

Agricoltura sociale, progettazione e presenza sul territorio: tre buone pratiche da coltivare

Tra i Monti Prenestini un'azienda impegnata nella cura del territorio e "dell'altro"

L'Azienda Agricola Biologica La Sonnina si trova nei pressi di Roma alle pendici del Borgo medievale di Genazzano, antica roccaforte dei Principi Colonna che nei dintorni possedevano un grande latifondo. Terra ricca non solo di storia, ma ambita per il suo terreno fertile e i folti boschi, nonché per la sua vicinanza alla Città Eterna. La Sonnina da sempre è stata una ricca azienda agricola che con il tempo, con il declino della nobiltà romana, è sfiorita. La natura lentamente ha ripreso possesso di queste splendide terre un tempo governante dall'uomo.



Lo stabile presente in Azienda ancora da recuperare

Fino a quando all'inizio del nuovo millennio è rinata a nuova luce. Nel 1999 un gruppo di giovani volenterosi con il pallino dell'agricoltura sociale, vedendo questa splendida tenuta in stato di abbandono, ha cercato il modo di concretizzare quella che sembrava una missione impossibile.

Abbiamo incontrato in una giornata di vento e di sole Lucia Margaritelli socia della Cooperativa La Sonnina nonché Agronoma progettista, "insieme a Paolo" – ci tiene a specificare – "il socio fondatore, quello che ha avuto l'idea, e che ha messo insieme tutti", continua Lucia. Insieme seguono tutti i bandi e non se ne lasciano sfuggire uno.

Ma facciamo un passo alla volta e sentiamo dalla viva voce di Lucia come sono andate le cose:

L'azienda agricola si sviluppa su una superficie di 26 ettari, la proprietà è della Curia di Palestrina, noi soci della Cooperativa Agricola La Sonnina li abbiamo in gestione. All'inizio è stato veramente molto difficile,

tutto quello che c'è oggi a distanza di 13 anni è irriconoscibile. Quando siamo arrivati c'erano solo ruderi, bosco, e terreno incolto. Ci si presentava una situazione di recupero complessa e onerosa, per la quale era arduo prevedere la fine. C'è ancora tanto da fare, i progetti non finisco mai, si migliora sempre.

Come avete fatto a partire?

Gli aspetti da prendere in considerazione sono diversi. Innanzitutto c'è stato l'accordo con la Curia per la gestione delle terre. Poi la necessità di reperire i fondi. Credo che uno dei profili fondamentali della nostra Cooperativa sia il forte nucleo progettuale. Ciò che ci ha messo insieme è stato il fatto che fin dall'inizio non abbiamo mai pensato a un'azienda che producesse e basta, ma a una realtà che offrisse servizi ad alto impatto al territorio. Lasciare una traccia, un segno tangibile, un po' come fa l'aratro sul campo, che poi nasce sempre qualcosa di buono: un segno per le generazioni che verranno. Per ottenere questo risultato, ci siamo resi conto che era necessario avere i fondi necessari per un'azienda sana, a regime, che potesse diversificare le sue attività e in grado di sostenere altri progetti, di tipo sociale ad esempio.

A quali fondi avete pensato?

A quelli europei innanzitutto. Con il Programma di Sviluppo Rurale del Lazio 2000/2006 abbiamo avuto i mezzi per il primo insediamento, da lì sono nate le opere di recupero della tenuta. Ma non solo. Grazie a questo avvio sono iniziate le attività dell'Azienda. Poi, nel 2006 abbiamo chiesto un finanziamento per i tetti fotovoltaici alla Regione Lazio, con questa energia per lungo tempo ci siamo completamente alimentati. Oggi copre il 30-40%. In seguito abbiamo partecipato anche al PSR 2007/2013 grazie al quale stiamo migliorando e incrementando le funzioni aziendali. Durante i lavori di scavo abbiamo scoperto delle vasche di deposito delle sanse del 1700 della vecchia tenuta agricola, le abbiamo pulite, sono intatte e bellissime. Vorremmo chiedere una variante per recuperarle e renderle funzionali all'azienda. A ciò si aggiungono i fondi della PAC, come Azienda biologica certificata abbiamo ricevuto sovvenzioni sui seminativi, e sull'allevamento delle razze in via di estinzione, abbiamo introdotto in azienda l'allevamento del maiale nero dei Monti Lepini. Sempre con il PSR stiamo partecipando anche al PIT con la Provincia di Roma per la ristrutturazione della Villa all'entrata dell'Azienda per utilizzarla come centro polifunzionale per la formazione destinata all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, in campo agricolo, artigianale e alimentare.

Insomma, la forza progettuale certo non vi manca! Come si inseriscono gli aspetti sociali in tutto questo?

Come dicevo all'inizio, la dimensione sociale è prioritaria. In tale ottica dagli esordi abbiamo incrementato la rete di contatti con le strutture presenti sul territorio, naturalmente intrecciando sempre sociale con agricoltura. Abbiamo firmato un protocollo di intesa con la vicina Cooperativa Sociale San Giuseppe che opera sul territorio, alcuni membri de La Sonnina fanno parte della San Giuseppe e viceversa, tanto è vero che la riteniamo "una sorella". Ciò anche al fine di poter partecipare a bandi che richiedevano caratteristiche statutarie particolari, per ampliare l'orizzonte della rete di contatti, e per sfruttare al meglio le differenti competenze a disposizione.



Una delle vasche di recupero delle sanse risalenti al 1700 ca.

Bene. Curia, Cooperativa San Giuseppe, Enti pubblici. Una folta rete di contatti! In che cosa si concretizzano queste relazioni?

In progetti. Ad esempio con la Cooperativa San Giuseppe è nato un Progetto di Agricoltura Sociale sul maiale nero dei Monti Lepini, che ha coinvolto anche la Comunità Serrone di Don Primo, volto all’inserimento lavorativo di giovani con disagio psichico. Il progetto ha creato dei rapporti di lavoro stabile per alcuni dei ragazzi. Questa attività non ha ricevuto finanziamenti diretti, ma grazie ai fondi del PSR è stato possibile creare le condizioni che hanno permesso la realizzazione di una realtà con un impatto territoriale marcato. Anche con la Caritas di Palestrina abbiamo potuto realizzare un Progetto di quattro anni per l’inserimento lavorativo a favore dei rifugiati politici. Concluso il periodo alcune delle persone accolte sono rimaste in Cooperativa in qualità di soci, o come lavoratori. Con il Comune di Genazzano, a seguito dell’esperienza con i rifugiati, abbiamo partecipato al bando SPRAR del Ministero dell’Interno per la prima accoglienza, ricevendo nell’ottobre del 2011 il primo gruppo di richiedenti asilo.

Ma non solo. Perché non tralasciate neanche gli aspetti educativi, cercando di diffondere le conoscenze in agricoltura. Ci vuole raccontare come?

Sì, la diffusione delle buone pratiche agricole e dell’importanza del lavoro in agricoltura sono un tassello fondamentale del nostro lavoro e le scuole rappresentano un veicolo importante di diffusione. Realizziamo dei progetti durante i periodi ottobre – novembre, e a partire da marzo con le locali scuole elementari. Si tratta di laboratori in cui si fanno conoscere ai bambini tutte le filiere produttive presenti in azienda, dall’allevamento, alla produzione del formaggio, alla coltivazione. Anche con l’Istituto Tecnico del luogo è stato realizzato un progetto di tirocinio e possibilità di inserimento lavorativo per ragazzi seguiti da insegnanti di sostegno.



Diversificazione. Sembra quasi la parola d'ordine che ci guida all'interno della tenuta La Sonnina. Produzione e allevamento biologico, vendita diretta, laboratorio di trasformazione, agriturismo, fattoria sociale. Il ruolo dell'attività agricola qual è?

È fondamentale. Siamo nel bel mezzo di una tenuta agricola produttiva di 26 ettari. Senza agricoltura non esisteremmo. In particolare, abbiamo un allevamento di 200 capi di maiali neri dei Monti Lepini, su cui abbiamo puntato con forza. È una razza locale in via di estinzione molto rustica adatta per l'allevamento semibrado.

Come commercializzate i vostri prodotti?

I canali di vendita sono "diversificati", come tutta l'attività agricola. Oggi un'azienda per essere presente e riuscire ad essere sana e produttiva, e nel nostro caso realizzare anche progetti di agricoltura sociale, non può pensare di dedicarsi alla sola pratica agricola. Diversificare è una filosofia che abbraccia tutte le attività. Anche nella vendita dei prodotti, il metodo è sempre lo stesso, cercare più canali possibili, a seconda delle disponibilità di prodotto che si possono assicurare. L'associazione alla Coldiretti ha consentito all'Azienda agricola l'accesso a numerosi sbocchi commerciali come ad esempio i Farmer's Market. Poi i Gruppi di Acquisto Solidali (GAS), ma con loro stiamo impostando un discorso solo di ortaggi, non potendo assicurare forniture costanti di carne. Siamo presenti anche al Mercato di Testaccio a Roma il sabato e domenica, e in alcuni punti vendita locali. Avendo a disposizione il laboratorio di trasformazione ci stiamo specializzando su preparazioni particolari da poter vendere ai mercati. Cerchiamo di seguire i gusti dei clienti. E poi c'è il punto vendita aziendale sul quale stiamo investendo un po' di più, cercando di portare più persone in azienda.



I prodotti e il marketing

In che modo vi promuovete sul mercato?

Home made. Facciamo tutto in casa. All'inizio era più semplice, c'erano meno cose da fare. Ora che l'attività si è ampliata è abbastanza un affanno seguire tutto. Siamo 19 soci e ognuno di noi sta dietro a tante cose. Oltre ai progetti, seguo personalmente anche gli aspetti grafici e tutto ciò che riguarda la promozione. Mi sono accorta che tralasciare questo aspetto anche per un piccolo periodo può essere fatale. Verso la primavera ho notato che c'era stato un calo nell'affitto delle camere in Agriturismo e in effetti avevo curato meno il lato pubblicitario con i siti specializzati e con il vicino Parco di divertimenti. Recuperata questa situazione, tutto è tornato alla normalità, ma insomma non bisogna perdere un colpo!... e le giornate sono solo di 24 ore...

A cura di Roberta de Vito