



GENUINO CLANDESTINO

VIAGGIO TRA LE AGRI-CULTURE RESISTENTI
AI TEMPI DELLE GRANDI OPERE

TESTI DI MICHELA POTITO E ROBERTA BORGHESI
FOTOGRAFIE DI SARA CASNA E MICHELE LAPINI

POSTFAZIONE DI WU MING 2

Terra Nuova
EDIZIONI

Testi di Michela Potito e Roberta Borghesi
Fotografie di Sara Casna e Michele Lapini

GENUINO CLANDESTINO

Viaggio tra le agri-culture resistenti
ai tempi delle grandi opere

Terra Nuova Edizioni

Direzione editoriale: Mimmo Tringale e Cristina Michieli
Curatore editoriale: Enrica Capussotti

Autori: Roberta Borghesi (approfondimenti), Sara Casna e Michele Lapini (fotografie), Michela Potito (racconti di viaggio)

Foto di copertina: Michele Lapini
Impaginazione e copertina: Giulia Raineri
Supervisione grafica: Andrea Calvetti
Editing e correzione bozze: Pietro Benciolini e Alice Borali

Hanno contribuito: Filippo Taglieri (Movimenti), MercatoBrado (Movimenti), Fabio Santori (Accesso alla terra e Riappropriazione), Luca Abbà (Resistenze), Rete campagne in lotta (Filiera e autoproduzione), Cecilia Marocco (Comunità del cibo).

©2015, Editrice Aam Terra Nuova, via Ponte di Mezzo 1
50127 Firenze tel 055 3215729 - fax 055 3215793
libri@aamterranuova.it - www.terranuovaedizioni.it

Per la postfazione di Wu Ming 2

© 2015 Wu Ming 2

Si consente la riproduzione parziale o totale del testo e la sua diffusione, anche digitale, purché ad uso personale, senza scopi commerciali e a condizione che questa dicitura venga riprodotta.

I edizione: febbraio 2015

Ristampe

VII VI V IV III II I 2022 2021 2020 2019 2018 2017 2016 2015

Collana: Stili di vita

ISBN: 978 88 6681 083 4

Nessuna parte di questa pubblicazione, tranne la postfazione di Wu Ming 2, può essere riprodotta, memorizzata in un sistema di recupero dati o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, inclusi fotocopie, registrazione o altro, senza il permesso dell'editore. Le informazioni contenute in questo libro hanno solo scopo informativo, pertanto l'editore non è responsabile dell'uso improprio e di eventuali danni morali o materiali che possano derivare dal loro utilizzo.

Stampa: Lineagrafica, Città di Castello (Pg)

INDICE

Introduzione	7
Lotta per le parole contadine	11
Tappa 1: Strulgador	19
Trasformazione dei prodotti contadini	30
Tappa 2: 2Soli	41
Mercati	52
Tappa 3: Fattoria La Goccia	67
Movimenti	78
Tappa 4: Semi Bradi	89
Accesso alla terra	102
Tappa 5: Mondeggi Fattoria Senza Padroni	115
Riappropriazione	128
Tappa 6: Cascina Malerbe	139
Resistenze	152
Tappa 7: Cascina delle Cingiallegre	163
Filiera e autorganizzazione	176
Tappa 8: Urupia	187
Comunità del cibo	200
Tappa 9: Totò e Ceci	213
Relazioni	226
Tappa 10: Terre di Palike	239
Semi	250
Dammi tre parole, di Wu Ming 2	262
Genuino Clandestino: Manifesto	267

INTRODUZIONE

Questo libro racconta un viaggio. Dieci tappe attraverso il paese, presso altrettante aziende agricole. Ma non solo aziende agricole: dieci storie di ritorno alla terra, scelte tra le esperienze che fanno parte di Genuino Clandestino, movimento di comunità in lotta per l'autodeterminazione alimentare. Non sempre chi ha scelto di tornare alla terra corrisponde alle definizioni burocratiche di imprenditore agricolo. Nel nostro viaggio abbiamo cercato di posare lo sguardo (ma anche mani e piedi) sugli insediamenti rurali nel loro complesso, di chi ha cercato la terra non solo come fattore produttivo, come opportunità occupazionale e di reddito, ma anche come scelta di vita.

Genuino Clandestino è un movimento che parte dalle pratiche, nel momento in cui le comunità locali, cittadini e contadini insieme, si autorganizzano, creano mercati di vendita diretta, sistemi di garanzia partecipata, momenti di scambio di saperi e informazione, spazi di rivendicazione della sovranità alimentare dei territori. Un mondo reale e concreto, che parla poco di se stesso e intanto costruisce. Un movimento che non ha portavoce, né strutture gerarchiche, ma si è dato un manifesto di principi condivisi. Contadini e consumatori, anzi co-produttori, che hanno creato in questi anni forme di resistenza quotidiana

all'agrobusiness, alla green economy, verde solo nella facciata, alla logica del profitto che sfrutta terra e forza lavoro, che distrugge relazioni sociali e equilibri ecologici.

Il racconto, per parole e immagini, ripercorre le tappe del viaggio: dieci insediamenti rurali, dal Piemonte alla Sicilia, e le reti contadine e cittadine di cui sono parte. Ma ovunque siamo andate abbiamo incontrato altre esperienze che avremmo potuto raccontare: c'è fermento nelle campagne italiane ai tempi della crisi.

La fatica che il lavoro della terra porta con sé è compensata da altrettanto entusiasmo e utopie messe in pratica quotidianamente. Questo libro è un'occasione per mostrare gesti e percorsi, che altrimenti rimangono nascosti, difficilmente visibili nelle classifiche statistiche, nei discorsi retorici sempre più frequenti sul ritorno alla terra dei giovani. È anche un invito ai contadini a raccontarsi, e ai cittadini ad andare a cercarli.

Le storie delle persone che compongono questo mosaico, i volti, le produzioni e i paesaggi, sono accompagnati da riflessioni su temi chiave dell'agricoltura di oggi, parte dell'elaborazione politica di Genuino Clandestino ma anche esperienze che appartengono a tutti coloro che hanno a cuore l'agricoltura contadina, la

sovranità alimentare, la difesa della terra dai danni del neoliberismo. Esperienze che appartengono a tutti coloro che, in campagna o in città, lavorano con le proprie mani per costruire l'altro mondo possibile, oggi. Qui e ora.

La narrazione non nasconde le difficoltà di chi si ostina a vivere di agricoltura, senza grandi investimenti, e mostra le esperienze alternative, messe in atto a partire da una critica e una pratica quotidiane. Lo scopo è aprire scorci sui paesaggi insorgenti, dove si sperimentano rapporti nuovi con la terra e tra le persone, camminando sempre sulla sottile linea di confine che separa il sistema agro-alimentare e il mercato attuali dalle sue possibili alternative.

Senza pretendere di cristallizzare nella forma scritta la realtà di un movimento com'è Genuino Clandestino e le agricolture contadine, questo libro si offre come strumento per contribuire a diffondere le pratiche, raccontare le storie di scelte – individuali e collettive – di vita rurale e di percorsi cittadini verso un'altra economia. È quanto mai necessaria una pluralità di narrazioni sulla terra e sul cibo, di modi diversi di fare agricoltura, rispetto ai discorsi diffusi a livello normativo e sui media da sessant'anni di rivoluzione verde. Genuino Clandestino e i movimenti contadini di tutto il mondo parlano di agri-culture resistenti: attraverso le pratiche e nell'orizzonte culturale. Modi diversi di vivere sulla e della terra, di interpretare lo scambio economico, che non sempre coincidono con la logica dei

finanziamenti europei o le proposte delle associazioni di categoria.

Resistere oggi, e tanto più in agricoltura, è una necessità per la sopravvivenza. Resistere a norme rigide e ingiuste, inadatte alla piccola scala dell'agricoltura familiare, resistere in un mestiere da sempre soggetto alle incertezze atmosferiche, resistere alle devastazioni dei territori e a un modello di produzione e consumo che distrugge le relazioni sociali e le reti ecologiche. Resistere infine all'economia dello spettacolo che sa solo costruire cattedrali di cemento – ormai vuote – senz'altro potere se non quello di consumare inutilmente il suolo, il reddito dei lavoratori, il denaro pubblico, in favore degli interessi privati e particolari.

Le realtà rurali che resistono suggeriscono un modo nuovo e allo stesso tempo antico di stare sulla terra, per nutrirla e nutrirsi. Non solo di cibo, ma di abiti, manufatti e idee. In questo viaggio abbiamo seguito i nuovi contadini sulle loro orme. I livelli narrativi, cioè le fotografie e il testo, non sottostanno a gerarchie di metodo, e non hanno richiesto questionari, interviste, rappresentazioni forzate. La narrazione fotografica non correde i racconti di viaggio e gli approfondimenti, ma è un racconto autonomo, e viceversa. La riflessione tra l'uso della macchina fotografica e la rappresentazione del territorio sta nel modo di fotografare, che ha scelto il rispetto delle relazioni, i tempi del sonno e della veglia, del lavoro e della pioggia. Abbiamo seguito le persone e gli animali nelle cantine con i guanciali

appesi, nei frutteti, sui tetti a stendere o nei campi a pascolare.

Il racconto fotografico rappresenta una chiave di lettura con cui aprire e sfogliare il libro, accompagna storie e approfondimenti non in maniera didascalica. Le fotografie camminano insieme alle, e autonomamente dalle, parole, immagini di un movimento che trova la qualità estetica nella pratica quotidiana, nei campi o tra le mura domestiche, in contrapposizione alla tendenza attuale ricca di narrazioni retoriche dell'agricoltura prive di connessioni concrete con le economie reali, con la vita rurale. Nel libro emergono riflessioni preziose di resistenza sociale, politica ed economica. Il flusso degli approfondimenti, frutto delle riflessioni collettive di Genuino Clandestino, si interseca con quello delle tappe, toccando temi che il viaggio e le persone hanno richiamato. Le fotografie scorrono e mostrano luoghi, volti e relazioni delle realtà visitate. La nostra poetica si intreccia e si fonde con quella del movimento Genuino Clandestino.

Ogni narrazione presente nel libro rispetta l'osservatore che l'ha vissuta, le emozioni, i tempi e le relazioni vissute nel viaggio.

Con questo libro vogliamo conoscere, vivere e raccontare le pratiche. Le alternative dal basso, le scelte individuali e le esperienze collettive, là dove l'agricoltura si fonde con la vita quotidiana. E, ovvia-

mente, le reti cittadine intorno ai mercati, ai gas, agli spazi sociali e alle piazze che li ospitano, che rendono possibile per chi produce cibo vivere degnamente del proprio lavoro.

Le agri-culture messe in pratica da contadini e allevatori come quelli che abbiamo incontrato disegnano paesaggi insorgenti, isole rispetto all'economia fondata sul binomio cemento-sfruttamento. Abbiamo cercato di camminare in questi paesaggi e non ci siamo limitati a guardarli dal finestrino. Abbiamo conosciuto da vicino chi contribuisce a costruirli, piantando ortaggi, alberi, pali per i recinti.

Produttori. Agricoltori. Allevatori.

Contadine.

In un momento storico in cui la retorica istituzionale e mode superficiali si stanno appropriando delle parole di chi lotta per costruire la sovranità alimentare nei territori, vorremmo restituire a queste parole l'autentico significato, mostrando le vere facce di chi con le mani produce cibo per tutti noi.

Vorremmo essere compagni di viaggio nella ricerca della propria esistenza.

Vorremmo contribuire a ridefinire l'immaginario collettivo della produzione del cibo.

Perché di questo si tratta, di facce e mani che lavorano la terra e aggiustano oggetti, riappropriandosi del diritto di esistere.

Michele, Michela, Roberta, Sara



FATTORIA LA GOCCIA ORVIETO

TAPPA 3: LUGLIO

Fabrizio (Bio) e Deborah, Marco, Laura e Riccardo sono i soci della Fattoria La Goccia che qui vivono con i loro figli. Il progetto nasce nel 2000. Marco e Bio si occupano per lo più della stalla delle mucche (sei in lattazione e dieci vitelli), Deborah produce i formaggi (circa venti quintali all'anno) e aiuta in agriturismo la socia Patrizia. Riccardo fa ippoterapia agli ospiti. Si occupano insieme dell'orto per autoconsumo. I formaggi de La fattoria La Goccia sono venduti nei mercati di Roma, Perugia, Terni e nel punto vendita in azienda.





FATTORIA LA GOCCIA, ORVIETO

TAPPA 3: LUGLIO

Il duomo è un masso gigante di marmo in cima alla collina di Orvieto. S'illumina di rosa dal basso verso l'alto, come ci fosse lì qualcuno che con un bottone alza il sipario e sul palcoscenico appare la città. L'alba sale insieme alla nebbia della vallata e colora di rosa tutto ciò che tocca. Il mio sguardo è incorniciato da una finestra di legno quadrata in una camera dell'agriturismo della Fattoria La Goccia.

Avevo puntato la sveglia per andare in stalla dalle mucche con Marco ma mi ha svegliato il sole. Voglio entrare nel duomo, penso. Guardandolo ho l'impressione che voglia scandire il tempo di chi vive in campagna, che lo vede ergersi immenso sopra tutto il visibile. Appare un ragazzino con una carriola che attraversa lo spazio della finestra da destra a sinistra e poi sparisce. Mi alzo, mi lavo i denti ed esco. Carletto con la forca "srotola" la balla di fieno, riempie la carriola, la porta a turno alle mangiatoie dei vitelloni, delle





mucche in lattazione, delle mucche incinte e dei vitelli. Prima che finisca il giro, un vitellone sale con le zampe anteriori sulla mangiatoia e muggisce allungando il collo verso Carlo. È incredibile quanto mangino i ruminanti, smascellano peggio dei techno-ravers e per lo più ininterrottamente, tutta la vita. Marco sciacqua le mammelle alle mucche prima di attaccarvi la mungitrice. È una macchinetta con le ruote che lui trascina con sé. Ha un grande recipiente trasparente dove confluisce il latte dai quattro bocchettoni azzurri che mungono i capezzoli. Il suo socio Fabrizio, detto Bio, se l'è regalata per il cinquantesimo compleanno, fino ad allora aveva sempre munto a mano. Lui e Marco "fanno" la stalla una mattina a testa. Non è male non doversi svegliare tutte le mattine alle sei. Bio lo racconta, e me l'aveva già raccontato Fabrizio di Fara Sabina. Una volta ad un mercato i due "Fabrizi" si confidavano sulle loro vite: Fabrizio diceva a Bio che non sapeva come fare per condividere l'ansia degli investimenti e il lavoro con qualcun altro e Bio, mentre passava Marco, rispose: «Vedi: quello che sta passando per me non è Marco, è oro. Se non fosse arrivato lui, io e Deborah avremmo mollato le mucche. Avevamo già deciso».

Marco e Laura sono arrivati in fattoria nel 2009. Ora è appena nato Damiano, il sette luglio del 2014. Oggi è il sedici.

A pranzo le polpette sono proprio buone! Tra i ragazzini si crea subito una tensione di sguardi: Carlo, Alessio e Sirio in fila sulla panca controllano la padella al centro della tavola per capire quante polpette ci sono a testa. È sempre così con le polpette, son così buone che non ti sembrano mai abbastanza, poi di solito dopo aver finito la seconda sei già pieno e non ti sembra vero.

Alessio è figlio di Deborah e Bio, invece Carlo di un loro amico che ha aperto un ristorante a Perugia e propone solo prodotti contadini (tra cui anche i formaggi de La Goccia).

Il vitellone delle polpette è cresciuto qui e occupava il posto di quello che stamattina insisteva per avere più fieno. Deborah non pranza con noi, è nella cucina dell'agriturismo con Patrizia, la socia responsabile della cucina che vive poco lontano da qui. Deborah oltre a fare i formaggi, in alta stagione aiuta anche Patrizia, a la Goccia.

Scendo le scale chiuse tra spesse mura di pietra e vado a prendere una maglia in camera perché dove mangiamo c'è vento. Nella grande casa ci sono gli appartamenti dei soci, la sala, la cucina dell'agriturismo e la caciaia. Sbuco dietro l'edificio, nel caldo statico del piazzale, cammino acccecata dalla ghiaia. Costeggio un prato all'inglese con sdraio aperte verso la vallata, vuote, sotto l'ombra di salici piangenti. Silenzio, solitudine, ordine. Sembra di essere in un film di Michelangelo Antonioni.



Riccardo, l'altro socio che vive qui, tornerà domani dai Paesi Baschi. Lui segue i cavalli, o meglio propone ippoterapia ai gruppi di diversamente abili (soprattutto psichici) con i quali l'agriturismo della fattoria La Goccia lavora.

A pranzo c'è anche Niccolò, il figlio adolescente di Riccardo, lui e Roberta chiacchierano di un romanzo post-cyber punk che Niccolò sta leggendo. Io non ne so nulla e ascolto interessata. Finiscono per parlare di alimentazione e Niccolò dice la sua a Roberta. Secondo lui per non sfruttare la terra, gli esseri umani dovrebbero selezionare dei ceppi di piante molto nutrienti e resistenti da clonare all'infinito. Ascolto le parole di Niccolò come se venissero dal futuro. Invece siamo qui, nel 2014. Eh sì, un'amica da poco mi ha raccontato che al festival di Crocevia a Urupia ha visto un documentario sul dibattito della carne clonata negli Stati Uniti. I consumatori vogliono che venga scritto in etichetta quando la carne è clonata. Il futuro c'è già e io stento a crederci.

Finito di pranzare Bio ci racconta che Alessio da piccolo voleva a tutti i costi andare al McDonald's e lui ce l'ha portato, e alla fine ad Alessio l'hamburger non è piaciuto: quello che gli fa suo padre con i loro vitelloni è molto più buono. Mi sarebbe piaciuto esserci solo per vedere la faccia soddisfatta di Bio!





Con la pancia piena ci ritiriamo nelle stanze. Tra i tavolini all'aperto di fronte alle camere incontriamo Deborah in pausa che si fuma una sigaretta. Venerdì mattina faremo il cacio insieme. Stracchino, caciotta, primo sale, primo sale erborinato, taleggio, ricotta, burro di siero. La caciaia è a norma di legge. Piastrelle, pedalino al lavello, cisterna refrigerata per il latte, superfici di acciaio inossidabile. E un odore di latte e caglio da leccarsi i baffi. Ad ogni azione corrisponde un foglio A4 precompilato da completare. Quantità di latte, giorno di mungitura, tipo di caglio ecc.

A la fattoria La Goccia la divisione dei ruoli comprende anche la rispettiva parte burocratica. Bio e Marco si occupano di quella della stalla, Deborah dei formaggi, Riccardo dell'agriturismo.

Bio sostiene che secondo lui, comunque, hanno sbagliato. Ai loro tempi si faceva un mutuo per comprare e poi ci si metteva subito in regola. Facendo così però si salta la fase della sperimentazione, per capire i propri ritmi, le passioni, il proprio modo di muoversi in campagna.

La campagna *Terra Bene Comune* cerca di risolvere proprio questo problema, secondo Bio. A Mondeggi, Fattoria Senza Padroni, chi inizia la custodia della casa e delle terre demaniali può prendersi il tempo di trovare il suo ritmo in campagna, il suo posto,



il suo ruolo, come contadino Genuino Clandestino può rivendicare le proprie scelte produttive nel territorio. Secondo i suoi tempi e il suo modo di organizzarsi.

La loro storia, quella di Bio, di Deborah e degli altri soci, di come sono arrivati in Umbria e di come sono ancora insieme me l'ha raccontata Riccardo. Lui e Deborah si conoscono da quando avevano quattordici anni. Poi al culmine di una riflessione portata avanti negli spazi sociali di Roma sulla dignità del lavoro e dell'abitare, sono partiti in trenta con le macchine piene diretti verso l'Umbria. Lì si sono stabiliti per un po' alle Frascarelle dove, quasi vent'anni dopo, quando già tutti se ne erano andati verso una cooperativa sul lago Trasimeno, capitarono Marco e Laura, che solo dopo avervi trascorso degli anni, scoprirono che la loro stanza era quella dove era nata Asia, la prima figlia di Bio e Deborah.

Io e Sara siamo state tutta la mattina dell'ultimo giorno con Riccardo. Io a osservare e Sara a scattare foto. Riccardo faceva avvicinare le donne del gruppo ospite alla cavalla Acacia, una alla volta. La prima donna l'ha spazzolata, misurata con le braccia, accarezzata, abbracciata. L'ultima è salita in sella e su indicazioni di Riccardo ha chiuso gli

occhi, aperto le braccia e ha immaginato che muovendole in su e in giù facesse alzare in aria e volare il suo cavallo. Per anni avevo sentito parlare di ippoterapia e onoterapia ma mai avevo capito realmente di cosa si trattasse. Qui oggi l'ho scoperto.

Alla fine sulla collinetta di tufo di Orvieto ci siamo andati sul serio e siamo anche entrati nel duomo. Ci sono ancora le colonnine con i telefoni, con il buco per le monetine, per ascoltare la storia, quella con la esse maiuscola. Quattro lingue opzionali. Io al telefono però non ci sono andata, perché la storia, quella vera, già la so. Quando entro in una chiesa mi capita sempre di pensare a quei nove milioni di donne uccise tra il Quattrocento e il Seicento. A quanto sangue quelle chiese hanno visto per cancellare la fiducia delle donne nei loro poteri di comunicazione con le energie della terra.

Quando usciamo dal duomo c'è un presidio, una voce in collegamento radio dice che stamattina è stato bombardato il reparto disabili dell'ospedale di Gaza. Chi vola su cavalli alati e chi muore nei luoghi socialmente destinati alla guarigione, solo per la sfortuna di essere nato in Palestina.

Io, Michele, Roberta e Sara ci dirigiamo verso la sede di Orvieto antifascista, beviamo un bicchiere di vino con Bio, Marco e altri compagni e ce ne torniamo a La Goccia. Stasera Riccardo, Deborah e Patrizia fanno le pizze con le donne ospiti in agriturismo.





Penso alle donne bellissime che sopravvivono in campagna, con le loro aiuole di erbe officinali, i fiordalisi, i gatti e i fermagli ai capelli. Penso a Laura, che ha partorito in casa assistita da un'ostetrica ottuagenaria. E allora sto bene. Mi passa anche la paura del futuro che è già qui e io me ne scordo.

Le braccia muscolose di Deborah, i suoi occhi, la sua voce. Penso a questo, ai sorrisi complici tra lei e Patrizia davanti al forno delle pizze. Che donne, che belle donne!

Il sogno degli abitanti della Fattoria La Goccia è quello di resistere e restare qui dove anni di percorso li hanno portati. Per fare di questa Goccia un mare di relazioni e condivisioni.



Michela Potito: si è laureata al Dams e specializzata in storia e cultura dell'alimentazione. Vive nella campagna bolognese.

Sara Casna: si è diplomata all'Istituto Italiano di Fotografia. Ha partecipato a numerose mostre, lavora come fotografa freelance collaborando con riviste internazionali.

Roberta Borghesi: dopo il dottorato in geografia, coniuga il lavoro di ricerca freelance con la vita in campagna sull'Appennino bolognese.

Michele Lapini: laureato in Cooperazione e Sviluppo, lavora come fotografo freelance con agenzie e media italiani e internazionali.

Un po' diario di viaggio e un po' reportage, questo libro è frutto di un lavoro collegiale dove i testi di Michela Potito e Roberta Borghesi e le foto di Sara Casna e Michele Lapini compongono insieme il racconto in dieci tappe di un'Italia inedita. L'Italia di Genuino Clandestino, una rete di agricoltori e artigiani che hanno creato negli anni un mercato alternativo per affermare con il loro lavoro l'autodeterminazione alimentare e il valore della produzione locale di qualità. Partiti da Montecombraro, nel modenese, gli autori hanno percorso l'Italia in lungo e in largo fino a Ramacca, in provincia di Catania: hanno visitato aziende agricole e laboratori artigianali, hanno dormito sotto il tetto dei protagonisti di questa rivoluzione, mangiando e lavorando con loro per riportare su queste pagine un quadro autentico fatto di volti, gesti e scelte coraggiose di chi oggi lotta per ricordare a noi tutti la necessità di un rapporto più diretto e consapevole con la terra e il cibo.

www.terranuovaedizioni.it

ISBN 978 88 6681 083 4



9 788866 810834

€ 18,00