

Azienda agricola Podere San Giuliano

Fare agricoltura valorizzando le culture e il lavoro dell'uomo



L'azienda agricola

Federica Frattini è la titolare del Podere San Giuliano, un'azienda agricola alle porte di Bologna, nel Comune di San Lazzaro di Savena. L'azienda, che conduce con suo marito, ha una dimensione di circa 8 ettari in cui si producono ortaggi, frutta e frumento, tutti in regime di coltivazione biologica. Inoltre, ben 1.5 ettari sono dedicati al Carciofo violetto di San Luca, per il quale è stato riconosciuto il Presidio Slowfood. Tutta la produzione è distribuita tra il ristorante del Podere e i ristoratori di Bologna e dintorni inclusi nel progetto "Orto dello chef"; la restante parte è venduta al pubblico attraverso le cassette ritirate direttamente in azienda dai consumatori.

Il Podere San Giuliano si caratterizza per la molteplicità di attività extra-agricole che contribuiscono ad arricchire il tessuto socio-economico locale. Agli introiti aziendali, infatti, contribuiscono non solo le attività dell'agriturismo- è possibile pernottare in una delle cinque stanze a tema- ma soprattutto le azioni di educazione/rieducazione; vengono, infatti, organizzati corsi e laboratori per adulti e bambini, campus di Fattoria Didattica nonché tirocini formativi. Sono numerose anche le collaborazioni con le cooperative sociali per l'impiego di soggetti deboli/svantaggiati in agricoltura (individui con ritardi cognitivi e/o disagi psichici, immigrati, ecc.)

Mangiare, cucinare, sapere: il circuito virtuoso di Federica

Federica ha lavorato per adeguare il mondo agricolo, conservatore e tradizionalista al proprio progetto, rinnovando e trasformando le attività dell'azienda, introducendo elementi innovativi, puntando sulla

TEMI

AGRICOLTURA E SOCIALE

Progetti con una forte caratterizzazione sociale, ovvero capaci di rivitalizzare occupazione, dare opportunità a soggetti svantaggiati.

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.

TURISMO RURALE

Progetti finalizzati allo sviluppo del turismo delle aree rurali, che migliorano o organizzano l'offerta territoriale destinata ai visitatori, progetti che promuovono la conoscenza del territorio rurale per i cittadini, progetti che ampliano l'offerta delle aziende agricole per i turisti.

DONNE E GIOVANI IN AZIENDA

Progetti caratterizzati dalla conduzione dell'azienda da parte di giovani e donne, protagonisti del cambiamento e dello sviluppo aziendale.

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filieri), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.



valorizzazione del lavoro e dei prodotti dell'agricoltura. L'agricoltura biologica è solo uno degli elementi che, all'interno del Podere San Giuliano, contribuiscono a riconnettere l'uomo con la terra; non solo l'eliminazione dei prodotti chimici, quindi, ma anche la riduzione dell'uso dei mezzi agricoli, così da mantenere intatta la sostanza organica dei campi. Il recupero delle varietà autoctone di pesche e albicocche (Redhaven, Fayette, Bella di Imola, ecc..) risponde all'esigenza di valorizzare le proprietà naturali del terreno e al tempo stesso tutelare la memoria della tradizione agricola precedente. Per questo motivo, i consumatori sono invitati ad acquistare i prodotti direttamente in azienda; il concetto chiave del Podere è che bisogna essere/diventare consapevoli di quello che si mangia. A tale scopo, infatti, Federica ha dato il via alla Fattoria Didattica, facendo da apripista per l'Emilia-Romagna. Nel 2001, quindi ha organizzato il primo campo estivo per bambini, durante il quale i giovani partecipanti si occupavano di innaffiare, badare agli animali e coltivare l'orto. La regola prevedeva che a pranzo i bambini mangiassero quello che avevano prodotto e raccolto. Con lo stesso spirito, inoltre, Federica ha attivato collaborazioni con alcune associazioni per organizzare corsi e laboratori di cucina, come gli Erasmus realizzati con il supporto di YouNet. Con questa collaborazione il Podere accoglie ogni anno 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.

In campo, invece, vengono ospitati volontari da tutto il mondo attraverso il Woofing, ovvero una forma di collaborazione tra agricoltori e appassionati della natura e della diffusione delle pratiche biologiche. Tuttavia, il circuito virtuoso di Federica trova la sua espressione più completa nel progetto "Orto dello Chef", dove il concetto di qualità e sostenibilità si incrociano con la domanda sempre più esigente della

ristorazione. Il progetto prevede la personalizzazione degli orti in base alle richieste del cliente. In tal modo gli chef conoscono esattamente la provenienza dei prodotti e trasmettono la loro conoscenza al consumatore. Essi diventano, così, ambasciatori di un consumo consapevole, in cui alimentazione vuol dire cibo, sapere e salute.

Il networking a sostegno della comunità: l'agricoltura sociale

Oltre alle attività della fattoria didattica, l'impegno di Federica e di suo marito nel sociale si estende anche alla rieducazione di ragazzi con disagi psichici. Grazie alla collaborazione con i Servizi Sociali del Comune di Bologna, le cooperative e le ASP (Aziende pubbliche di servizi alla persona) molti giovani — provenienti da famiglie problematiche — sono stati accolti in azienda per essere impegnati in attività manuali. I ragazzi che partecipano/hanno partecipato ai programmi di recupero al Podere San Giuliano hanno difficoltà di diversa natura: non solo ritardi cognitivi, quindi, ma anche problematiche evolutive; adolescenti a rischio di tossicodipendenza, detenuti in carceri minorili, ecc. Inoltre, sono state attivate delle collaborazioni con le cooperative e le Caritas (la cooperativa Bantu, e il progetto "Insieme per il lavoro") per accogliere in azienda un gruppo di immigrati e promuovere il loro inserimento lavorativo. L'azienda offre tirocini di circa tre mesi, durante i quali i partecipanti vengono impiegati nelle diverse attività del Podere: dalla coltivazione e raccolta nei campi alla pulizia delle camere, al supporto in cucina, ecc. Il periodo di tirocinio/lavoro in azienda ha lo scopo di dare una formazione agli immigrati coinvolti e allo stesso tempo offrire loro l'opportunità di imparare un mestiere. Attualmente, infatti, sono quattro i collaboratori assunti dall'azienda attraverso le cooperative, di cui una a



tempo indeterminato e tre (per il momento) a tempo determinato.

Tutte le reti attivate dal Podere San Giuliano si basano sui principi di disciplina, impegno e condivisione a vantaggio della comunità: collaboratori, tirocinanti, studenti e tutti coloro che sono impegnati nelle attività dell'azienda, si riuniscono a pranzo, portando in tavola la propria cultura, sia metaforicamente che fattivamente (magari cucinando piatti tipici del proprio paese di origine), con lo scopo di facilitare la comunicazione e superare le barriere culturali.

I finanziamenti del PSR

L'azienda agricola ha concluso la conversione al biologico attingendo alla misura 11 del PSR 2014-2020. Nel corso della precedente programmazione aveva

avuto accesso alla misura 311 "Diversificazione in attività extra-agricole", con la quale aveva avviato la ristrutturazione del casale per la creazione del ristorante attualmente in uso.

A cura di Annalisa Del Prete Luglio 2019

I numeri dell'azienda

8 ha di SAU di cui:

2,6 ha seminativi

1,5 ha Carciofo violetto di San Luca (presidio Slow Food)

Lavoratori:

14 tirocini con immigrati

1 contratto a tempo indeterminato

Fonte: Intervista

