



L'INTERVISTA

AZIENDA AGRICOLA BAGGINI

di Rita Iacono, grafica di Francesco Ambrosini (CREA PB)

Scheda RRN 21.1 Promozione e supporto alla diffusione dell'Agricoltura sociale

L'azienda agricola Baggini è una realtà familiare che si tramanda ormai da generazioni di padre in figlio. Moreno Baggini, titolare dell'azienda da anni è impegnato e coinvolto in attività sociali e considera la terra il luogo in grado di ottimizzare le proprie risorse coniugando il senso del lavoro e del tempo con quello della vita e della coesione sociale. Raccogliere e coniugare l'esperienza sia di progettazione sia di attuazione di percorsi riabilitativi e di integrazione socio lavorativa realizzati attraverso l'attività agricola contribuisce non solo al rilancio delle aree rurali, ma anche alla valorizzazione di esperienze dal forte contenuto solidale volte al benessere complessivo della cittadinanza. Oltre alla vocazione per il sociale l'azienda segue metodi di coltivazione biologica per la promozione di un'alimentazione sana secondo i principi di Slow Food.

Moreno raccontaci cosa ti ha spinto ad intraprendere questo progetto sociale?

Io mi sono laureato in Scienze politiche internazionali e dopo la carriera universitaria sono andato all'estero, dopo la morte di mio papà sono rientrato in Italia per aiutare mia mamma a gestire l'azienda agricola e ho iniziato anche a lavorare per la diocesi. Lì ho conosciuto molti ragazzi che venivano inseriti in contesti lavorativi che però non gli offrivano possibilità lavorative future una volta terminato il proprio percorso, e soprattutto si trattava di esperienze purtroppo poco motivanti e che non permettevano di acquisire competenze spendibili. Per questo ho iniziato a pensare che l'attività agricola, in particolare il suo valore sociale, potesse rappresentare il punto cardine per avvantaggiare i soggetti deboli creando non solo stimoli culturali ma anche opportunità lavorative: il cibo che portiamo a tavola rappresenta un percorso di socialità e condivisione che comincia dal terreno e finisce a tavola dove condivisione e convivialità rimangono immutate. Questo per me è stato un modo diverso di considerare l'agricoltura, di rapportarsi al mercato e di diffondere la cultura di un territorio che si apre alla sostenibilità con tutte le sue risorse e i suoi valori. Il nostro progetto è nato per gioco, un giorno io e un ragazzo che mi aiutava in azienda abbiamo deciso di mettere un banchetto all'interno della cascina e sopra dei prodotti, una signora del posto li ha visti e li ha comprati...ecco così è nato tutto.

Moreno puoi parlarci del progetto e delle attività sociali che realizzate in azienda?

Da quando ho deciso di dedicarmi anche alle attività sociali nel nostro territorio, caratterizzato principalmente da orti, non mi aspettavo di raggiungere questi risultati. L'azienda si occupa prevalentemente di inserimento socio lavorativo di soggetti svantaggiati, da più di sei anni. Grazie al bando di Agricoltura sociale (PSR 2014-2020) unito alle nostre risorse, abbiamo costruito anche la Bottega degli Ortolani che vende i nostri prodotti frutto delle attività sociali. La scelta di costruire la Bottega aveva soprattutto l'obiettivo di dare continuità alle persone inserite garantendo ancora una ulteriore opportunità di lavoro, ma anche coinvolgere i soggetti fragili nella società locale. All'interno della Bottega vengono venduti prodotti coltivati direttamente dall'azienda di Baggini o da aziende del territorio che appartengono alla rete della Agricoltura Sociale (AS), inoltre, vengono commercializzati anche prodotti trasformati (pomodori, ortaggi, ecc.) in un laboratorio, in cui sono inseriti sempre soggetti svantaggiati. L'azienda agricola Baggini fa parte dell'associazione Orti sociali¹, nata nel 2014, senza fini di lucro e che persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale grazie all'impegno continuativo da parte dei soci volontari in attività dirette a favorire l'emancipazione sociale e morale attraverso l'attività agricola, nonché la piena realizzazione di quanti si trovano in situazioni di emarginazione. Per questi motivi viene attribuita all'attività lavorativa agricola una fondamentale funzione riabilitativa, di formazione professionale e promozione civile, umana e morale. Nella Bottega la maggior parte dei prodotti trasformati vengono commercializzati attraverso il marchio Orti sociali.

¹ L'ACRA è un'organizzazione non governativa, laica e indipendente, impegnata da oltre cinquant'anni nella cooperazione internazionale, nella tutela dei diritti umani e nel contrasto delle povertà.



Quanti sono i soggetti inseriti in azienda e da chi vengono seguiti?

L'azienda inserisce all'anno circa 40 persone, si tratta, però, non solo di soggetti svantaggiati ma anche di persone che devono seguire percorsi di messa alla prova e lavori di pubblica utilità; infatti, la nostra realtà ha accordi formali con diversi Enti e Associazioni locali, scuole (lezioni sulla sostenibilità sociale e tirocini) e Istituti di ricerca nell'ambito di progetti finanziati dal PSR e dalla Fondazione Cariplo. Inoltre, è in essere una convenzione con il Tribunale di Pavia per la messa alla prova e per i lavori di pubblica utilità.

Le diverse tipologie di utenza composta da soggetti con disabilità psichica e fisica, da tossicodipendenti, alcoolisti e anche da detenuti rappresenta la vera innovatività del progetto: mettere in contatto persone con esperienze e caratteristiche diverse arricchisce il vissuto di ognuno e l'integrazione permette di compensare le carenze di ciascuno. Tutto ciò si può sintetizzare con la frase: "dove non arrivi tu arrivo io" e ciò dà la forza per poter fare.

Grazie all'associazione Orti sociali i soggetti inseriti vengono seguiti da un orto terapeuta nella fase iniziale in un rapporto uno ad uno e poi vengono lasciati più liberi per realizzare le attività anche se sono costantemente seguiti.

Dal 2014 circa un terzo delle persone coinvolte nella nostra realtà hanno trovato una collocazione dopo il progetto, c'è da dire che l'azienda con il tempo è cresciuta, oltre alla Bottega, come ho già detto, abbiamo realizzato anche l'Hub Voghera per offrire un unico punto per condividere idee e connettere piccole e giovani realtà che vogliono far conoscere i propri prodotti e servizi per il territorio.

Di cosa si occupano i soggetti che vengono inseriti nella tua azienda?

In azienda si producono ortaggi seguendo il metodo di coltivazione biologica, la produzione agricola certificata occupa circa 6 ettari di orto, di cui una parte a serre, dotata di un sistema per il recupero dell'acqua piovana. La coltivazione in serra permette di evitare che il lavoro si fermi e, quindi, di dare una continuità al lavoro dei ragazzi anche nel periodo invernale. In azienda sono presenti, inoltre, anche alberi da frutto che i ragazzi imparano a potare, raccogliere e trattare. L'attività agricola consente l'assunzione di responsabilità e soprattutto la consapevolezza dell'imparare a prendersi cura non solo delle piante ma anche di sé stessi. Tutto ciò contribuisce a rafforzare i percorsi di apprendimento, di autostima e di partecipazione nelle persone coinvolte; avere la possibilità di muoversi in spazi aperti, di interagire con persone diverse, di partecipare a processi che hanno un esito evidente, diretto e comprensibile, facilita l'acquisizione di sicurezza e capacità di soggetti svantaggiati. Il mondo agricolo ha per sua natura una predisposizione naturale per la valorizzazione delle persone di tutte le età e questa attitudine ha consentito di alimentare un welfare locale inclusivo più umano e rispettoso delle fragilità. La prossimità e la relazione sono, infatti, valori antichi e da sempre presenti nel mondo contadino così come la solidarietà, il mutuo aiuto, la cura e l'assistenza di membri all'interno di una cerchia familiare.

Nella nostra realtà tutti i soggetti coinvolti trovano la propria collocazione e ciascuno riesce a coltivare il proprio interesse, alcuni, infatti, si dedicano alle attività di grafica realizzando delle piccole brochure, altri hanno scoperto di essere appassionati di ricette e le pubblicano, altri invece preferiscono dedicarsi alla meccanica.

Secondo te quali ritieni siano i punti di forza del progetto?

Sicuramente il lavoro di rete: il progetto, infatti, è stato costruito con le altre associazioni e l'imprenditoria locale. Per la definizione del nostro progetto è stato fondamentale anche il confronto e la conoscenza con altre esperienze presenti sul territorio nazionale.

Moreno, puoi raccontarci un'esperienza che ti sta particolarmente a cuore?

Certo, ma in realtà ne ho due. Un giorno ero molto preso dalle attività agricole e un ragazzo mi ha chiesto come poteva aiutarmi. Nella fretta gli ho risposto, dando per scontato alcune cose e soprattutto senza badare a dare indicazioni corrette, di andare a raccogliere i pomodori. Poco dopo il ragazzo era ritornato da me con intere piante di pomodoro sradicate dal terreno, in questo contesto tutto ciò fa capire che il margine di errore è ampio così come può essere notevole il margine di crescita; infatti, ora quel ragazzo lavora per una realtà e si occupa di coltivazione di ortaggi.

Un'altra esperienza per me fondamentale è stato l'incontro, ormai sono passati già due anni, con un ragazzo autistico che non parlava. Oggi si dedica alla coltivazione di frutta (fragole di Luca) e ortaggi ed è riuscito a crearsi un mondo suo, non limitato alla vita di comunità. Da qualche anno lavora nella nostra realtà, è sicuramente impegnato e a volte stanco, ma è felice.

Quali sono i progetti per il futuro?

Abbiamo acquistato parte di una cascina per realizzare un forno sociale dove produrre pane con grani antichi locali (San Pastore) che verranno coltivati in azienda. Sicuramente l'idea è continuare a consolidare l'esperienza e aumentare la produttività per dare la possibilità a soggetti svantaggiati e non di un futuro. Continuare a coinvolgere il territorio e avere una partecipazione molto allargata anche del mondo imprenditoriale locale è fondamentale per i progetti di inclusione sociale.

Abbiamo in essere diversi progetti di cui uno finanziato dal PSR 2014-2020 e un altro da Fondazione Cariplo². Quest'ultimo ha permesso di rafforzare le relazioni con diversi istituti di ricerca che operano sul territorio e nello specifico la nostra realtà ha messo a disposizione il terreno per coltivare piante spontanee alimurgiche e la manodopera dei soggetti fragili già impegnati in azienda.

² Progetto la Rana e la Fava (PSR 2014-2020) che ha come capofila l'Università di Pavia e di cui l'azienda Baggini è partner. Il progetto si occupa di valorizzare le varietà ortive minori locali. Progetto Coltivare Valore – La Sostenibilità che include (Fondazione Cariplo) che finanzia pratiche di agricoltura sostenibile in ottica agroecologica e sociale, attraverso l'inserimento lavorativo di soggetti in condizione di svantaggio e promuovendo la creazione di nuove opportunità occupazionali per le fasce deboli.