini presso il Ministero dell'Agricoltura in Nigeria; ora ci dà una mano in agriturismo, sia in cucina che nella gestione delle camere, ma proprio per valorizzare le sue competenze vorremmo affidarle qualche incarico più adatto alla sua formazione.

Quali difficoltà avete incontrato?

La difficoltà maggiore del lavoro con il sociale è la comunicazione, non solo intesa come barriera linguistica, ma soprattutto come ostacolo rappresentato dalle differenze culturali. Il riconoscimento dell'autorità femminile da parte di alcune culture, l'estrema diffidenza di altre, possono essere un limite alla collaborazione. Per questo motivo invitiamo sempre i nostri assistenti a pranzare insieme; durante i pasti ci facciamo raccontare usi, costumi e tradizioni del loro paese di origine e spesso chiediamo loro di prepararci una cena tradizionale.

Quali altre collaborazioni avete messo in piedi?

Come ho detto prima, nella nostra azienda coltiviamo solo prodotti con certificazione biologica, ma non è tutto. Pian piano stiamo cercando di ridurre anche l'uso di mezzi agricoli, per mantenere intatta la sostanza organica dei campi. Per questo motivo abbiamo bisogno di molta manodopera. Da un'esigenza pratica, quindi, è venuta l'idea di attivare il *Woofing*, ovvero una forma di collaborazione tra volontari e agricoltori per la diffusione delle pratiche biologiche. La *woofer* che ospitiamo adesso si chiama Alba, una ragazza spagnola che lavorava presso una multinazionale dove seguiva il settore comunicazione; da noi svolge la stessa attività, contenta di promuovere prodotti sostenibili (produzioni di qualità, biologica, rispetto della biodiversità, ecc.).

In cucina, invece, abbiamo organizzato con l'associazione YouNet diversi progetti Erasmus; in tal modo accogliamo numerosi ragazzi di circa 17 anni provenienti per lo più da Romania, Polonia, Bulgaria che hanno voglia di apprendere un sistema agroalimentare completamente diverso da quello dei paesi da cui provengono. Per questo motivo, nel corso degli anni, abbiamo modificato il tipo di formazione fornita ai partecipanti in base alle reali esigenze di apprendimento.

Siamo molto orgogliosi anche del progetto "Orto dello chef"; l'idea nasce dalla consapevolezza che il mondo della ristorazione si stava modificando e che le esigenze dei grandi chef non trovavano risposta nel mercato ordinario. Abbiamo quindi deciso di far in modo che il nostro concetto di qualità e sostenibilità si incrociasse con la domanda sempre più esigente della ristorazione e abbiamo personalizzato gli orti in base alle richieste del cliente. In tal modo gli chef conoscono esattamente la provenienza dei prodotti e sono spesso coinvolti nella loro raccolta; abbiamo contribuito con

questo metodo ad accrescere in loro la consapevolezza del legame tra cibo e salute e a li abbiamo utilizzati come veicolo informativo del nostro messaggio all'interno dei loro ristoranti. Attualmente a Bologna lavoriamo con nove ristoranti.

E infine abbiamo attivato anche il Progetto AppenBio, nato nel 2016 dalla collaborazione di diverse realtà, tra cui Alce Nero, l'Università di Bologna, il Policlinico Sant'Orsola, il GAL Appennino Bolognese e Artemis. Con l'obiettivo è quello di valorizzare i territori dell'Appennino Bolognese abbiamo attivato anche una mensa aziendale con Alce Nero.

Quindi mi sembra di capire che il ristorante abbia un ruolo centrale nella vostra azienda...

Sì. È il posto in cui il cerchio si chiude; qui mettiamo insieme le diverse culture, portiamo in tavola il nostro lavoro, ci nutriamo di profumi, sapori ed esperienze. Io, mia mamma e mia nonna lo abbiamo aperto nel 2002 e il nostro menù allora era la cucina classica bolognese. In quell'occasione mia nonna mi ha insegnato le regole della cucina tradizionale. Nel 2012, però, io e mio marito abbiamo voltato pagina; in seguito al cambio della legge sugli agriturismi del 2009 dovevo produrmi il 35% della materia che mettevo in tavola; inoltre, ero obbligata a comprare fino all'80% di materia prima certificata regionale. Per questo motivo, abbiamo deciso di investire nel ristorante, aumentare i prezzi e offrire una ristorazione ricercata. Nel 2013, un'altra svolta; abbiamo deciso di cambiare nuovamente il concetto di ristorazione e di partire da quello che l'orto ci offriva. Non è stato semplice, ma sono soddisfatta. Ora abbiamo una nostra identità fatta dalla cucina del territorio, ma anche del mio orto.

Avete mai beneficiato dei finanziamenti del PSR?

Sì, proprio per il ristorante; ho chiesto un contributo per la creazione del ristorante nella programmazione 2007-2013; in questo ciclo di programmazione, invece, ho avuto accesso alla misura 11 per completare la conversione.

Nella mia storia aziendale, fino ad ora, ho fatto affidamento molto poco sui finanziamenti pubblici; il motivo è la coerenza. Ho il mio progetto da seguire; se nel mio cammino riesco ad accedere ai fondi...tanto di guadagnato, sennò proseguo passo passo con le mie forze. Non è che così che dovrebbe funzionare? Non ho sempre desiderato lavorare in campagna, ma ora non riuscirei più a pensarmi all'esterno di questo circuito virtuoso, in cui rispetto, impegno e dedizione ti ripagano più di quanto possa mai fare il denaro.

Intervista: Annalisa Del Prete e Antonio Papaleo