



Il Chioso

Terra, Futuro e Libertà

Premessa

Dopo questo difficile anno è giunto il momento di rimettere nuovamente tutto in discussione. Ho deciso di riscrivere il progetto partendo da Zero, da ciò che sono, da ciò che sogno, dalle mie competenze, dalle mie speranze e da ciò che mi muove.

Come già accennato nelle due pagine condivise con voi a fine Novembre, vedo un grande futuro per quel luogo magico che è la Cascina del Chioso, ma come ci siamo detti molte volte, quel futuro è possibile solo in stretta relazione con tutti i protagonisti, tutti gli attori che la vivono e la curano a partire dalla Vostra Famiglia, dalla vostra storia per arrivare ad Andrea, Walter e Davide, tutte persone straordinarie con i quali è bello immaginare, sognare e creare.

Da domani se lo vorrete quelle relazioni diventeranno realtà, ma per realizzarle credo sia bene, conoscerci a fondo nei pensieri, nei principi e nelle idee che ci definiscono come persone, non idee immutabili o cristallizzate, ma torrenti di pensiero da navigare, esplorare e far affluire insieme ai vostri per creare un grande e placido fiume che sfoci ed alimenti il grande Oceano della Società Civile Globale che lavora incessantemente attraverso innumerevoli esperienze, per far emergere una nuova forma di essere umani ed un nuovo modo di rapportarci al prossimo e al nostro meraviglioso pianeta.

Ho deciso dunque di prendere qualche riga e rubarvi qualche minuto per esporre il mio pensiero finalmente in maniera un po' completa, raccontarvi il pensiero e l'agricoltura da sviluppare alla Cascina del Chioso, una visione poetica che non vuole essere una cattedrale senza fondamenta da posare come un prefabbricato, ma un processo di co-creazione condiviso con voi e con il territorio circostante.

Credo che queste pagine tentino di incarnare il *Nuovo*, il Nascente che per sua natura non possiede alcuna collocazione predefinita nel sistema di saperi di questo mondo.

Nasce ai crocicchi, ai crocevia dei linguaggi (in questo caso agrario, filosofico, antropologico ed economico) disciplinari rimessi in movimento, destabilizzati.

Il nuovo nasce in zone franche, in cui le parole tornano ad essere poetiche, ad essere illuminazioni, invenzioni, scoperte; progetti di umanità e di mondo che comportano necessariamente corposi rischi di approssimazione e anche di errore.

Non possiamo pretendere di fondare o legittimare scientificamente, cioè con gli strumenti concettuali del passato, la nascita in corso. Possiamo viceversa sperare di concepirla insieme quasi al buio e di seguire fedelmente ed umilmente le fasi di questa gravidanza.

Proprio per questo vi chiedo di queste pagine una lettura ruminante, meditativa, co-pensante. Non è, quella che segue, una dimostrazione di una tesi da apprendere passivamente.

Colmate perciò Voi e dunque insieme a me, col pensiero nascente, con l'entusiasmo e l'inquietudine che preme alle vostre menti e ai vostri cuori, con la tonalità emotiva delle vostre persone, le tante lacune che incontrerete in queste pagine.

Chi si offre al servizio del Nascente non può che rimanere un *principiante* (da principio appunto) e anche per fortuna un *dilettante* (da diletto: divertimento amato e ricercato).

Chi si offre al servizio del Nascente non può che accettare una certa indeterminatezza delle idee, che porta la potenza delle gemme di febbraio rispetto ai ricchi e decadenti fogliami autunnali che rappresentano un mondo che va a finire.

Introduzione

A partire dai primi anni del '900, ma a ben guardare a partire dal Romanticismo, molti uomini e donne appartenenti ai più svariati mondi (scienza, politica, filosofia, letteratura, religione, diritti umani per citarne alcuni) hanno iniziato a ragionare e a lanciare messaggi chiari circa le grandi contraddizioni, i rischi e le distorsioni appartenenti al nostro modello di sviluppo fondato sul petrolio e sul primato assoluto dello sviluppo tecnologico nei confronti della vita umana, il quale auspica la crescita infinita in un mondo di risorse finite e tende inesorabilmente alla disumanizzazione.

I più furono emarginati e questo fu perfettamente normale perché la forbice fra benefici e costi del modello suddetto era estremamente a vantaggio dei primi, soprattutto perché l'occidente aveva attraverso il colonialismo, tre quarti di mondo sulle cui spalle costruire la propria fortuna. Dalla crisi del 2009 però qualcosa è cambiato. In questi quindici anni si sono susseguiti appelli sempre più accorati ed interdisciplinari volti a stimolare riflessioni sul nostro modello di sviluppo. Oggi l'urgenza di agire in fretta è una certezza più che limpida se non vogliamo che la nostra società si scioglia rapidamente come neve al sole portando con sé immani catastrofi sociali, umane ed ecologiche. Il tutto è (per certi versi comprensibilmente) anestetizzato dalla politica politicante che deve provare a tappare le falle tenendo insieme il più possibile tutti i pezzi del puzzle. Cambiamento climatico, picco del petrolio, spostamento dell'asse del potere e della ricchezza verso l'est del mondo e crescita demografica sono quattro questioni cardinali del nostro tempo che dobbiamo necessariamente affrontare ed analizzare in maniera unitaria e non come problemi disgiunti. Esse segneranno la nostra esistenza, quella dei nostri figli e quella dei loro figli nei prossimi 50/70 anni.

A questo punto abbiamo molte strade di fronte: potremmo scegliere di guardare da spettatori smarriti confidando nella politica della crescita e dello sviluppo tecnologico, ancorati alle nostre fragili sicurezze; oppure potremmo nasconderci nel bunker di carta del consumismo e dell'annichilimento dell'essere umano affidando tutte le nostre sorti al dataismo, espressione del capitalismo della sorveglianza teorizzato alla perfezione da Shoshana Zubov; oppure ancora potremmo allontanarci dal centro e lasciarci andare alla pericolosa deriva dell'antiscienza, delle visioni cospirazioniste o complottiste (che in definitiva sono solo l'altra faccia del dataismo). Potremmo fare tante cose, anche impazzire guardando dritto in faccia il nulla che si è creato dietro alla maschera o cadere in depressione se prendessimo consapevolezza della solitudine del nostro tempo, senza padri appartenenti ad un passato simbolo di arretratezza e senza figli a cui stiamo di fatto consapevolmente e indiscriminatamente mettendo in dubbio le premesse esistenziali. Depressi e storditi potremmo tirare dritto, buttare giù l'ennesima dose di ansiolitico (più o meno legale) e continuare a tritare tutto ciò che si para sul nostro cammino, inseguendo mode, trend di mercato, opportunità e speculazioni al fine di accumulare sempre più denaro virtuale o reale navigando sulle note dell'adagio oggi di grande successo del "morto io, morti tutti".

Ma c'è un'altra via che è quella di decidere di guardarci in faccia, sederci, stappare una buona bottiglia di vino e ragionare sul fatto che siamo di fronte ad un periodo cruciale nella storia dell'umanità e che toccherà proprio a noi viverlo ed in base a come lo affronteremo si delinea la nostra permanenza su questo pianeta sia dal punto di vista qualitativo che, ahimè, quantitativo. Ci dobbiamo guardare negli occhi e dirci che l'uomo occidentale ha vissuto la più grande sbornia colossale dell'umanità, la più lunga notte di baldoria che l'homo sapiens avesse mai potuto immaginare, dobbiamo dirci che è stato bello nonostante i tanti effetti collaterali, ma sta per finire la damigiana e dobbiamo riprenderci e alla svelta, l'alba si avvicina. Entro 50-60 anni dobbiamo essere capaci di dare ai nostri figli una società che sappia fare a meno dell'energia fossile invertendo la rotta della catastrofe ecosistemica e climatica. Una sfida epocale la nostra, che dobbiamo affrontare con creatività, gioia, speranza e serenità, ricostruendo la forza dell'energia delle comunità locali ed insieme cercare un nuovo senso all'esistenza stessa dell'uomo.

Non dobbiamo tornare indietro, bando agli anacronismi, l'uomo del passato mitizzava e auspicava proprio la ricchezza senza fine, la disponibilità eterna di ogni tipo di cibo ad ogni ora del giorno (il mito della cuccagna), il crollo di ogni inibizione sociale, sognava di volare e di viaggiare per lo spazio. Appena ha avuto le condizioni per farlo (l'energia fossile liquida a basso costo, tecnologia e chimica) lo ha fatto. Oggi noi dobbiamo andare oltre, ripartire e guardare avanti e non c'è tempo da perdere.

Ripartire da dove? Ripartire da cosa?

Potremmo iniziare dal nostro cervello, che molti ambientalisti attratti dalla deriva nichilistica reputano la causa di tutti i mali del pianeta. E' vero, il nostro cervello è qualcosa di incredibile, la sua evoluzione (o qualcosa di più per chi ci crede) ci ha permesso di sganciarci dal destino del cosmo. L'uomo è un essere biologico, ma egli sa vivere in funzione dei suoi interessi e non solo in funzione degli interessi della natura. Il cervello umano è sempre alla ricerca di senso, in ogni azione che pensa e che compie. Grazie al cervello l'uomo può pensare, maturare, evolvere e co-creare insieme alla natura, ma anche comandare, distruggere ed uccidere. La terribile, benchè affascinante, indeterminatezza dell'uomo che lo differenzia da tutte le altre creature, dipende dal senso, dall'apertura esistenziale del suo pensiero.

Il nostro tempo è il tempo del nichilismo, un tempo di grande carenza di senso. Da una parte il Dio persecutore e burattinaio dei destini già scritti è *morto*, come aveva già affermato Nietzsche più di un secolo fa, dall'altra denaro e tecnica sono diventati mezzo e fine di ogni cosa. I pensieri, le opinioni, le passioni morali sembrano perdere qualsiasi valore di fronte agli algoritmi della sicurezza, del pensiero unico e dell'interesse economico.

Come me molti sono convinti che proprio il cervello possa ancora salvarci aiutandoci a rimettere a fuoco e a riprendere consapevolezza del fatto che l'uomo è un essere biologico inserito dentro una complessa rete di relazioni con miliardi di altri esseri viventi le cui leggi regolano la vita su questo meraviglioso pianeta. Queste leggi, non sempre in accordo con gli interessi predatori del nostro *piccolo io bellico*, esprimono una forza dalla quale non si può prescindere nonostante tutta la tecnologia possibile, nonostante l'iperspecializzazione della scienza moderna, nonostante tutti i calcoli algoritmici che pretendono di definire il destino dell'uomo sulla base di interessi di una ristretta cerchia di persone che quegli algoritmi governa.

Questa idea di travalicamento autonomo delle leggi cosmiche è un'idea fallace ed in definitiva stupida, che però se armata di grande potenza, può diventare distruttiva, in primis per l'essere umano stesso.

D'altro canto all'uomo non si può chiedere di divenire un tassello dell'ordine naturale (come possono essere gli impollinatori o le foche o i gabbiani) come peraltro pretende parte dell'ideologia ecologista/evoluzionista. La nostra magnifica apertura verso il *senso* delle cose non ce lo consentirebbe mai.

Dobbiamo a mio (ma fortunatamente non solo mio) modesto parere proprio attraverso le grandi capacità del nostro cervello, iniziare a chiederci quale sia il senso della nostra esistenza, cosa significhi migliorare le condizioni di vita di una comunità, cosa significhi "bene comune", da dove deriva la gioia che ogni uomo sente nel favorire la vita, dove risiede il potere dell'amore, dove e perchè inizia l'atteggiamento predatorio e difensivo nei confronti della natura e dei nostri simili. Questo per arrivare ad intuire il grande potenziale dell'uomo, che se capace di co-creare insieme alle forze che governano la rete di cui siamo parte, è in grado di rendere il mondo un posto infinitamente più bello.

Progresso e sviluppo

Uno sguardo alla parola più famosa, più abusata e traviata degli ultimi due secoli.

Il progresso si può definire come lo "star meglio di una popolazione", lo sviluppo è il "potenziamento di una dimensione". I due concetti hanno camminato su linee diverse ma parallele e direttamente proporzionali fino agli anni '70/'80 dell'Ottocento (l'inizio dell'era del petrolio). Nel Novecento hanno iniziato a sfilacciarsi, ad intrecciarsi a tratti sostenendosi e a tratti respingendosi. Oggi lo sviluppo della maggior parte delle tecnologie e degli strumenti finanziari non è in alcun modo direttamente proporzionale allo stare meglio della popolazione (in Europa circa il 5 % della popolazione soffre di depressione e circa il 15%, dato sbalorditivo, ha fatto uso almeno una volta nell'ultimo anno di antidepressivi – Fonte OCSE).

Possiamo dunque affermare che progresso e sviluppo tendono oggi ad essere inconciliabili, benchè continuino ad essere ritenuti sinonimi e per giunta confusi uno con l'altro.

Uno sguardo al cibo

L'azione concreta che vorrei intraprendere vuole partire dal cibo per tre semplici motivi (oltre al fatto che di questo mi occupo):

- Tutti noi dobbiamo mangiare, almeno due volte al giorno e nonostante il tentativo fallito di sostituzione del cibo attraverso pillole e integratori, questo aspetto continua a definirci come esseri umani in maniera univoca. Il cibo è un problema (e una gioia) che riguarda tutti
- Il sistema di produzione di cibo industriale inonda il mercato (di chi ha i soldi per permetterselo) di cibo attraverso la distruzione della biodiversità, il dispendio abnorme di combustibili fossili per produzione, stockaggio e vendita e una zootecnia crudele e nociva (un allevamento di maiali cinese da 1 milione di capi produce la stessa quantità di acque reflue della città di Londra, fonte FAO)
- L'agricoltura non è un'impresa come un'altra. Oggi gli obiettivi delle imprese sono votati unicamente al profitto (massimizzare il giro d'affari, aggiungere valore, minimizzare i costi). Applicare questi principi alla produzione di cibo porta inevitabilmente alla deriva che stiamo vivendo. In epoca pre-industriale per produrre 10 Kcal di cibo se ne usava una soltanto di origine umana e animale, paradigma sostenuto da immani fatiche e sfruttamento del lavoro. L'agricoltura industriale ha ribaltato questo paradigma e oggi per produrre 1 Kcal se ne usano 11 di energia fossile (la media fonte FAO tiene conto dell'agricoltura e della zootecnia) a fronte però di una produzione 10 volte maggiore rispetto all'era pre-industriale. Da questi dati deriva una riflessione: **l'agricoltura moderna è efficiente solo in termini economici** (e non energetici né tantomeno biologici) e ciò dipende dal basso prezzo dei combustibili fossili e dal fatto che non si calcolano i costi esterni (desertificazione, inquinamento, emigrazione dalla campagna alle megalopoli, aumento della CO2 atmosferica, immane sversamento di plastiche negli oceani etc. etc.)

E' facile dunque capire l'urgenza di un intervento in un'epoca in cui il basso prezzo dei combustibili fossili è arrivato al capolinea e dove le pressioni di inquinamento ambientale e sociale sono giunte, come richiama anche Papa Francesco nella *Laudate Deum*, ad un punto di rottura.

La nostra agricoltura "Convenzionale" è moderna o neolitica?

L'agricoltura nasce circa 10.000 anni fa nella mezzaluna fertile fra il Tigri e l'Eufrate. Gli uomini addomesticarono piante (graminacee e leguminose soprattutto) e animali tipici delle steppe di quelle zone (capre e pecore). Dopo 4.000 anni l'agricoltura dilagò verso l'Europa Centrale attraverso la valle del Danubio che era completamente coperta di boschi. In questa colonizzazione l'uomo portò con sé le piante che aveva selezionato e che sapeva coltivare da 4.000 anni, ma per farlo dovette ricreare l'ambiente in cui quelle piante prosperavano: la steppa. L'uomo steppizzò di fatto gran parte dell'Europa in 2.500 anni abbattendo boschi e portando alla desertificazione le aree più calde ed aride di Europa e Nord Africa come il Sahara, gran parte della penisola iberica e la zona del Languedoc nel sud est della Francia.

Ci volle qualche millennio perché si affacciassero sulla scena civiltà che compresero che il sistema più stabile e duraturo era rappresentato dal mettere insieme alberi, animali e piante erbacee. Furono Greci, Romani e Persiani che fondarono la loro prosperità su vite e ulivo, grano e animali pascolatori integrati in un unico sistema agricolo. Da lì in poi i contadini di tutte le società e le epoche tentarono con i loro mezzi culturali e tecnici di perfezionare sempre di più un sistema agro-silvo-pastorale stabile, fino a giungere alla metà dell'800, l'alba dell'agricoltura industriale.

Questa è l'epoca che ci ha lasciato in eredità quelli che chiamiamo i *paesaggi tradizionali*, paesaggi co-creati dall'uomo e dalla natura che integravano siepi, frutteti, pascoli, campi, stagni, boschi, corsi d'acqua e vie di comunicazione con grande sapienza ed armonia. Sono questi i paesaggi che ci affascinano per bellezza ed armonia delle forme, quelli che fanno oggi la fortuna turistica di località conosciute ed apprezzate a livello mondiale (Toscana, Langhe, Valli Alpine etc.), quelli in cui ci

rifugiamo quando siamo saturi e oppressi dalla bruttezza e dalla disarmonia dei nostri paesaggi urbani e agroindustriali moderni.

A partire dalla fine dell'800 con l'avvento di potenti macchine funzionanti grazie ad un'energia altrettanto potente e a basso costo l'uomo dell'occidente arrivò a fare ciò che progettava da molto tempo, di sicuro dal Rinascimento: oltrepassò i limiti ed i confini della natura concentrandosi esclusivamente sui suoi bisogni ed i suoi scopi; iniziarono grandi accorpamenti e si aprirono campi immensi con conseguente distruzione del paesaggio tradizionale per produrre cereali rivolti all'alimentazione animale ed umana. Si ricominciò nuovamente dunque a steppizzare il mondo. L'uomo perse la sua capacità di co-creare ed applicò la dilagante cultura riduzionistica e meccanicistica anche alla produzione di cibo, iniziando ad applicare le forme, le dinamiche ed i principi propri delle fabbriche nella progettazione di ciò che fino a pochi anni prima era misurato in relazione alla componente naturale, ai limiti reali degli ecosistemi e alla meravigliosa (per me inspiegabile ed incredibilmente affascinante) capacità umana di produrre bellezza ed armonia delle forme e dei paesaggi.

Dopo la seconda guerra mondiale il processo di dominazione totale e manipolazione dei meccanismi che regolano la vita si implementò a dismisura. Il mercato mondiale con le sue esigenze e le sue storture prese il sopravvento e si arrivò negli anni '70 ad aumentare le rese di più di 100 volte rispetto all'era pre-industriale riducendo drasticamente la manodopera in modo inversamente proporzionale all'aumento della produttività e della dimensione media delle aziende. Fu la stessa politica agricola europea a sostenere a suon di miliardi questa industrializzazione dell'agricoltura. A partire dagli anni '90 però si capì che questo meccanismo illusorio poteva stare in piedi per poco tempo a causa del depauperamento dei suoli e delle falde acquifere e solo a fronte di grandissimi input energetici e chimici e con costi esterni altissimi, la gigantesca macchina era però lanciata a tutta velocità.

L'agricoltura nell'era del petrolio intraprese un percorso di pesante regressione verso l'agricoltura neolitica sostenuta però da una potenza energetica inaudita e dalla chimica che ne compensò l'instabilità e la fallacità.

Nei primi 10.000 anni l'agricoltura desertificò 1 miliardo di ettari di terra coltivabile, negli ultimi soli 40 anni l'agroindustria ne ha desertificati un ulteriore miliardo (Fonte FAO).

Impressionante vero?

Oltre al disastro ecologico è bene ripetere che senza energia fossile (o con prezzi del petrolio superiori ai 150 dollari al barile) l'agricoltura industriale non durerebbe un giorno e questo non è molto confortante.

La sfida è dunque quella di nutrire (nel 2050) 9 miliardi di persone, con risorse energetiche pesantemente ridotte in una condizione di clima instabile, sembra impossibile, ma non lo è affatto!

La buona agricoltura

Seguendo i ragionamenti fatti fin'ora potremmo per deduzione con facilità affermare che la buona agricoltura è quella fatta di una grande rete di micro fattorie capaci di puntare all'efficienza biologica ricostruendo sistemi agro-silvo-pastorali stabili che mirano a produrre il massimo cibo possibile su una superficie minore possibile lasciando l'acqua, l'atmosfera, la terra e le comunità migliori di come le abbiamo trovate.

Essa si fonda su tre principi fondamentali definiti mirabilmente da Colin Tudge nel suo libro "Nutrire il Mondo è Facile":

- **Rilocalizzazione delle produzioni**
- **Autofiducia, che significa avere fiducia nelle proprie capacità, della propria terra, puntare a produrre tutto il possibile e commerciare le eccedenze**
- **Commercio Equo.**

Per realizzare tutto questo sono necessarie 3 condizioni apparentemente extra agricole:

- La costruzione di una nuova morale meta-meccanicistica che definiremo **Svolta Antropologica**
- **Un artigianato agricolo scientificamente (e politicamente) assistito** che sviluppi ed implementi le tecniche sperimentate dai pionieri della permacultura e dell'agricoltura bio-intensiva che puntino a produrre molto cibo su piccole superfici senza uso di energie fossili a fronte di maggior manodopera
- **Evoluzione delle abitudini alimentari** delle persone verso i principi sostenuti dalla dietologia riassumibili con efficacia in *“Tanta frutta, tanta verdura, meno cereali, poca carne, massima varietà”*

La Monodopera in agricoltura, una questione cruciale

Le società rurali ad alto impiego di manodopera sono simbolo di arretratezza. La percentuale di impiegati nel settore agricolo oscilla fra l'80% del Ruanda dove mancano figure essenziali per garantire il buon funzionamento dello stato e l'1 % di USA e UK culla dell'agroindustria portatrice di inquinamento, desertificazione, nuove malattie metaboliche e tumorali, distruzione della biodiversità e del paesaggio.

L'Italia si attesta al 5%. L'Occidente nell'esportare il proprio modello a livello globale si fa portatore in campo agricolo della visione di Norman Borlaug, padre della “Rivoluzione Verde” degli anni '70. Questa visione si auspica ancora oggi che i 2 miliardi di contadini ancora presenti nei paesi in via di sviluppo si spostino andando a rimpolpare le bidonvilles delle megalopoli sudamericane, asiatiche e africane. Questo perché, secondo questa visione obsoleta, concentrando la manodopera nella manifattura e nel terziario si aumenterà la ricchezza e di conseguenza i consumi ed in definitiva il PIL.

Ma attenzione, perché solo gli stati veramente ricchi (che hanno fondato la loro ricchezza su risorse primarie a costo pressochè nullo ottenute mediante il colonialismo, combustibili fossili in abbondanza e a basso costo e ricchezza diffusa) sono stati in grado di assorbire ed emancipare queste grandi masse che da rurali si facevano urbane, vedi *boom* economico Euro-Atlantico. In un mondo in cui i combustibili fossili calano, la devastazione ambientale ha toccato punte massime, le risorse primarie si assottigliano ed è massima la tendenza a robotizzare i processi produttivi, non c'è alternativa per quelle masse umane se non incrementare il numero dei disperati ai margini di megalopoli disumane ed invivibili (vedi Lagos, Città del Messico, Rio de Janeiro, Il Cairo etc. etc.).

Il mondo non potrà occidentalizzarsi e questo semplicemente perché non abbiamo risorse a sufficienza. Se 7 miliardi di persone vivessero come una famiglia americana ci vorrebbero 5 pianeti Terra. Questa è una triste ed ingiusta realtà a cui noi occidentali abbiamo il dovere di rispondere e trovare delle soluzioni, pena la catastrofe.

Continuare ad esportare il nostro modello politico, economico e filosofico per puro interesse è un atto di grande cattiveria, ipocrisia, spregiudicatezza ed irresponsabilità.

Cosa possiamo fare?

Semplicemente *de-occidentalizzarci o dare un nuovo senso alla parola Occidentale*, trovare una nuova via che sappia nella più miracolosa e fortunata delle ipotesi essere condivisa dagli altri popoli per prevenire il tentativo nefasto ed utopistico di *occidentalizzare* le 9 miliardi di persone che saremo nel 2050; nella più realistica delle ipotesi dovremo invece lavorare per costruire la resilienza delle comunità ed immaginare le basi della società successiva alla grande crisi a cui dovremo fare fronte entro la fine di questo secolo.

Siccome la questione del cibo è centrale in questo ragionamento allora la buona agricoltura, che Colin Tudge eleva al concetto di “Agricoltura Illuminata”, diventa un tassello fondamentale.

Essa richiede molte mani, ma soprattutto molte risorse, molte menti e molta scienza capace di fornire i mezzi (non i fini) tecnici, filosofici e culturali per costituire nuove società agrarie fondate sull'eco-cultura che esaltino la dimensione co-creatrice dell'uomo valorizzando le sue grandi qualità culturali e tecniche, riconsiderandoci però parte (e non centro dominante) della complessa

rete della vita da cui, ripetiamo, non si può prescindere.

Hopkins, teorizzatore della transizione molto prima di Ursula Von der Leyen, auspica società con il 20-30% di impiegati nella buona agricoltura, apparentemente un bel cambio di paradigma per una società occidentale che punta a de-ruralizzare il pianeta.

Questo è il punto politico più complesso su cui lavorare. Per adempiere a questo difficile compito bisogna rendere attrattivo il nuovo ruralismo, non solo in termini occupazionali, ma proprio come modello sociale e comunitario.

Permacultura, micro fattorie ed agroecologia

La soluzione qui proposta in risposta all'urgenza della situazione è di ripensare l'agricoltura fondandola su di una rete di micro fattorie basate su sistemi agro-silvo-pastorali che funzionino come ecosistemi autonomi inseriti in una rete ecologica più ampia in grado di produrre molto cibo (e soprattutto molta varietà), piante medicinali e materiale da costruzione ad alto impiego di manodopera, bassissimi o nulli input esterni e grande sostenibilità sociale. Rifondando l'agricoltura sugli alberi, sul reintegrare gli elementi naturali a campi, orti, frutteti, siepi, vie di comunicazione e corsi d'acqua ci proponiamo anche di ricostruire un paesaggio di cui le comunità possano riappropriarsi e farne un elemento identitario forte oltre che fonte di cibo e loisir, insomma, un vero paesaggio di resilienza fondato sul modello permaculturale.

La *permacultura* è un sistema bio-ispirato di concepimento degli insediamenti umani, capace di ripensare l'uomo e tutte le sue strutture come parte integrante di un ecosistema definito da reti complesse dove ogni elemento ha almeno 2 o più funzioni.

La permacultura non è un supermetodo di agricoltura naturale. E' piuttosto l'agroecologia l'insieme delle tecniche di cui si serve l'approccio permaculturale per produrre cibo per le comunità.

La permacultura integra poi i paesaggi produttivi con l'educazione all'ecocultura delle giovani generazioni, con la fruizione quotidiana del paesaggio da parte di chi frequenta occasionalmente o di chi vive quotidianamente un territorio e ne fa un elemento identitario intorno al quale riconoscersi come comunità.

La micro-agricoltura professionale apre la strada alla rilocalizzazione della produzione del cibo, ma ragionando in modo più ampio spalanca le porte anche ad una gestione diversa della società che abbia come obiettivo la decentralizzazione di tutto ciò che può essere gestito su scala locale.

Ciò favorirebbe davvero il processo di transizione verso un'economia sociale e solidale con un minimo dispendio di energia. Questa visione favorirebbe la vera resilienza delle comunità locali, la sicurezza alimentare e l'autonomia energetica.

Il modello agricolo che propongo è certamente un modello di rottura:

Superfici Piccole e Curate Vs Tendenza alla Crescita

Lavoro Manuale non motorizzato Vs Soluzioni HiTech

Ispirazione a pratiche antiche Vs Visione di un passato arretrato comunque negativo

Connessione alle più innovative scoperte scientifiche Vs Saperi obsoleti in materia di suolo, sistemi e fertilità

Lavorare con la Natura Vs Lavorare Contro la Natura

Sistemi integrati e complessi Vs Monocolture

L'ultimo punto prende in esame una questione essenziale, la **complessità**. Il pianeta e la vita tendono ad una sempre maggiore complessità così come l'universo dalla sua formazione ad oggi. L'agricoltura è il sistema di produzione che nonostante tutti gli sforzi che l'uomo faccia, non può prescindere dal rapporto con la natura (anche se le colture idroponiche sotterranee rappresentano un passo verso l'obiettivo tanto agognato e irraggiungibile di sottrarci alle leggi del cosmo).

La complessità sopra descritta è antitetica alla visione industriale che tende alla semplificazione e alla riduzione estrema.

Dirò di più, l'agricoltura moderna distrugge in onore dell'efficienza economica ciò che la natura ha

assemblato in centinaia di milioni di anni secondo il principio dell'efficienza biologica e questa mi permetto di dire, è una vera e propria aberrazione, uno sfregio alla rarità della vita nel cosmo. La vita su questo pianeta ha 4 miliardi di anni di esperienza, non sarebbe più bello inscrivere la nostra flebile e breve esistenza all'interno di questo grande fiume? Non sarebbe più bello ed edificante ragionare su un modello che ci permetta di lavorare a fianco di questa immensamente più grande forza invece che fare di tutto per schiacciarla, vivisezionarla e annientarla?

La buona agricoltura è l'agricoltura della complessità

Fluire nel grande fiume della vita significa, come spiega magistralmente Charles Gruyer, diventare esperti dell'**energia del sole**, che è il vero motore della vita e di tutte le sue infinite reazioni complesse che la governano da miliardi di anni. L'energia fossile è troppo scarsa e troppo potente per essere impiegata in maniera massiva in agricoltura e poi dà al uomo la sensazione di poter soverchiare l'essenza stessa della vita. Il nostro ruolo di contadini è quello di trasformare l'energia solare in cibo, secondo le regole che governano la vita sulla Terra. Tutto qui.

Comunità, entità fragili

Nel tempo del nichilismo, dell'individualismo, della de-territorializzazione, della virtualizzazione delle relazioni, dei distanziamenti, dello strapotere attrattivo dei non-luoghi, il concetto di comunità sta attraversando una fase di grande difficoltà ed eccettuata alcune realtà sporadiche legate a retaggi di origine medioevale o a situazioni circoscritte a piccoli periodi dell'anno non è esagerato pensare che il concetto di comunità dal monte al piano sia in agonia, se non al definitivo capolinea. Già, perché oggi noi occidentali, che si parli di cause nobili e virtuose, di gestione del territorio o di solidarietà siamo portati a chiederci fino a dove possa arrivare l'individuo con le proprie azioni; oltrepassato il confine individuale si passa immediatamente alla delega alle istituzioni. Manca in maniera sempre più netta e chiara la dimensione comunitaria. Fra l'individuo e le istituzioni è indispensabile iniziare nuovamente a chiedersi cosa possiamo fare noi come comunità e solo dove essa non arriva allora delegare alle istituzioni, che tra l'altro in democrazia dovrebbero essere espressione diretta della volontà collettiva (non individuale).

Se rilocalizzazione, autofiducia e commercio equo sono i fondamenti di un nuovo sistema di produzione e distribuzione del cibo, allora la rifondazione delle comunità e della *percezione collettiva* diventa un passo indispensabile da cui non si può prescindere, pena il rischio di aprire la strada ad esperienze isolate che finiranno per essere meteore d'eccellenza relegate ad una piccola nicchia sociale, commerciale o turistica occasionale (che è esattamente quello che sta succedendo oggi con le tante imprese virtuose agricole e non) inserite in una società che veloce come un treno va comunque a sbattere contro un muro.

Nuove comunità fondate sull'ecocultura, sulla riappropriazione della dimensione collettiva, sulla rivitalizzazione del rapporto con il territorio e con il paesaggio sono dunque la base per provare ad invertire in extremis la rotta, ma anche qui il messaggio è sempre lo stesso: bisogna agire in fretta e con progetti strutturati.

Il Progetto

Villa Era e Il Chioso, un legame forte per il territorio e per il futuro

Dopo aver tentato di tracciare le linee del campo nel quale giocare proviamo a definire le linee d'azione.

In questa fase storica, dal punto di vista sociologico anch'essa estremamente complessa e liquida (per scomodare Zigmuto Baumann), è bene dirci che non è sufficiente un progetto meramente agricolo per incidere davvero nell'ampio spettro di definizioni a cui la parola cibo risponde. Il cibo, soprattutto per noi occidentali, non è solo nutrizione, ma è convivialità, condivisione, svago, cultura, arte, espressione e comunicazione.

Da qualche tempo è diventato purtroppo anche spunto per divisioni ideologiche figlie di un'epoca che tende alla frammentazione, alla riduzione in categorie, alla disgregazione umana invece che all'unità; divisioni che dobbiamo essere in grado di superare attraverso una nuova forma di apertura, una nuova forma di ospitalità, una forma che va pensata e costruita insieme.

Inoltre a ben guardare, la transizione verso la resilienza delle comunità deve passare da un percorso individuale che deve essere riconosciuto e moltiplicato a livello collettivo. La portata degli obiettivi che ci poniamo ci chiede necessariamente di intervenire ed incidere nelle strutture culturali, identitarie, sociali, tecniche e filosofiche delle donne e degli uomini di domani e di farlo insieme a chi sul territorio lavora da tempo in questa direzione.

A questo scopo il progetto prevede un terzo pilastro definito dalla Formazione/Educazione che sarà definita nei dettagli più avanti. E' chiaro ormai a chi legge che questo progetto ha come focus una potente azione politica, infinitamente più rilevante e generativa, a livello sia territoriale che globale dell'azione produttiva e quindi economica.

Attraverso la produzione di cibo, l'apertura alla comunità, la trasformazione, la ricettività e la formazione si intende puntare ad un obiettivo decisamente più ampio che non cercherò qui di sintetizzare per non rischiare di intrappolarlo in uno slogan.

L'Agricoltura

Il modello

Il modello produttivo proposto arriva da 50 anni di lavori ed esperienze. A partire dagli anni '60 e '70 dalle intuizioni degli australiani Bill Mollison e David Holmgren (padri della permacultura) da una parte e Masanobu Fukuoka (padre dell'agricoltura naturale) dall'altra, si sono sviluppate nel mondo numerose esperienze che negli anni hanno sperimentato tecniche ed approcci che costituiscono oggi un *corpus* teorico/pratico a fondamento di un'evoluzione *ecoculturale* dell'agricoltura. Così Eliot Coleman, John Jeavons, Jean Martin Fortier, Emilia Hazelip, Sepp Holzer, Matteo Mazzola, Gigi Manenti, Martin Crawford, Marie Luise Kreuter, Charles Hervé-Gruyer e molti altri sono stati e sono tutt'ora i pionieri che grazie alle loro grandi esperienze umane hanno aperto la strada ad una Nuova Buona agricoltura.

A partire da quindici anni or sono tutte queste grandi esperienze tentano di essere messe a sistema attraverso numerose pubblicazioni e grazie al lavoro di reti nazionali e internazionali. Negli ultimi dieci anni sono così nate nuove fattorie che tentano di modellizzare, definire una nuova visione del rapporto con la terra molte delle quali inserite attivamente nel percorso più ampio di transizione (non quella di Cingolani) delle comunità teorizzato da Rob Hopkins.

La realtà più bella ed affascinante a livello europeo è, a mio modo di vedere, la Ferme du Bec Hellouin in Normandia gestita da Perrine e Charles Hervé-Gruyer che oltre ad essere una magnifica esperienza contadina lavora in stretto contatto con la ricerca scientifica.

Vivre avec la Terre è la loro più recente ed importante pubblicazione che analizza e disegna magistralmente un modello di micro fattoria permaculturale e ne definisce numeri e tecniche applicate nei minimi dettagli. La loro esperienza ed i loro lavori sono certamente un punto di partenza fondamentale, probabilmente il modello che meglio sintetizza e mette a sistema tutti gli

sforzi fatti per un nuovo rapporto con la terra dal dopo guerra ad oggi.

Penso che da qui si debba partire, da un modello ben chiaro e strutturato. Grazie al cielo è finito il tempo dei pionieri, bisogna formarsi, studiare, condividere; è ora di cambiare marcia e vista l'urgenza bisogna farlo in fretta.

Come la politica agroindustriale ha modellizzato aziende (in verità più simili a fabbriche che a fattorie) orientando ogni aspetto esclusivamente alla produttività, così oggi il nostro compito è quello di spostare il paradigma sulla centralità delle reti della vita, sull'efficienza biologica, sui rapporti umani e sulla nutrizione delle comunità locali.

Si delinea dunque il mio obiettivo, quello che vuole essere il senso di un'esistenza professionale: dimostrare l'efficacia, la sostenibilità economica e sociale e la replicabilità dei modelli suddetti al fine di interfacciarsi con la politica quanto prima per ragionare sul come gestire e ri-orientare la montagna di denaro derivante dai fondi strutturali delle prossime Politiche Agricole Comunitarie dal 2027 al 2035.

I Principi

Ecco i principi su cui si fonderà il progetto agricolo:

- Imitare gli ecosistemi spontanei
- Nessun rifiuto prodotto
- Nessun utilizzo di energia fossile (eccettuata la fase di avvio)
- Donare agli alberi un ruolo essenziale
- Non lavorare il suolo
- Favorire l'effetto margine, in ecologia il confine tra due ecosistemi, luoghi in cui la biodiversità e le interazioni sono maggiori (ad esempio il limite terra\acqua oppure bosco\radura)
- Favorire la biodiversità dedicando il 20% della terra al bosco naturale.
- Valorizzare le piante perenni rispetto alle annuali
- Coltivare il nostro giardino interiore (trovare un nuovo senso al nostro essere su questo pianeta)
- Valorizzare la risorsa acqua, nella forma di stagni e laghetti (riserva idrica e di biodiversità)
- Valorizzare la Bellezza che, come scrive il filosofo Mikel Dufrenne, "è un omaggio allo splendore del mondo, è qualcosa che ha a che fare con i materiali, le proporzioni, la cura e la creatività".

Enunciati i principi credo fermamente in uno sviluppo *poetico* del progetto, dove per poetico intendo un *pro-creare* (*creare per*), un *co-creare* (*creare con*) che parta dall'ascolto e sappia in modo innovativo e dirimpente **fondere i principi della permacultura con le più avanzate intuizioni dei paesaggisti moderni** come Gilles Clement, con **l'evoluzione del paesaggio agrario tradizionale** e con i **principi di microagricoltura professionale biointensiva**.

Le Componenti

Progettare in agro ecologia significa immaginare uno spazio definito idealmente da cerchi concentrici che partono da un centro fisico, la cascina, dove l'uomo è sempre presente. Nelle zone immediatamente adiacenti ad esso la cura e l'attenzione saranno massime così anche la resa per metro quadrato. Ci saranno in questa zona colture e allevamenti che necessitano di elevata manodopera e costante osservazione. Mano a mano che ci si sposta dal centro le colture saranno sempre più autonome e meno richiedenti di attenzioni quotidiane fino a raggiungere uno spazio limite fra selvatico e coltivato dove l'uomo transiterà solo occasionalmente. La zona più esterna sarà una zona completamente selvatica, santuario di biodiversità che l'uomo userà per contemplare e per loisir.

Riassumendo il progetto agricolo prevede in 10 anni di sviluppo:

- 6000 m² di orto biointensivo di cui 1000 sotto copertura
- 2 Ha di frutteto pascolo. Piante innestate su portainnesto Franco
- 5000 metri di vivaio piante da frutta e arbusti da bacca
- 20 Pecore *Skudde* o *Ouessant*, nane da allevare nel frutteto, 150 Galline di razza *Bionda Piemontese* (presidio Slow Food) da uova e carne, 30 anatre *Corritrici d'India* o *Caki Campbell* da uova e carne, 10 *Oche della Lomellina*, 5 *Wollschwein*, maiali pascolatori, rustici, socievoli, 30 capre *Mohair*, 1 asino, 1 cavallo *Haflinger* da lavoro e da compagnia
- 1 Ha di campi a trazione animale per produzione di patate, legumi e zucche.
- 3000 m² di vigna maritata (esperimento con vitigni PIWI ed uvaggi tradizionali provenienti dalla collezione ampelologica dell'Università degli Studi di Torino grazie alla disponibilità della Prof. Schneider)
- 3.000 m² di Food Forest
- 5000 m² di siepi fruttifere, naturali, foraggere e ornamentali con frutti a bacca, piante naturali, ornamentali e foraggere
- 1 Ha di foresta commestibile di noci e castagni
- 2 Ha di bosco naturale (querco-carpineto)

Quanti Lavoratori?

Nel 2024 la manodopera sarà composta dal sottoscritto a tempo pieno, un tirocinante assunto attraverso CISSABO, un lavoratore part-time tre giorni a settimana nei mesi da Maggio a Ottobre con contratto da Avventizio e due woofers nel periodo da metà maggio a metà Agosto e da metà settembre a metà ottobre.

Il futuro In base allo sviluppo delle componenti del progetto i lavoratori aumenteranno proporzionalmente fino a raggiungere a regime, il numero di 4 lavoratori fissi, 4 lavoratori a tempo pieno da Maggio a Ottobre più 3 woofers e almeno 3 persone a chiamata durante il periodo di raccolta della frutta.

Zona 0 La casa

La Cascina del Chioso è IL luogo perfetto per essere il cuore pulsante del progetto agricolo e il secondo pilastro dell'asse con Villa Era. E' il luogo fisico in cui tutto il progetto agricolo si identificherà, luogo di formazione, progettazione, trasformazione dei prodotti e della ospitalità. In questa fase non posso far altro che lanciare qualche suggestione da condividere con calma sul futuro ricettivo della Cascina, ma credo che l'elemento Vino Naturale/Biologico (Vigliano (neo)Città del Vino, posizione ai piedi della collina storicamente più vitata dell'intero territorio biellese, presenza di altri progetti vitivinicoli interessanti nelle vicinanze etc.) possa rappresentare il collante fra i due elementi e una leva importante del *concept*.
La casa sarà anche luogo di ospitalità, magazzino e formazione

Zona 1 L'orto Biointensivo

Il progetto produttivo si fonda sulla produzione di vegetali, per cui l'orto costituirà anche il cuore economico ed occupazionale del settore produttivo. L'orto per sua natura, in quanto le piante coltivate all'interno derivano da millenni di selezione contadina, è la componente più artificiale di tutto il sistema. Il metodo di coltivazione si fonda sulla razionalità di Eliot Colemann e Jean Martin Fortier per arrivare alla sperimentazione di Gruyer al fine di aumentare le rese a metro quadro e le relazioni fra le componenti.

L'orto come avete già visto è progettato a bancali permanenti per seguire il principio della non aratura.

Uno sguardo al 2023: Durante questo primo anno ho dato troppo spazio alla sperimentazione delle consociazioni senza avere una buona e sufficiente padronanza del suolo, sia in tema di fertilità e tessitura, ma soprattutto di gestione delle erbe spontanee. Ho sbagliato e me ne assumo la responsabilità. Sono comunque molto felice del lavoro svolto da me e Giada nel mese di Agosto, lavoro che ha garantito un buon autunno capace di risollevarne le sorti di una primavera ed estate molto difficili. La produzione del 2023 è stata di circa 14 €/m² netto, punto a raggiungere i 24 €/m² netto nel 2024 con un ricavo di almeno 38.000 € a fronte dei 22.000 € di quest'anno.

L'anno venturo: A partire dal 2024 sul fronte del metodo si farà qualche passo indietro tornando alla grande razionalità dei biointensivi più “scolastici” al fine di avere produzioni garantite e una maggior conoscenza del suolo, prima di lanciarsi in nuove sperimentazioni future.

Molta cura e attenzione saranno rivolti al piano di rotazione, avvicendamento al fine di produrre il più possibile nel minor spazio possibile. Saranno tolte dall'orto le zucche (per le quali aprirò circa un migliaio di metri di campi dedicati nei quali le erbe spontanee saranno controllate con teli biodegradabili); saranno resi più estensivi i pomodori attraverso campi dedicati. Il clima umido e l'alta densità di coltivazione ha aperto la strada nel 2023 ad un violento attacco di peronospora, incontenibile con mezzi biologici che comunque sono stati somministrati una volta a settimana da maggio ad Agosto. Tutte le colture pacciamabili saranno pacciamate con paglia e teli biodegradabili su melanzane, peperoni e pomodori che non amano la pacciamatura organica perchè crea troppa umidità nei bassi strati che stimola la proliferazione dei funghi. Sarà infine effettuata durante l'inverno una massiccia concimazione letamica con apporto di compost e lo starter di acidi umici (naturalmente consentiti dal biologico) nelle colture più esigenti.

Oltre ai 2000 metri lordi (1600 netti) esistenti verranno realizzati: 1000 m² di zucche (40 quintali di produzione media per un incasso di circa 5000 €); circa 500 metri divisi in tre piccoli campetti ai margini degli orti principali; qui saranno coltivati legumi, patate e pomodori.

La manodopera in orto: l'orto è la componente che richiede maggior manodopera in quanto essendo la parte del sistema più instabile ha bisogno di molte cure.

Posiamo definire un bisogno di circa 30 ore settimanali da Maggio a Settembre ogni 1300 metri quadrati per raggiungere produzioni di 24 €/m² (netto) senza copertura. Il resto della manodopera sarà impiegato nella manutenzione del campo di zucche, di tutto il verde intorno agli orti e nello sviluppo delle componenti future.

La superficie dell'orto a regime sarà di 6500 m² diviso in tre zone: l'attuale orto con l'aggiunta di altre piccole porzioni in quello che chiameremo per convenzione “Prato dei Cavalli”, 1300 metri fra il piccolo frutteto di piante madri di Joselito ed il fosso, a valle della Cupola di Salici e 3000 metri di cui 1000 coperti sotto serra nella zona attualmente coltivata a vivaio di Aceri Giapponesi da Joselito.

Essendo l'orto un sistema profondamente instabile molto “toccato” dall'uomo per ovvi motivi, necessita il più possibile del fatto che la vita naturale (uccelli, insetti antagonisti, ma anche piante erbacee, alberi ed arbusti perenni) penetri al suo interno al fine di portare equilibrio e controllo biologico nelle popolazioni di animali potenzialmente nocivi per l'orto stesso. Ciò verrà garantito da una progettazione agroforestale degli spazi degli orti che saranno inframmezzati e penetrati da siepi produttive e naturali, fasce di piante erbacee perenni e piccoli alberi. Nei due orti principali sono stati già piantati filari di siepi per un totale di 130 piante fra fruttifere e naturali.

Buona parte del sistema orto, circa 1.000 m², sarà sotto copertura. All'interno della grande serra vi troveranno spazio le colture ad alto reddito per anticipare e prolungare la stagione di vendita, gli orti in cassone per la produzione di micro ortaggi e primizie per la ristorazione, il pollaio più grande da 50 capi per sfruttarne la produzione di calore, pollina e valorizzare gli scarti degli ortaggi. Al di sopra del pollaio, nella zona più calda dell'intera azienda sarà presente il vivaio delle piantine da orto: un obiettivo da raggiungere entro l'anno 5 è infatti la totale autosufficienza della produzione dei semi e delle piante da orto.

Zona 2 Frutteto-Pascolo, animali e siepi foraggere

Questa componente del sistema è quella che maggiormente esalta la funzione degli animali nel fornire servizi eco sistemici di manutenzione del paesaggio, fertilizzazione e controllo dei parassiti. Il frutteto pascolo sarà un luogo di grande pace e bellezza, cinto da siepi e attraversato da una viabilità interna principale che sarà percorribile dai visitatori e dai frequentatori del luogo ed una viabilità interna dedicata a personale ed animali.

Sin dal 2024 si partirà con la realizzazione della prima parte del frutteto nel “prato dei cavalli” nelle zone non occupate dagli orti. Planteremo entro marzo circa 50 piante fra meli (maggioranza) peri, pruni, nespoli, sorbi e albicocchi.

La restante parte del frutteto, la parte più estesa, da circa 1,8 ettari sarà ubicata nel prato delle Magnolie e nella zona di campi al di sotto della proprietà della famiglia Della Valle, fino al confine orientale della proprietà (Vedi Mappa linkata)

L'impianto del frutteto principale inizierà nel 2025 come l'introduzione dei primi animali pascolatori. Qui saranno piantate, al netto dello spazio occupato dalle magnolie, circa 170 alberi da frutta, piante allevate a vaso libero a medio fusto con sesto di impianto di un esemplare ogni 8 metri quadrati circa. Le varietà e le specie di piante saranno scelte nel panorama delle varietà locali e resistenti al fine di sostenere la natura a lavorare per raggiungere l'equilibrio eco sistemico. Fra le piante da frutto saranno ospitate anche alberi azoto fissatori come ontani, ginestre, eleagnus ed altre leguminose arboree. A cingere il frutteto pascolo un sistema di siepi doppie con funzione protettiva, eco sistemica (ospitare biodiversità) e foraggera nel lato esposto al brucamento degli animali e fruttifere nel lato opposto.

La commistione fra le magnolie preesistenti e le piante da frutta dovrà essere oggetto di una progettazione condivisa. Sarebbe bellissimo organizzare delle giornate di brain storming fra me, Voi, Nick e Joselito Lanari, grande esperto di frutta antica, che ha vissuto ed ama moltissimo la Cascina del Chioso, per dare insieme una forma ed un senso al futuro di quello spazio che nasce da un pensiero della Vostra famiglia di molti anni fa.

Il ricovero stesso degli animali sarà all'interno delle zone del frutteto.

Animali

Personalmente amo moltissimo verdura, cereali e frutta, non mancano mai sulla mia tavola. Nella storia della mia cultura gastronomica però è presente anche la carne associata soprattutto ad occasioni speciali e momenti di festa. Provenendo da una famiglia contadina, allevare e macellare animali da cortile era la normalità.

Sono convinto che oggi il consumo di carne vada drasticamente ridotto e modificato radicalmente il sistema produttivo, ma quest'aspetto, come ogni altro aspetto della cultura, è definito da un processo che procede per gradualità.

Ribadisco una volta in più che per far funzionare i nostri modelli agricoli nella società, sia indispensabile diminuire la quantità di carne consumata procapite ed eliminare il più infretta possibile gli allevamenti intensivi e le filiere agroindustriali che li sostengono. Sono convinto però che la carne rappresenti ancora una parte essenziale della cultura gastronomica di molti.

Credo quindi in una carne etica, dove come comunità diventiamo capaci di prenderci la responsabilità di quelle vite e di quelle morti funzionali a nutrire noi e la nostra cultura.

Per questo ho sempre guardato con grande ammirazione a quelle aziende (pochissime per la verità) in grado di allevare nel vero benessere costruendo un vero rapporto con gli animali, con la loro vita e con la loro morte.

Galline, maiali, oche, anatre, capre e pecore saranno dei compagni di viaggio, fondamentali protagonisti di un agroecosistema in cui il loro benessere e la loro libertà di muoversi e vivere secondo la loro natura, sarà fonte di benefici ecosistemici per l'intero sistema e anche per noi che saremo loro compagni.

Non saranno dunque risorse economiche, ma esseri viventi a cui chiederemo un sacrificio in più, consci e responsabili dell'importanza e della grandezza di quel sacrificio soprattutto nella valorizzazione assoluta della carne prodotta.

A partire dal 2024 inizieremo ad ospitare nella zona dei cigliegi da fiore a ridosso della recinzione a sud del parcheggio le prime 10 galline Bionda Piemontese e probabilmente anche la prima oca della Lomellina per fare da deterrente alle predazioni dei rapaci sulle galline.

Ho già preso contatti con il referente degli allevatori che sta cercando progetti innovativi per valorizzare la razza autoctona piemontese già inserita nell'Arca del Gusto di Slow Food.

Gli animali entreranno in azienda gradatamente in base allo sviluppo delle componenti del progetto.

Zona 2 Vigna Maritata

Credo, come già accennato sopra, che il vino sia il primo, grande elemento legante Villa Era e la Cascina del Chioso. A questo grande prodotto agricolo/non agricolo potremmo agganciare molti altri aspetti filosofici, antropologici, storici e di valorizzazione del territorio (dell'intera collina Viglianese)

Il vino è tanto radicato nella nostra cultura da essere considerato addirittura un mito per cui il valore che gli attribuiamo trascende spesso dall'oggettività.

Il paesaggio rurale della Cascina del Chioso era un tempo tutto vitato, ma diversamente alla collina dove c'erano gli impianti veri e propri, nelle cascine della piana erano presenti innumerevoli quantità di filari che inframmezzavano campi, prati e frutteti. Venivano coltivati dai contadini con mix di uvaggi per produzione propria della quale venivano vendute le eccedenze. Le viti in questi filari erano allevate fino agli anni '50 con un metodo ancestrale agroecologico, ovvero facendo appoggiare la vite a sostegni vivi, aceri campestri soprattutto, ma anche olmi campestri (da qui il nome "*Campestre*" di entrambe le specie arboree) e più raramente alberi da frutta. Il binomio vite/albero qui nel Biellese veniva detto *Autin*.

Al fine di rimanere fedeli ai principi esposti sopra (evoluzione del paesaggio agrari), credo sarebbe fantastico riprendere questa antica tecnica di coltivazione applicando ad essa le più moderne conoscenze agronomiche (ad esempio capitozzando più volte l'albero sostegno durante l'anno per permettere e alla luce di penetrare fra le fronde consentendo una giusta maturazione dei grappoli), coltivando sia varietà tradizionali per il reperimento delle quali potremmo attingere dalla collezione di Anna Schneider che si è data disponibile al sostegno, ma anche sperimentando nuovi vitigni resistenti alle malattie fungine. In Germania, da molti anni stanno lavorando a nuovi vitigni con questa caratteristica che sono in grado di produrre oggi un' uva capace dare un ottimo vino. Sono detti PIWI, per qualche anno vietati in Piemonte per tutelare i vitigni tradizionali, ma oggi alla luce delle nuove sensibilità, finalmente liberi di essere coltivati e sperimentati.

La ripresa del paesaggio vitato agroecologico tradizionale, la produzione di un vino più "contadino" da abbinare alla produzione principale della vigna della Villa, ed il legame personale più stretto con Andrea, che si è dato disponibile a ragionare insieme di questo progetto, sarebbero certo occasioni maggiori di rinforzo del legame fra Villa e Cascina e fra tutti noi.

Già dal 2024 si potrebbe provare ad investire i primi 200 metri di filari a valle della cupola di salici, fra il frutteto ed il fosso, che attraversino il neonato campo di zucche (vedi mappa linkata).

Inoltre, da alcune testimonianze raccolte da anziani della zona, tre filari di *Autin* erano già presenti proprio nello stesso posto almeno fino al 1970.

Zona 2 Food Forest (Foresta-Giardino)

La componente più avanguardistica del nostro sistema sarà di certo la food forest che in Italiano viene tradotta con il termine Foresta-Giardino, un metodo di coltivazione praticato sin dal Neolitico nelle zone tropicali, soprattutto del Centro e Sud America, che prevede la creazione di un bosco dove ogni specie, dalla chioma più alta allo strato erbaceo costituisce una risorsa alimentare o officinale o tintoria. Naturalmente questo sistema funziona perfettamente in quei luoghi in cui lo strato erbaceo deve essere ombreggiato (i tropici appunto, dove il sole arriva ad essere 8 volte più forte che nel nostro nord Italia). Qui alle nostre latitudini è indispensabile operare un adattamento del metodo, adattamento cui hanno già lavorato ampiamente molti *Sylvanier* (è questo il termine coniato da Gruyer per definire il coltivatore della foresta giardino e della foresta commestibile) soprattutto in Francia ed Inghilterra.

Il principio è quello di progettare e creare un bosco che deve rimanere allo stato giovane, con alberi a basso fusto per permettere alla luce di arrivare ai bassi strati e sfruttare così la massima densità di coltivazione possibile.

I motivi per cui questo approccio è particolarmente interessante sono essenzialmente due:

- **Produttivo:** il bosco giovane è l'entità biologica più produttiva di qualunque altra, con il massimo grado di biodiversità e relazioni, il tutto senza alcun bisogno di input esterni. Se riusciamo a riprodurre un sistema così produttivo ai fini della nutrizione umana completamente autonomo in termini di fertilità e dove vita e morte, salute e malattia sono perfettamente in equilibrio, allora potremmo dire di aver trovato un modo per produrre il massimo cibo sulla minima superficie (Martin Crawford, inglese, curatore della Food Forest più grande e produttiva d'Europa, autore di numerose pubblicazioni, presenta dati di produzione per metro quadrato 60 volte superiori ai campi di orticoltura industriale).
- **Concettuale/Filosofico:** se a dover essere destrutturato è la visione di un'agricoltura *Maschile*, riduzionistica e materialistica che sventra la terra, azzerando le variabili per rimetterne in gioco poche su cui ha il diritto di vita e di morte (visione di cui l'agricoltura moderna ne è l'apologia), l'approccio del Sylvanier è radicalmente all'opposto, molto *Femminile*. Progetta e crea insieme alla natura (e non contro) un bosco commestibile sfruttando le successioni e gli avvicendamenti naturali. Questo diventa un sistema autonomo che procede con le proprie gambe, che l'uomo cura al fine di prendere solo le eccedenze.

Il cuore della foresta giardino sarà il piccolo lago di 200 metri quadri sulle cui rive saranno coltivati orti radura dove prospereranno quelli che i francesi chiamano *Legumes Vivaces* (topinambur, carciofi, cardi, asparagi, cavoli senza testa, legumi rampicanti, aglio e cipolle perenni, glicine tuberoso, oca, crosne etc.). Da qui si dirameranno piccole isole coltivate fra una rete di sentieri per permettere il lavoro, ma anche la fruizione esterna agevoli. Qui coltiveremo frutta, arbusti, liane piante officinali e commestibili perenni oltrepassando i confini territoriali e del gusto attingendo da quella grandissima varietà originaria dei America ed Asia ancora inesplorata in occidente fatta di specie, forme, sapori e colori incredibilmente diversi e nuovi per i nostri palati.

Martin Crawford ed altri da vent'anni sperimentano specie rare alle nostre latitudini diffondendone i risultati nelle loro pubblicazioni.

Nel cuore della Food Forest sarebbe molto bello costruire una piccola struttura in legno e paglia a scopo esperienziale, formativo e/o ricettivo.

Con la foresta giardino l'agricoltore intraprende un percorso che lo porterà da agricoltore a raccogliitore.

Zona 3 Campi a trazione animale

Uno dei nostri obiettivi di qui ad 8 anni è essere in grado di governare il paesaggio, mantenerlo bello, sano e produttivo, senza utilizzo di energia fossile, se non per le emergenze ed i lavori straordinari. Io non credo infatti in una presa di posizione radicale, ma irrealistica nei confronti dei fossili, ma semplicemente cerco di immaginare un metodo di riappropriazione della gestione dei paesaggi agrari e della produzione di cibo (tanto cibo vista la crescita demografica) in un mondo post-petroliero che probabilmente sarà realtà di qui a 50 anni circa, quando i nostri figli avranno fra 50 e 60 anni ed i nostri nipoti fra 20 e 30. Nel mentre che il fossile è ancora disponibile non ha alcun senso non utilizzarlo per i lavori straordinari, ma nella gestione ordinaria dovremmo essere in grado di farne a meno anche in aziende di medie dimensioni.

Zucche, patate, mais, legumi e cereali non trovano posto negli orti biointensivi, per cui è ragionevole pensare di continuare a produrre queste derrate in quantità soddisfacenti, consci del fatto che in un mondo post-petroliero non potranno più costituire la base della nostra alimentazione (soprattutto i cereali).

Nella zona visibile dalla mappa on-line, questi campi stretti e lunghi saranno coltivati con l'aiuto

indispensabili del cavallo da lavoro. In un progetto come il nostro, aperto alla rigenerazione sociale e all'ospitalità, il cavallo può essere anche una risorsa molto importante. La migliore razza capace di mettere insieme queste due attitudini è l'Haflinger, un cavallo di dimensioni medie, con grande potenza fisica, ma docile, socievole ed intelligente.

Sul fronte degli attrezzi tecnici inizia ad esserci anche un discreto fermento sia nell'ambito accademico che produttivo. Equi-idea, azienda di Verona, ad esempio sta sviluppando (in totale autonomia e senza alcun sostegno) attrezzature davvero innovative per una moderna agricoltura a trazione animale.

Come ipotesi temporale è verosimile che nel 2025 saranno coltivati i primi 5000 metri di campi nella parte più a monte dell'area disegnata sulla mappa con l'ausilio di trattori di terzi e motocoltivatore. Dal 2026 è immaginabile il grande passo evolutivo al lavoro con il cavallo che sarà già arrivato in azienda nell'autunno del 2025 con il quale inizieremo a costruire un rapporto ed una conoscenza prima di iniziare a lavorare insieme.

Zona 3 Vivaio di Fruttiferi ed Arbusti

Non c'è nulla di più bello che progettare gli spazi ed il futuro della terra con chi quella terra l'ha vissuta, amata e coltivata.

A sud del Frutteto-Pascolo, al confine est della proprietà, sulla mappa on line disegnato in rosa, è mia intenzione dedicare una parte di terreno, circa 3600 metri quadrati, a vivaio di fruttiferi e arbusti da realizzare in collaborazione con Joselito Lanari che si è detto interessato e felice della proposta.

Il vivaio, oltre a rappresentare una continuità con ciò che in quel luogo è stato fatto per lungo tempo attraverso le cure e la professionalità di Joselito, rappresenta un'interessante opportunità di differenziazione economica e può aprire opportunità di partecipazione e coinvolgimento del progetto in fiere e mercati specializzati che, come ho già avuto modo di constatare con il progetto di Paysage à Manger, contribuiscono ad aumentare la visibilità ed il blasone. Naturalmente anche l'approccio vivaistico sarà profondamente agroecologico, cercando di riprodurre e coltivare tutto quanto in azienda, privilegiando metodi e varietà che sappiano valorizzare la resistenza, la rusticità e la salute omissiva delle piante e dove esse vengono allevate.

Il vivaio partirà verosimilmente non prima dell'autunno del 2025.

Zona 4 Bosco di Noci e Castagni

Mano a mano che ci si allontana fisicamente dal cuore dell'azienda è fisiologico che cure ed attenzioni siano minori. Così a margine dei campi coltivati e del vivaio sarà coltivato un bosco dove saranno utilizzati a scopo alimentare umano soltanto la chioma e lo strato arbustivo; il primo fatto di noci, castagni e alberi da frutto rustici come amarene, nespole, sorbi e il secondo di noccioli, corbezzoli, lazzaruoli, sambuchi etc. Anche in questo caso memorie storiche della zona ci hanno rivelato la presenza di un noceto da frutto nella zona appena a sud del prato delle magnolie. Joselito inoltre ha confermato, l'ottima attitudine del suolo alla coltivazione delle castagne da frutto. Noci e castagne, torneranno a rappresentare di certo una grande risorsa alimentare in un futuro prossimo in cui dovremo calare carne e cereali raffinati. Oggi queste produzioni, nel biellese molto marginali, sono vincolate alla collina e alla montagna con naturali difficoltà tecniche e logistiche che ne rendono molto elevati i costi di produzione.

Lo strato erbaceo del bosco commestibile fungerà da pascolo sia per i nostri animali sia per bovini e pecore di altre aziende che condividano con noi la visione di un allevamento estensivo che punti al vero benessere animale. Al confine con il corridoio di bosco naturale ci saranno querce ed ippocastani per la nutrizione animale. Questi segneranno il confine fra il bosco commestibile ed il bosco naturale.

Una volta delimitate le zone, il bosco commestibile può essere piantato, verosimilmente nel 2025, anche perchè l'entrata in produzione non avverrà prima di 6/8 anni.

Zona 5 Bosco Naturale

Se tutto il progetto può sembrare visionario, ostinato e controcorrente, questa proposta qui è quella che amo di più perchè credo sia la più rivoluzionaria, insieme alla food forest la più avanguardistica.

Partiamo da una domanda: ma se è vero che questi modelli agricoli saranno in grado di produrre molto cibo su piccole superfici a fronte di maggior progettazione, gestione e cura quotidiane; se è vero che la svolta antropologica a cui lavoriamo servirà anche ad evolvere le abitudini alimentari, allora sarà vero anche che non servirà più dedicare centinaia di ettari a monoculture intensive allo scopo della nutrizione degli animali allevati industrialmente e sarà vero soprattutto che quelle pratiche di coltivazione agroindustriali di mais e soia non saranno più sostenibili in un primo tempo per laumento del costo dei carburanti fossili e poi diverranno impossibili in un mondo post-petroliero.

Cosa fare dunque di tuttata quella terra? Potremmo restituirla alla natura, anche per capire se, ricostruendo habitat naturali capaci di penetrare nel cuore dei nostri sistemi agricoli, questi saranno in grado di garantire maggior produttività e salute complessiva ai suddetti sistemi agricoli.

Nella nostra cascina del Chioso l'idea è quella di dedicare 2 ettari su nove alla realizzazione di un bosco naturale, un querceto carpinetto pianiziale, ovvero la cenosi naturale presente sulla pianura viglianesa prima dei grandi disboscamenti dell'epoca medioevale; al suo interno saranno presenti alcune zone umide che certamente erano presenti in questa zona prima delle grandi bonifiche ottocentesche. L'ubicazione di questo grande corridoio ecologico è ben visibile in mappa. Partirà dal torrente Chiebbia e penetrerà verso nord cingendo i boschi commestibili prima e poi i campi ed il vivaio per arrivare a ridosso della Food Forest creando con essa un grande sistema ecologico che penetra nel cuore dell'azienda.

L'investimento per realizzazione di questo bosco deve essere oggetto di finanziamenti extra-agricoli.

Oggi le politiche agricole finanziano l'acquisto di droni e programmi gestionali per al robotizzazione delle fasi di diserbo e fertilizzazione di una Terra morta, senza più uomo né anima. Se sapremo dimostrare che per aumentare la produttività, la salute e la sostenibilità sociale dei nostri sistemi agricoli è indispensabile investire in boschi, allora avremo fatto un grande passo nel rovesciamento di questo mondo mortifero.

Il bosco sarà santuario di biodiversità, luogo aperto di contemplazione e rigenerazione.

Le uniche attività svolte saranno il prelievo parziale di legna da ardere, la raccolta di parte di frutti spontanei ed una manutenzione pianificata nelle prime fasi di sviluppo del bosco per prevenire il proliferare di specie vegetali invasive e velocizzare il processo di formazione del bosco.

Durante il 2024 inizieremo a sondare le opportunità e le vie per realizzare questo elemento che certamente creerà attenzione ed interesse nei confronti di tutto il progetto. Sarebbe auspicabile che i lavori di realizzazione partissero nell'autunno del 2025, al più tardi nella primavera del 2026.

Ricerca Accademica

Avere più passeriformi o picidi che nidificano ad immediato ridosso dei nostri orti e dei nostri frutteti, aiuterà a contenere la presenza di cimici asiatiche, popilia japonica, carpocapsa, e altri parassiti oggi apparentemente incontenibili senza uso della chimica (o chimica biologica)?

Grazie alla presenza delle siepi al Chioso nidificheranno più passeriformi. Quali e quanti di più? Che impatto avranno sui parassiti della frutta e dell'orto? Quali rappresenteranno un problema per la frutta matura? Come si può, attraverso lavori sulle nicchie ecologiche privilegiare l'ospitalità del maggior numero possibile passeriformi utili al sistema?

Le zone umide aumentano la presenza di libellule. Quante specie? Quali hanno un impatto diretto sul sistema entomologico dei nostri orti/frutteti? Come si fa ad ospitarne di più?

L'introduzione di anfibi va a completamento del sistema, come si fa ad introdurli garantendo una buona qualità di vita a questi animali?

Quali pecore sono più adatte ad essere allevate nel frutteto-pascolo?

Come produciamo i cereali senza energia fossile?

La trazione animale ha senso in un'agricoltura post-petrolifera? Se sì quali sono i migliori mezzi, cosa si potrebbe migliorare nelle tecniche esistenti?

Le nostre uova e la nostra carne sono più sane, ma quanto realmente in termini di apporto di nutrienti e di differenze di residui di sostanze inquinanti rispetto a carne e uova dell'agroindustria?

Quali sono le ragioni per le quali un ragazzo potrebbe trovare una maggiore leva esistenziale nel dedicare una parte della sua vita o un'esperienza stagionale alla Cascina del Chioso?

Quali sono le leve psicosociali per avvicinare la comunità alla co-progettazione del futuro di questo luogo?

Quali sono gli impatti sociologici di un progetto come il nostro sulla comunità?

Quali sono i meccanismi di economia sociale più efficaci per costruire progetti come questo?

Queste sono solo alcune delle infinite domande che sorgono in un progetto sperimentale come il nostro. La ricerca delle risposte a queste domande non soddisfa solo la curiosità personale, ma getta le basi per l'approfondimento di un corpus di letteratura scientifica, agraria, antropologica, sociologica ed economica che oggi è molto scarso semplicemente per il fatto che gli interessi politici ed economici giganteschi ruotano ancora intorno alla visione riduzionistica, meccanicistica e scientista dell'agricoltura.

Questa nuova produzione scientifica, oltre all'interesse culturale ed accademico, ha per me un grande interesse pratico e politico di fondo. L'obiettivo è quello di arrivare alle prossime programmazioni delle politiche agricole continentali e nazionali con dati oggettivi che dimostrino la necessità di spostare gli investimenti colossali (o parte di essi) dalla robotizzazione, dall'ipermeccanizzazione, dal depauperamento del rapporto fra uomo e natura verso altri modelli di sviluppo più accordati all'armonia umana e naturale, che ci permettano di porre le basi per una società in grado di far fronte ai grandi sconvolgimenti che ormai tutti prevedono entro la fine del secolo.

Della risposta alle domande e dell'interfaccia con gli organi decisionali non può occuparsi una singola azienda agricola, ma nemmeno una rete organizzata di queste. Serve uno stretto rapporto con il mondo accademico più sensibile ed una forza politica ed economica costruita ed intercettata nel mondo delle NotOnlyForProfit inserita nella rete della società civile globale che da anni lavora in questa direzione.

Molti sono i contatti che se condivisi e curati da tutti noi possono rappresentare interessanti opportunità di partenariato.

Cucina e Ospitalità

Se l'ambito su cui vogliamo incidere è dunque il cibo nella sua accezione più ampia, allora è indispensabile sotto più punti di vista, aggiungere un fondamentale tassello alla produzione primaria: la **trasformazione**, la manipolazione della materia prima al fine di realizzare una gamma di prodotti confezionati che permettono di valorizzare economicamente e qualitativamente le eccellenze e la seconda scelta e superare la stagionalità.

Il 2024: per l'anno venturo l'idea è di terziarizzare la produzione coinvolgendo piccoli produttori contadini che già trasformano nelle loro aziende al fine di produrre trasformati a marchio "Chioso". Uno di questi produttori potrebbe essere Nadia Kahlil dell'Orto di Zoe, micro-realtà contadina di Graglia, molto appassionata e produttrice di Chutney, confetture e fermentati di alta qualità. Intanto vorrei iniziare un percorso creativo con voi teso ad impostare le grafiche, i colori e gli stili che saranno poi quelli definitivi che useremo per ogni prodotto legato al progetto. Sempre nel 2024 sarebbe interessante riuscire ad intercettare i bandi del GAL che apriranno nel prossimo mese di Giugno, per realizzare un locale di trasformazione interno alla cascina.

Futuro e Ricettività Il locale adibito a trasformazione potrebbe diventare nel medio periodo, la cucina di un progetto di ospitalità, anche questo pensato e strutturato insieme per dare una forma unica ed intrinsecamente legata ai due poli Villa Era e Cascina Chioso. Se posso azzardarmi ad un primo pensiero in merito, credo, rinforzando il pensiero espresso in precedenza, che sarà il *vino* l'anima di fondo del progetto ricettivo, il canale con cui comunicare a tutti; ad esso andrà abbinata una cucina contadina innovativa etica, onnivora ed animata dalla stessa profondità di pensiero che anima tutto il resto.

Ospitare le persone e dare la possibilità a loro di mangiare a bere nutrenosi dell'anima del luogo è fondamentale al fine di poter condividere una visione del mondo e dell'uomo ed in qualche modo contribuire alla rifondazione delle comunità.

La ricettività è la naturale evoluzione di molte attività agricole per ragioni spesso meramente economiche. In questo caso penso fortemente che prima delle ragioni economiche venga il fatto che nel nostro occidente e soprattutto in Italia solo attraverso l'ospitare, il condividere degli spazi, nel riconoscersi davanti al cibo si possano davvero passare e permettere di interiorizzare messaggi e visioni. Sono anche convinto che questo luogo possa diventare anche centro di aggregazione, un incubatore spontaneo di idee e progetti territoriali, una sorta di *quartiere generale* della Transizione territoriale.

Sta a noi immaginare un nuovo format che sappia essere il più inclusivo ed attrattivo per tutti, per ogni estrazione sociale svincolandosi da quella competizione di cani globale che allontana l'avventore dalla gioia del cibo e della condivisione spingendolo verso una chiusa e triste estasi egocentrica che culmina con la condivisione virtuale di immagini sterili di una triste gioia del cibo, anticamera di giudizi incensanti o sprezzanti alla TripAdvisor.

L'uomo ed il suo rapporto con il cibo sono un'altra cosa e noi abbiamo il dovere di ricominciare da lì.

Il Chioso, un luogo sempre aperto

In profonda discontinuità con quanto è stato fino ad oggi, personalmente immagino (come ho sempre immaginato anche durante questo 2023, la Cascina del Chioso un luogo sempre aperto in cui le persone possano stare oltre che acquistare, possano rigenerarsi, parlare e condividere; un luogo centrale, accessibile, vicino al cuore della comunità territoriale.

A questo proposito è bene fin dal 2024 progettare spazi condivisi e comunicazione rivolta a questo tipo di fruibilità, penso a qualche panca nei pressi dell'arena di salici o nei pressi dell'orto o vicino al primo pollaio che già dal 2024 ospiterà le prime 10 galline nella zona dei cigliegi da fiore. Sogno di vivere e creare con voi un luogo in cui *capitino delle cose*, dove si produca arte e cultura le cui finalità siano quelle di costruire comunità e futuro. Un luogo in cui ragionare del futuro in modo costruttivo e gioioso, tralasciando gli atteggiamenti settari e colpevolizzanti tipici delle correnti ambientaliste.

Solo attraverso la gioia e la serenità si potranno passare messaggi a tutti e tornare a riconoscersi come comunità. L'ospitalità e l'apertura all'esterno dovranno seguire l'approccio innovativo del progetto, trovare una nuova via che, per fortuna, già in molti a livello continentale stanno sondando.

Formazione ed Eventi

All'inizio di questo paragrafo faccio una premessa: io non amo, per non dire che detesto profondamente i “*corsifici*” che ritengo anche modelli superati ed obsoleti.

Inoltre per citare Oscar Wilde: “*Tutti coloro che sono incapaci ad imparare si sono messi ad insegnare*”

Detto questo mi rendo conto che la formazione, a prescindere dall'opportunità di integrazione economica che rappresenti, sia un tassello essenziale di questo progetto che desidera incidere in quello che abbiamo definito *Svolta Antropologica*.

Declinerei però meglio il concetto di **formazione**, tema ampio e profondamente abusato e svilito a mero strumento di creazione di business.

Benchè sia convinto della bontà, dell'opportunità e della bellezza di ospitare corsi sia estemporanei (ad es. il corso di tinture della lana svoltosi due volte durante l'estate) sia continuativi (ad esempio un corso di meditazione sotto la cupola di salici), penso che per la portata degli obiettivi che ci poniamo, sia nostro dovere contribuire a formare una nuova cultura, una cultura della cura, della connessione, della creatività, della pace e della ricerca del senso in cui denaro e tecnica tornano ed essere mezzi e non più generatori cannibali di ogni genere di valore.

La transizione (vera) che intendo proporre deve passare da percorsi individuali di trasformazione personale riconosciuti e moltiplicati a livello collettivo.

L'impostazione scolastica e i percorsi di formazione professionali, creano dei funzionari di apparati che tendono rapidamente a perdere non solo il senso del proprio lavoro, ma anche il senso della propria esistenza in una deriva nichilistica in cui tutto l'Occidente sta naufragando, deriva che Nietzsche aveva predetto già un secolo fa.

L'anima formativa che svilupperà questo progetto dovrà necessariamente prendere in considerazione questo aspetto per puntare ad invertire la rotta che significa responsabilizzare l'uomo, tornare a dare un senso profondo alle sue azioni, alle sue emozioni e al suo *essere* nel mondo.

Stessa introduzione si potrebbe fare parlando degli eventi, che preferirei chiamare **feste**.

La formazione sarà divisa nei seguenti ambiti:

- 1. Uomini e donne di domani.** Percorsi di trasformazione personale, percorsi di meditazione Orientale e Cristiana, percorsi di educazione per bambini.
- 2. Costruire comunità** attraverso il cibo, la cultura, gli eventi, il pensiero ed il recupero del rapporto con il territorio ed il paesaggio.
- 3. Costruire professioni nuove: Cuoco-contadino e Sylvanier** (i nomi vanno rivisti perché del primo non c'è ancora un nome definitivo e del secondo non c'è ancora una traduzione italiana)

Questi tre punti, a cui se ne possono aggiungere molti altri, si possono declinare in infiniti gradi di complessità e livello.

Rappresentano una traccia da cui partire, un canovaccio su cui costruire le prime iniziative già a partire dal 2024. Gli spazi della biblioteca, del giardino della villa, uno spazio individuato nella cascina, la tettoia e naturalmente la cupola di salici rappresentano i luoghi che ospiteranno la
Mi limiterò a tracciare qualche suggestione per illustrare meglio i tre punti.

1. Uomini e donne di domani

La storia della Villa e del pensiero che anima questo luogo, i contatti e le esperienze personali mie e vostre e di chi questo luogo già ha iniziato a frequentare ed amare, il paesaggio unico dei giardini della villa e della cascina, la presenza della cupola di salici e della zona delle magnolie quali luoghi di raccoglimento e benessere, saranno le basi per pianificare percorsi costruiti in partenariato con realtà territoriali e non, di trasformazione personale, ecumenismo spirituale fra oriente ed occidente, percorsi di ecologia profonda, meditazione e benessere fisico. Per diventare una società della cura, della relazione e della pace abbiamo bisogno di iniziare come umanità lunghi cammini di trasformazione del modo di essere uomini, cammini seri, efficaci e duraturi capaci di seguire le tracce dei grandi percorsi tracciati dalle tradizioni spirituali della storia. Esistono in Italia numerose realtà che tentano questa affascinante strada, poche o nessuna sul territorio biellese. Insieme possiamo sondare questo mondo e diventare punto di riferimento territoriale di queste proposte ormai fondamentali per quella svolta antropologica che vogliamo perseguire.

Dal punto di vista del rapporto con i bambini, anche qui servono nuovi paradigmi educativi, una nuova pedagogia viva. Non bastano le fattorie didattiche che offrono pacchetti di esperienze all'interno di un paradigma educativo tradizionale;

L'educazione emozionale profondamente ecologica sperimentata dal percorso di Paolo Mai (l'asilo nel Bosco) ad esempio va in questa direzione.

A progetti di coinvolgimento delle scuole del territorio nelle semine e trapianti degli alberi, nelle attività dell'orto dei semi, nelle future attività con gli animali, questo **a partire già dal 2024**, sarebbe davvero interessante progettare partnership con scuole parentali già presenti sul territorio ed eventualmente, una volta individuate le persone giuste, immaginare una futura apertura di una scuola parentale propria del progetto all'interno degli spazi della cascina del Chioso.

2. Costruire saperi e comunità

La produzione di una nuova cultura passa attraverso la musica, il teatro, il pensiero, la lettura, l'esperienza in natura e la condivisione. Grazie alla grande potenzialità di cascina e villa, la fidelizzazione della comunità, il rapporto diretto con Slow Food Italia titolare dell'Arena di salici e la forza di espressione di contenuti e visioni il progetto non faticerà, se lavorerà bene in maniera inclusiva, a diventare cuore pulsante della transizione territoriale.

Corsi, seminari, spettacoli, esperienze, incontri, possono rappresentare una grande occasione di scambio fertile, attrazione di investimenti, crescita globale del progetto ma anche una risorsa economica legata ad un futuro progetto ricettivo.

A partire dal **2024** è mia intenzione proporre fra le primavere e l'autunno almeno 4 feste capaci di portare più di un centinaio di persone, e almeno 6 iniziative più "intime" (presentazioni di libri, corsi di cucina, esperienze di altro tipo) con 50/100 partecipanti.

3. Costruire professioni nuove

Come scritto a pagina 5 e 6 servono più contadini, ma serve prima un **nuovo ruralismo**, più attrattivo socialmente ed economicamente.

Questo modello è tutto da costruire, benché inizino, come abbiamo visto, a delinearsi strade, percorsi ed esperienze in grado di tracciare una via.

Il passaggio epocale da "imprenditori agricoli" a "agricoltori/silvicoltori/raccoglitori" è un percorso i cui caratteri vanno sistematizzati e modellizzati.

Dobbiamo dimostrare insieme al mondo accademico che questo modello può funzionare davvero, che può rappresentare un'alternativa reale, più bella, più umana e più sistemica alla deriva tecnocratica, diabolica (inteso in termini di separazione estrema fra uomo e natura) disumana dell'agricoltura dei robot e dei droni.

Una volta fatto questo si potrà iniziare a pensare alla realizzazione di percorsi formativi reali costruiti in collaborazione con le tante istituzioni che già lavorano in questa direzione (ad esempio

Università di Scienze Gastronomiche, Accademia Italiana di Permacultura, Dipartimento di Agraria dell'Università di Torino, Fondazione Minoprio, Associazione Italiana AgroForestazione) con i quali sono già personalmente in contatto più o meno stretto.

In quest'ottica a partire dal 2024 vorrei imbastire almeno due progetti accademici, uno di scambio ed ospitalità studenti, l'altro di ricerca agroecologica legata all'orto bioinensivo.

Altro fronte formativo riguarda il **rapporto fra terra e cucina**. Questo nei prossimi 50 anni sarà completamente da de-strutturare e ripensare e questa è opinione comune fra i maggiori pensatori del settore.

Anche in relazione all'indispensabile cambio dei regimi alimentari che dovrà seguire l'adagio "tanta frutta e verdura, meno cereali, poca carne e massima varietà", il mondo vegetale assumerà sempre maggiore importanza ad ogni livello. Dovremo ripensare il modo di fare ospitalità, il modo di produrre arte e cultura attraverso il cibo e dovremo farlo secondo i principi dell'ecocultura.

Non avendo una progettualità definita in questo ambito, diventa difficile immaginare percorsi strutturati.

Un'ente del terzo settore a fianco dell'impresa

Chiudo queste pagine con una suggestione, in cui però credo molto e a cui credo di avere già fatto cenno sin dai nostri primi incontri.

Come avete potuto intuire, nelle pagine sopra non c'è la visione di un'azienda agricola, ma qualcos'altro. Quel qualcos'altro, per riprendere le parole della premessa, non può essere incastonato nelle rigide gabbie giuridiche del sistema costituito. Di certo questo qualcos'altro non è solo un'impresa, è un'ente politico, sociale, di ricerca, formativo, spirituale, di cultura e molto altro. E' al crocevia di queste definizioni, ma libero da ciascuna di esse. Ha bisogno per cui anche di un inquadramento che tuteli questa poetica libertà e soprattutto, in prima battuta che ne svincoli le azioni dal riduttivismo alienante del concetto di profitto.

Il terzo settore, il mondo dell'economia civile e delle imprese sociali è certamente un bacino di esperienze e di possibilità da cui attingere per costruirci un vestito che ci lasci liberi di muoverci ed esprimerci e soprattutto *liberi di volare*.

Ho già espresso la mia visione embrionale di una NoProfit da affiancare all'azienda agricola, una NoProfit che vincoli le azioni dell'azienda stessa e la doti di molti strumenti e opportunità in più per valorizzare il legame fra villa e cascina, produrre cultura, fare inclusione lavorativa, formazione, ricerca etc.

Ci sarà sicuramente occasione in questo 2024 per acquisire insieme nuovi contatti ed elementi per pensare insieme alla soluzione migliore.

Conclusione

Poche righe a conclusione di queste pagine che hanno già detto molte cose.

Grazie per aver letto fin qui, spero tanto che il tempo dedicato a queste pagine abbia fatto venire la grande voglia che sento io di metterci il prima possibile a sognare e progettare insieme il futuro di questo meraviglioso angolo di mondo.

Sperando nella rigenerazione immediata di un rapporto saldo e duraturo basato su stima e fiducia vi rinnovo personalmente tutta la mia amicizia, ma anche la forza, la passione e la determinazione necessarie per portare il mio contributo nel progresso dell'umanità e della rigenerazione del suo rapporto con la madre Terra.