

Azienda Agricola Ca' Colonna

Tra Cesena e Ravenna l'azienda Cà Colonna opera in una logica di filiera sociale

L'azienda agricola Ca' Colonna è una realtà imprenditoriale della provincia di Ravenna (Mensa) che si caratterizza, oltre che per la produzione, per il suo forte impegno nel sociale.

L'azienda, di recente costituzione, ha attivato una rete di collaborazioni con soggetti che operano nel sociale (cooperative sociali e Caritas diocesane in particolare) con le quali collabora attivamente nella realizzazione di percorsi di inclusione sociale dei soggetti svantaggiati.

Abbiamo incontrato Carlo Bagnara e sua mamma Maria Teresa, che ci hanno fatto comprendere in che maniera, oltre alla realizzazione del reddito, in azienda si perseguono obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale.

Carlo, ci parli dell'azienda Ca' Colonna?

L'azienda, nel suo assetto attuale, muove i primi passi tra il 2014 e il 2015, quando dopo un percorso imprenditoriale portato avanti in collaborazione con altri soggetti, la mia famiglia decide di portare avanti le attività aziendali in completa autonomia.

I terreni che oggi lavoriamo furono infatti acquistati da mio nonno paterno, intorno agli anni 2006-2007, da eredi della famiglia dei nobili Colonna, e questo è anche il motivo del nome dell'azienda Ca' Colonna.

La nostra, infatti, è un'azienda a conduzione familiare: i titolari sono mia mamma (Maria Teresa), mio padre (Gian Luca) e mio zio (Gabriele); papà si occupa della parte di progettazione, mamma è impegnata nella gestione amministrativa, mentre io, mio fratello (Edoardo) e mio zio lavoriamo direttamente sul campo.

Io e mio fratello rappresentiamo la quinta generazione dei Bagnara che fanno agricoltura. Fu il nostro trisnonno ad acquistare il primo podere a Forlì nel 1891 e nel tempo i nonni ci hanno trasmesso la passione per l'alchimia della terra.

Aggiunge Maria Teresa: Da quando erano piccoli Carlo ed Edoardo hanno sempre lavorato la terra giocando con le loro zappette di plastica. Hanno cominciato a 5/6 anni a casa dei nonni a fare il primo orto e da allora non hanno più voluto smettere. Soprattutto nel momento di passaggio-alla gestione operativa della tenuta, i ragazzi andavano a scuola la mattina e il pomeriggio venivano a lavorare nei campi!

Parliamo dell'attività agricola di Ca' Colonna. Cosa producite e come lo fate?

Come dicevo - *continua Carlo* - Ca' Colonna si estende per 40 ettari, principalmente destinati ad orticole e leguminose. Tra gli ortaggi coltiviamo soprattutto il cavolo nelle sue diverse varietà (riccio, nero, ma anche viola), insalata (lattuga romana, cappuccia, gentile), bietole, crescione e infine una nostra specialità è il cardo. È una tipologia di cardo molto grande, detto anche "gobbo gigante di

Romagna” che ha un’ottima resa in cucina. Quanto alle leguminose, invece, fagioli e fave vanno per la maggiore.

Tutti i nostri prodotti sono ottenuti attraverso il metodo biologico: abbiamo proceduto alla conversione in maniera graduale; il primo passo è stata l’acquisizione nel 2016 della certificazione di qualità controllata e quindi l’introduzione della lotta integrata; questa poi è stata ridotta progressivamente, fino a completare il 3 agosto 2019, il totale passaggio al biologico.

Quindi l’attenzione agli aspetti ambientali era già nel vostro progetto iniziale...

Sì. La nostra linea di intervento per la conversione al biologico non consisteva soltanto nel ridurre gradualmente l’uso dei fitofarmaci, ma anche e soprattutto nel prevenire la malattia stessa. Grazie all’uso di rotazioni colturali, scegliendo le tipologie di ortaggi migliori nel susseguirsi degli anni, abbiamo favorito la conservazione del suolo e delle sue caratteristiche fisiche/chimiche. Ad esempio, posso citare tra gli interventi che abbiamo effettuato sul campo, quello con alghe nella fase di pre-trapianto e post-trapianto delle piante. Si tratta di una miscela di alghe e tannini, brevettata da un’azienda lombarda che serve per rafforzare sia l’apparato radicale che il fusto.

Quello che noi stiamo sperimentando è che la natura, di suo ha tutti gli strumenti per proteggersi. Noi dobbiamo intervenire il meno possibile.

Ci puoi fare qualche esempio?

Lungo alcuni campi, avevamo notato che lasciando i fossi allo stato naturale (abbastanza inerbiti) alcuni gli insetti, che in agricoltura si definiscono “utili” si riproducevano autonomamente, andando a contrastare l’effetto degli insetti dannosi per le colture senza che noi dovessimo in alcun modo proteggere le piante con altre misure.

A seguito dei controlli per la certificazione del biologico, tuttavia, siamo stati invitati a ripulire i fossi; questo ha fatto sì che tutti gli insetti dannosi si riversassero nei campi. La conseguenza? Abbiamo dovuto contattare una ditta che ha provveduto a diffondere quattro fialette di insetti utili che hanno bonificato tutti i 40 ettari di campo! Incredibile!

Oltre alle orticole, dicevi prima, coltivate dell’altro...

Ultimamente abbiamo inserito, tra le colture, 7 ettari grano tenero bianco: una piccola produzione che utilizziamo per la produzione della pasta, un progetto al quale stiamo lavorando, coinvolgendo una cooperativa sociale, e in cui rientrano anche l’utilizzo di erbe di campo come borragine, rosole, stridoli, utilizzate per il ripieno dei ravioli o di altri tipi di pasta tipicamente romagnola.

Anche in questo caso, la produzione è avvenuta in maniera quasi naturale: spinti dalla necessità di combattere le male erbe, abbiamo cominciato ad osservare quello che la terra ci regalava. Sono così venute fuori la mentuccia, l’amaranto, la menta piperita... In pratica, invece di combattere il nemico, abbiamo cercato di farcelo amico! E poi sono buonissime con i ravioli, ma anche con il crescione e la piadina.

Sul vostro sito si legge "la filiera a scopo sociale più grande in Italia". Cosa puoi dirmi di questo aspetto della vostra attività?

Anche l'attività di agricoltura sociale è nata in maniera naturale, come tutte le azioni intraprese all'interno dell'azienda a sostegno di un'economia circolare a tutto tondo. In fondo, quella che oggi chiamiamo "agricoltura sociale" è sempre esistita in campagna. Mio bisnonno materno, ad esempio, ai suoi tempi, aveva accolto in casa un ragazzo disabile che abitava nella casa accanto e che era rimasto solo. Questo ragazzo lo aiutava nel lavoro nei campi e gli era di grande aiuto anche nelle faccende quotidiane. Si può dire, quindi, che abbiamo solo ripreso quel concetto inclusivo proprio del mondo agricolo di una volta, e lo abbiamo inserito nel contesto socio-amministrativo dei nostri giorni, rivolgendoci alle cooperative sociali.

Abbiamo cominciato a prendere contatti con le associazioni presenti sul territorio proprio per quell'idea di economia circolare di cui parlavo prima: far crescere la nostra azienda impegnandoci anche socialmente, significa far crescere il territorio nella sua interezza. Inoltre, siamo convinti che, soprattutto oggi, sia necessario contrastare il caporalato e l'impiego di manodopera a basso costo. Questo concetto non è solo da rilegare ad una questione prettamente etica, che tuttavia è la prima motivazione della nostra azienda, ma diventa anche un aspetto di sostenibilità economica dell'azienda: noi abbiamo bisogno di personale e se il beneficio rimane tutto a vantaggio dell'azienda, è molto facile perdere collaboratori dalla sera alla mattina, con il serio rischio di non riuscire a portare avanti le attività.

Attualmente collaboriamo principalmente con il *Solco Ravenna*, un consorzio che raggruppa circa 16 cooperative sociali tra la provincia di Ravenna e le province di Ferrara e Forlì-Cesena. Il Consorzio Solco si occupa di integrazione sociale gestendo servizi alla persona e servizi per l'inserimento lavorativo delle fasce deboli. Nel 2018, grazie al supporto delle cooperative, abbiamo accolto in azienda 12 tirocinanti. Si tratta di ragazzi provenienti per lo più da Pakistan e Bangladesh, rifugiati politici, che hanno potuto trovare in Ca' Colonna un lavoro remunerato regolarmente in campagna. Del primo gruppo di immigrati, ben quattro hanno trovato alla fine dell'anno previsto per il tirocinio, un impiego in altre aziende agricole.

Per sei di loro, invece, abbiamo previsto un percorso di formazione più qualificata, aiutandoli ad inserirsi in una cooperativa di conduzione di terreni, di cui fa parte la stessa Ca' Colonna. Abbiamo pensato che fosse necessario qualificare l'esperienza acquisita e soprattutto garantire loro una sostenibilità del percorso intrapreso. Capita spesso che, una volta finito il tirocinio, i lavoratori si ritrovino con un pugno di mosche. In questo modo, abbiamo provato a instradarli verso un altro impiego. L'esperienza all'interno della cooperativa, infatti, è, a nostro parere, un'opportunità di crescita per i lavoratori e anche un modo per riuscire a garantire loro un impiego per tutto l'anno. Infatti, i soci possono sia gestire i terreni che commercializzare i prodotti; inoltre, la composizione della cooperativa prevede un sistema di votazione egualitario, per cui ad ogni testa corrisponde un voto: nel Consiglio di amministrazione Ca' Colonna è solo uno dei consiglieri, mentre il ruolo di Presidente è svolto dal mediatore sociale.

Poi collaboriamo con le parrocchie, come l'attività di tutoraggio sul campo che svolgo a titolo completamente gratuito per i ragazzi del *Giovanni XXIII di Forlì*.

Un progetto molto interessante è quello che abbiamo messo in piedi per la produzione della pasta (cappelletti, ravioli, tortellini, ecc...). Nato dall'esigenza di creare una filiera sul territorio, abbiamo

incluso nel progetto (finanziato nell'ambito del PSR dalla misura 16) l'aspetto sociale. Il progetto, infatti, di cui siamo capofila prevede la fornitura di grani biologici da parte di diverse piccole aziende del territorio, la macinazione presso il molino e la lavorazione presso il pastificio gestito dalla cooperativa sociale "Botteghe e mestieri", dove lavorano principalmente portatori di handicap. Siamo molto orgogliosi di questo progetto che riprende le ricette del grande Artusi, utilizzando prodotti del territorio; un contributo importante all'economia locale, dal momento che il partenariato è costituito da piccole imprese locali che, oltre al grano, come ho già detto, forniscono le uova (quasi tutte biologiche) nonché la Centrale del Latte di Cesena che produce il formaggio per la preparazione del ripieno; a tutto ciò va aggiunto il valore etico del prodotto, un valore di cui vorremmo che il mercato prima o poi diventasse consapevole. Non siamo ancora pronti per la commercializzazione, ma abbiamo intenzione di confezionare la pasta stampando sull'etichetta un QR Code, attraverso il quale spiegare al consumatore la storia del prodotto e le sue qualità anche in termini sociali. Non parliamo, infatti, solo dell'attività della cooperativa con i disabili, ma anche della trasparenza sui prezzi di cui vogliamo farci portavoce.

Quali sono le difficoltà che avete incontrato?

Partendo dal presupposto che le barriere linguistiche in agricoltura possono essere superate facilmente, il problema principale riguarda le diversità culturali. Spesso mia mamma, che coordinava le attività dei campi, non veniva presa in considerazione soprattutto dai lavoratori provenienti dal Nord-Africa. Il ruolo della donna nei paesi musulmani è molto diverso e quindi è capitato che si rendesse necessaria la mediazione di un collaboratore molto fidato (di origine marocchina) della nostra famiglia.

Aggiunge Maria Teresa: Non sono mai stata una che la manda a dire. Non mi sono mai lasciata intimorire dal loro atteggiamento ostile. Tuttavia, mi sono resa conto che era giusto utilizzare dei canali di comunicazione che potessero essere comuni ad entrambi.

Per il resto- *continua Carlo-* le difficoltà restano quelle di tutti gli ambienti lavorativi: esistono lavoratori più o meno bravi. Non abbiamo preferenze di etnie: il problema è che spesso gli italiani arrivano in agricoltura come ultima spiaggia. L'obiettivo, comunque, in futuro, è quello di offrire un'opportunità a tutte le categorie svantaggiate, anche tra gli italiani: disoccupati, pensionati in difficoltà, ecc.

Quanto alle cooperative, svolgono un ruolo molto importante per noi, si occupano dell'accoglienza, cosa che noi al momento non siamo in grado di fornire. Noi paghiamo i lavoratori e le cooperative si fanno carico delle spese per garantire la sussistenza degli impiegati.

Non abbiamo una certificazione per l'attività sociale che svolgiamo e non esistono canali di vendita dedicati; la nostra ambizione più grande, attualmente, è quella di riuscire a vedere riconosciuto dal mercato i nostri prodotti legandoli alle loro caratteristiche di sostenibilità, in termini ambientali, economici e sociali.

Quali altre collaborazioni avete attivato sul territorio?

Un progetto interessante riguarda la filiera di orticole disidratate da utilizzare in cucina ma anche per realizzare snack e prodotti cosmetici. Anche questa attività, come tutte le altre, nasce da un'esigenza reale, quella del recupero degli scarti. Lo sa che nel piatto del consumatore arriva solo il 40% del prodotto? Tutto il resto si perde nella lavorazione, nella quarta gamma o addirittura viene

eliminato dallo stesso consumatore prima di portarlo in tavola. Allora abbiamo chiesto aiuto alle Università di Faenza e di Bologna, per capire come recuperare gli scarti. Nel primo caso, abbiamo lavorato alla disidratazione degli ortaggi per la produzione di snack: in tal modo possiamo promuovere un prodotto sano e sostenibile. Non siamo ancora pronti a commercializzarlo perché l'anno scorso si è riscontrato un grado di umidità ancora troppo alto. Abbiamo bisogno di fare ulteriori prove in laboratorio. Invece, per quanto riguarda la cosmesi, ci siamo rivolti al Dipartimento di Chimica dell'Università di Bologna con la quale abbiamo sperimentato l'estrazione enzimatica di sostanze delle piante sottolineo enzimatica e non chimica, perché vuol dire che si mantiene lo stesso principio attivo della pianta. Siamo già pronti per la commercializzazione di creme e altri prodotti per la cura del corpo, dobbiamo solo ultimare il packaging.

Stiamo inoltre lavorando affinché si possa ripristinare la biodiversità dei nostri territori; a tal proposito stiamo collaborando con l'istituto Lugaresi di Cesena per incrementare le attività di apicoltura, non per la produzione di miele, ma per ripopolare la zona con le api locali, favorendone l'impollinazione.

Avete beneficiato dei finanziamenti del PSR?

Sì, abbiamo chiesto e ottenuto il finanziamento sul bando di filiera per la ristrutturazione del centro aziendale. Il nostro è stato l'unico progetto di filiera in agricoltura sociale. Inoltre, attraverso la misura 16.9.01 "Agricoltura sociale in aziende agricole in cooperazione con i Comuni o altri enti pubblici" è stato approvato il centro di social housing.

E per il futuro...?

Innanzitutto, portare a termine i progetti su cui stiamo lavorando, che già non è poco e poi sogniamo di creare un orto-giardino, in cui le persone possano godere anche del paesaggio; il nostro progetto è quello di avvicinare le persone alla campagna, invitandole a fare le raccolte manuali dei prodotti della terra. Non parlo solo di persone svantaggiate, ma di chiunque voglia trascorrere una giornata in campagna. È un'attività rilassante e, come tale, è anche terapeutica. E poi, perché no?! Anche accogliere degli animali...c'è spazio per tutti!

Intervista: Annalisa Del Prete