

ALMANACCO

PRIMAVERA 2021

de La Terra Trema



vini, cibi, cultura materiale

n.20

NEL GIARDINO DEL FARSI FORESTA

di Cosimo Terlizzi

> LA LOGISTICA,
L'AGRICOLTURA
E IL PANTANO
di Wolf Bukowski

> UN SACRO POCO
di Mattia Pellegrini
e Corrado Chiatti

> L'ILLUMINANTE
VIAGGIO DELL'OLIO
di Antonio Giampietro

UN BATTER DI NOCCHIE

Forse fu simile lo sgomento del giovane contadino bernese condotto per delirio presso l'ospedale cantonale di Münsingen, nel 1947.

Ne racconta Ernesto de Martino ne *La fine del mondo*. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali: il vecchio mondo conosciuto quel giovane rustico lo aveva visto crollare allo sradicarsi violento della quercia secolare messa al centro della masseria di famiglia. L'albero fu venduto, per volontà del padre e tutto precipitò da lì in poi, nel vuoto voragine che rimase al posto della pianta. Un buco nero che tutto travolse, che ogni cosa ingoiò e che nulla cui aggrapparsi lasciò al suo posto. Subentrò invece qualcosa di nuovo abitato da figure nuove, per quel ragazzo «un radicale mutamento peggiorativo e minaccioso del mondo, un dissestarsi dell'ordine cosmico, soprattutto della forza generativa vegetale della regolarità dei fenomeni astronomici e atmosferici». L'apocalisse.

Che avesse ragione o meno, se fosse, nei fatti, pensiero sano dire di quell'albero estirpato come di un segno di una fine, effettivamente tragica e di un sacrificio, mai più riparabile, compiuto nel segno di un progresso, se fosse questo è poco utile dirlo. Forse ha più senso guardare al dialogo, tra sopravvissuti del vecchio e i nativi del nuovo. Alla costrizione della reazione, al suo contenimento, perché (anche) lì c'è un emblema, da definizione: un «caratteristico delirio schizofrenico di fine del mondo», caratteristico nelle sue visioni, nel blaterare ossessivo, nella catatonìa continua.

Forse fu simile.

Apriamo questo 2021 con la consapevolezza d'aver di fronte un mondo nuovo, drasticamente mutato. Che l'apocalisse del mondo per come lo abbiamo conosciuto sia, alla fine, avvenuta, repentina e violenta. Blateriamo, in buona compagnia.

L'assuefazione alla crisi e all'emergenza ci ha condotto dritti dentro quella voragine originata dall'albero espantato e ora sembra di galleggiare a stento nel mondo di sotto che da lì è emerso.

Apriamo questo 2021 con la consapevolezza che ce ne accorgeremo ancora, che non è abbastanza, che sarà sempre di più. Ma cosa farsene della consapevolezza? Serve usarla per ricalibrare misure, azioni, pensiero? Per ragionare su ripartenze? E da dove? Da dove vogliamo ripartire?

Questo Almanacco, il numero 20, è il frutto della catastrofica e maledetta epifania di un tempo, per questo nella forma e nella sostanza è diverso. Comunica con un battere di nocchie su pareti, alla maniera di Darrell Standing, Ed Morrell e Jake Openheimer, alla maniera dei *vagabondi delle stelle*. È un toc toc più cupo, difficile e tormentato. Serve ascoltarlo bene. Perché la prima cosa da fare in questo mondo nuovo comporta uno sforzo enorme. Capirsi.

► IN QUESTO NUMERO:

CULTURA MATERIALE

3| Nel giardino del farsi foresta

RAPPORTI DI PRODUZIONE

6| La logistica, l'agricoltura e il pantano

IMPRESSIONI

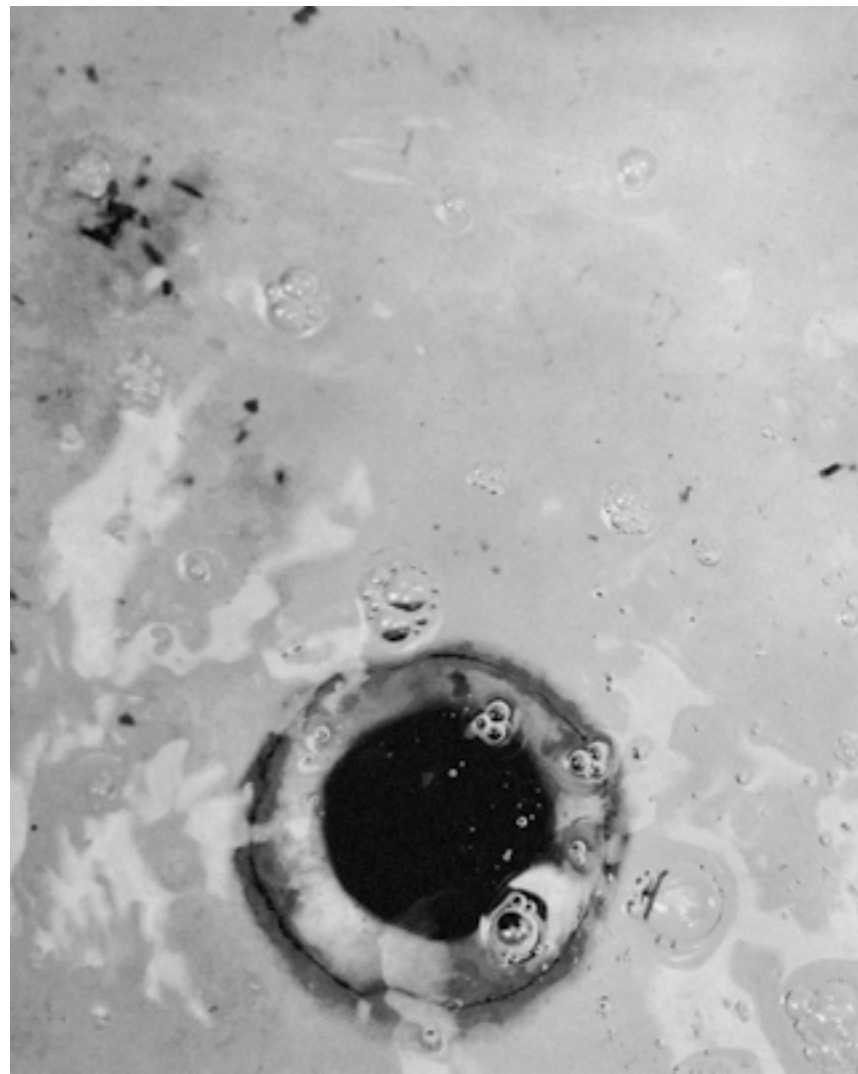
10| Specchio Sorella

PRATICHE

12| Un sacro poco

CULTURA MATERIALE

15| L'illuminante viaggio dell'olio



ALMANACCO

TRIMESTRALE DI VINI, CIBI E CULTURA MATERIALE

anno 6, numero 20, primavera 2021
registrazione del Tribunale di Milano n.139 del 12/05/2016

A causa delle leggi sulla stampa risalenti al regime fascista, la registrazione presso il Tribunale evita le sanzioni previste per il reato di "stampa clandestina"

Questa pubblicazione è soggetta alla Creative Commons Licence CC BY-NC-ND 3.0 IT. Rispetto, sostegno e diffusione per le autoproduzioni culturali e gli spazi occupati e autogestiti

Editore Associazione di promozione sociale Antares, Frazione Castelletto 17, 20080, Albairate (Mi)

Direttore responsabile Laura M. Alemagna

Redazione Paolo Bellati, Alice Selene Boni, Corrado Chiatti, Gabriele Moscatelli, Mattia Pellegrini

Hanno collaborato Wolf Bukowski, Stefano Cane, Guido Celli, Debora Colombo, Antonio Giampietro, Mimmo Lavacca, Cosimo Terlizzi, Valerio & complici di Zazie

Fotografie Agripiccola - Azienda Agricola Noemi Sacchi, Laura M. Alemagna, Cosimo Terlizzi, Zazie nel Metrò

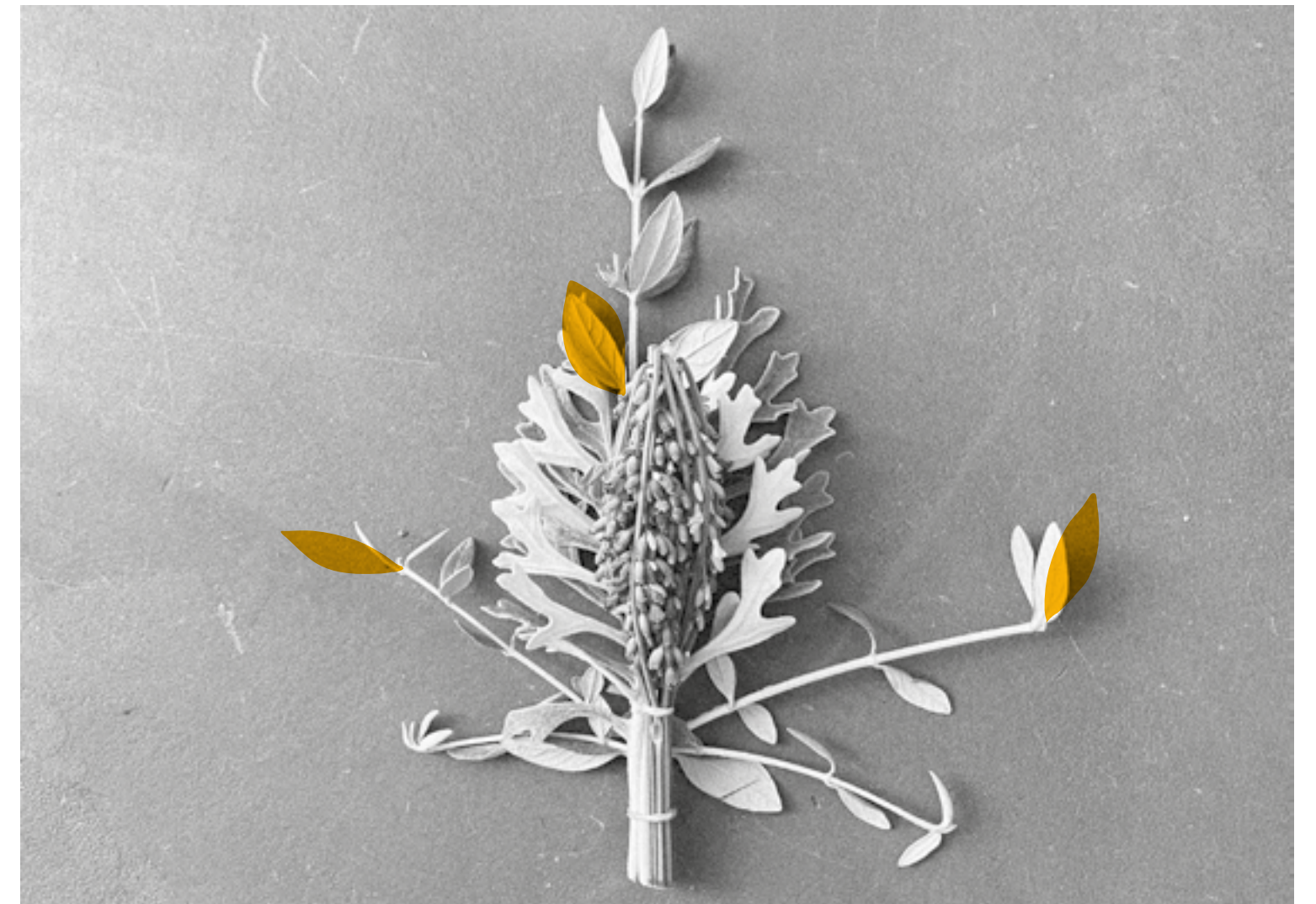
Illustrazioni Tonia Erbino.

In copertina Arida Raggiante 2019 © di Cosimo Terlizzi

Progetto grafico e impaginazione cyop&kaf
Ringraziamo Claudio Madella per averci accompagnato fin qui

Stampato da Grafiche Arrara, viale G. G. Sforza, 25, Abbiategrasso (MI)
su carta Nautilus Classic 100gr, cert. FSC C015522

info@laterratrema.org | laterratrema.org



NEL GIARDINO DEL FARSÌ FORESTA

Su un suolo che è libro di memorie sorge Lamia Santolina, casa, progetto, giardino, uliveto, macchia e bosco.

testo e foto di Cosimo Terlizzi

“Vai sulla riva del fiume, siediti e aspetta. Un giorno vedrai il cadavere del tuo nemico passarti davanti”. E quanto siamo Zen noi che aspettiamo questo cadavere del nemico, che non passa mai.

Sì, ho aspettato seduto sulla riva del fiume, che poi era il monitor del mio computer aperto sull'oceano del web, e il cadavere che ho visto passare è quello dell'ambientalista ucciso perché protestava contro il disboscamento della foresta. Uno dei tanti, come si legge in un rapporto della Global Witness: quattro attivisti uccisi ogni settimana nel mondo.

Il tempo lento della natura non coincide con la velocità dei delitti umani sull'ecosistema.

La verità è che la nostra stessa terra, a partire dalla mia che è la Puglia, è il risultato di un ampissimo disboscamento del territorio a favore delle colture agricole, una fra tutte quella dell'ulivo, e di tutte le altre declinazioni dello sfruttamento.

Ho pensato per molto tempo, in modo davvero ingenuo, che la campagna dove vivevo fosse natura, e che l'ulivo, anche se ripetuto all'infinito, non fosse altro che un tentativo riuscito di addomesticarla, senza danno, in armonia con tutto. Il velo mi cadde dagli occhi quando il mio compagno, Damien Modolo, che abitava vicino



a una foresta in Svizzera, osservò con angoscia la distesa infinita di ulivi, e mi disse che no, non era natura ma monocultura. Volevo credere come un bambino alla favola che mi è stata sempre raccontata della vita in campagna in contatto con la natura. Sapevo in cuor mio che non era così. Lo sapevo perché studiavo e amavo i documentari che parlavano di foreste. Chiesi a mio padre perché non faceva crescere altro che ulivi, perché arava in continuazione. Avevo dieci anni e quei tronchi in fila erano una foresta inanimata. Erano gli anni Ottanta, i figli nati dai genitori della seconda guerra mondiale, erano sedotti più che mai dai moderni metodi agricoli. Il mio paese, Bionto, primeggia nella produzione dell'olio. Tanto che il suo simbolo è un albero di ulivo. Le uscite in campagna con mio padre erano momenti malinconici. Avevo innato un senso di protezione verso gli animali selvatici e gli insetti, sempre più rari, che osservavo e studiavo. Capitava spesso che mio padre, come tanti suoi coetanei, uccideva qualsiasi animale che sospettava abitare la sua terra. Innumerevoli serpenti venivano infilzati dalla sua forca. Sapevo

che erano esseri preziosi, lo sapevo perché guardavo quei documentari del pomeriggio, e non capivo e non accettavo quella sistematica eliminazione di tutti gli esseri viventi non umani compresa la vegetazione ritenuta inutile. Cominciai a salvare il salvabile, in segreto.

LA CITTÀ COME OSSESSIONE MI STAVA SEMPRE PIÙ STRETTA. AVEVO LA SENSAZIONE DI VIVERE IN UN GRANDE CORTILE CHIUSO.

Ma ero un bambino e quel mio piccolo zoo e giardino botanico era visto come un gioco. Questo continuo conflitto con mio padre, che vedevo come una recluta di un esercito armato di veleni, forche, motoseghe e cemento, mi portò con facilità ad andar via e a prestare servizio civile come obiettore di coscienza nelle oasi protette della Puglia. Piccoli parchi naturali come Torre Guaceto e Le Cesine, ultimi lembi della macchia mediterranea e della foresta originaria, protetti dopo tante lotte degli ambientalisti. Intorno piantagioni intensive di carciofi, ulivi ecc. È lì che sono entrato in contatto per la prima volta con la natura, e probabilmente ho ritrovato la mia.

Scelsi di proseguire gli studi d'arte a Bologna in un periodo, la fine degli anni Novanta, in cui la città era una fabbrica d'idee e di vita. Ero all'improvviso un giovane e ingenuo comunista, gay e ambientalista, tre cose talmente lontane da mio padre che mi sono trovato dall'altra parte della barricata e per questo provai vergogna a chiedergli sostegno economico per gli studi. Ero poco più di un ventenne e in difficoltà economica trovai un posto nelle case occupate. Le case occupate più conosciute in Italia in quei tempi: Pratiello n° 76/78.

Furono anni di crescita ma lontana da ciò che avevo a cuore: la terra. In effetti non vi era spazio per le tematiche ambientali, troppo presi sui diritti di espressione e diritti di esistere. Ma tutto ciò mi rafforzò come uomo. L'amore mi ha portato in Svizzera e lì a sposarmi con un'unione civile. Civile è una parola che ritornava. Civile come cittadino, quindi non selvaggio o uomo di campagna, ma civile come cortese, gentile. Cittadino che segue le regole, il senso civico. La città come ossessione mi stava sempre più stretta. Avevo la sensazione di vivere in un grande cortile chiuso. Osservavo le catastrofi dalla televisione, in internet. Lottavo via social e mettevo le faccine tristi sotto gli articoli dei disastri ecologici e i cadaveri degli attivisti. A Bologna scendevo in piazza sì, ma anche lì tutta roba antropocentrica, e cosa

cambiava? La verità è che bisognava tornare a lottare dalle nostre campagne. Era da lì che doveva cominciare la rivoluzione. Una nuova idea di rapporto con la terra. Dovevo trovare il coraggio di tornare e di mettere in atto ciò che desideravo.

In Puglia trovammo una terra con una Lamia e il sogno poteva cominciare. Una terra con il solito filare di ulivi, diserbata per anni. Povera di vita. Ulivi tra l'altro minacciati dalla *xylella*. La prima cosa che abbiamo fatto è resettare tutto. Dovevamo ripristinare una biodiversità. Dapprima l'aratura, poi la semina delle leguminose per azotare e utilizzare le stesse come paciamatura. Poi la potatura e l'utilizzo dei rami e delle foglie per arricchire il terreno. Abbiamo lasciato che la primavera facesse emergere la memoria della terra, fatta di semi a riposo. Quindi man mano abbiamo osservato la vegetazione spontanea che ne usciva. Tra calendule, cicorie, asparagi cominciarono a spuntare il lentisco, il leccio, il viburno e l'olivello, piante della foresta originaria. Prova che la terra ricorda! Proteggevo ogni piantina coi sassi. Capii che tutto ciò che avevo appreso durante gli anni nelle oasi naturali, potevo metterlo all'opera. Era quella quindi la mia missione, ristabilire equilibrio negli uliveti stessi. Era lì la novità, ovvero ritrovare la dimensione originaria in cui l'ulivo abitava, la macchia mediterranea, senza rinunciare alla raccolta delle olive, alla raccolta dei frutti per il sostentamento. Non dovevano più entrare trattori, non dovevano più inondare di verderame. Dovevamo fidarci della cooperazione con le altre piante e la fauna che richiamavano. Dovevamo lavorare assieme alle altre creature. Lo studio della vegetazione mediterranea mi portò

a scoperte sorprendenti. La fillirea, il lentisco, l'inula viscosa, il capperò, tutte attiravano gli insetti utili che contrastano la tignola dell'olivo, la mosca, la cocciniglia. Scoprire ciò fu la prova che non si poteva rinunciare a quel bioma collaudato. Cominciai a raccogliere dal ciglio della strada tutte quelle piante che mi sembravano perenni, santoreggia, ginestra spinosa, erano anche loro tracce della foresta originaria. Una foresta che partiva bassa dalla spiaggia e diffondendosi nell'entroterra con alberi più alti. Negli anni i nostri contadini hanno strappato, bruciato, avvelenato tutto ciò che poteva infestare la loro terra di ulivi.

TRA CALENDULE, CICORIE, ASPARAGI COMINCIARONO A SPUNTARE IL LENTISCO, IL LECCIO, IL VIBURNO E L'OLIVELLO, PIANTE DELLA FORESTA ORIGINARIA. PROVA CHE LA TERRA RICORDA!

Facendo ciò hanno portato all'oblio una conoscenza ricchissima fatta di erbe commestibili, frutti selvatici, piante officinali, una cultura secolare cominciata dalla notte dei tempi, ma che finiva con l'avvento dell'industria agricola. Sì, perché avevo ora un nome a tutto ciò: industria. Un'industria sotto copertura, fatta di terra e alberi, ma anche di grossi mezzi rumorosi, di benzina, di veleni, di attrezzi, di lavoro.

Osservai la macchia più attentamente. Ciò che appariva un unico cespuglio era composto da decine di specie vegetali a comporre un unico organismo perfetto. Imitai la natura tra gli ulivi con la creazione di isole verdi tra un ulivo e l'altro. Ogni pianta è legata a una leggenda, a un mito, nella culla del mediterraneo. Dopo sei anni di lavoro questi corpi hanno preso vita. Nel loro interno insetti, lucertole, serpenti, ricci, volpi, uccelli di vario genere. Ognuno inserito nel progetto naturale. Le ombrellifere attraggono i macaoni, i cardi e cardellini. I cespugli sempre più folti e intricati ospitano nidi di passerotti e i serpenti uccellatori. La terra sempre più ricca di lombrichi. Per dissetare tutti ho posto qua e là recipienti di terra cotta come piccoli stagni d'acqua. Sono arrivate le libellule e attendo che arrivino i rospi. Le api faranno pausa per dissetarsi anche loro. Sotto il muro di cinta che va sulla strada ho creato degli ingressi per i ricci e chi vorrà potrà usarli come passaggio. I cespugli composti da decine di piante mediterranee creano veri e propri mondi, dove vi è sempre un ragno, una lucertola a dominare i loro scogli. Prede e predati si succedono. L'ulivo, arbusto soggetto a vari assalti patogeni, ora è inserito in un vero e proprio ecosistema.

Lamia Santolina è nata nel 2015 nella campagna di Carovigno (Br), è un luogo di ricerca artistica sul contemporaneo e sulla ruralità intensa come avanguardia.





LA LOGISTICA, L'AGRICOLTURA E IL PANTANO

La bassa bergamasca sembra tracciare i contorni di una mappa vischiosa, di uno sversamento indistinto da decifrare a partire dalla declinazione di vecchi e nuovi idioletti lombardi: campagna, logistica, asfalto, identità, imprenditoria, salubrità, politica

testo di Wolf Bukowski
foto di Agripiccola, Azienda Agricola Noemi Sacchi

Un campo coltivato o un grigio magazzino? Il riprodursi della vita vegetale o il rincorrersi dei tir lungo autostrade? Insomma: l'agricoltura o la logistica? Se la scelta si presentasse in questi termini non sarebbe difficile decidere. Ma lo spazio concreto e concettuale tra queste due attività si affolla, si confonde, s'impantana; e discriminare diventa più difficile, ma anche più necessario. Nelle righe che seguono proverò a tracciare una mappa provvisoria di tale pantano, seguendo alcune meditazioni laterali che mi hanno accompagnato durante la stesura del reportage *Le aziende della logistica stanno divorando la bassa bergamasca* pubblicato da Internazionale nel febbraio 2021.¹

Dopo l'apertura al traffico di BreBeMi, nel 2014, la Bassa bergamasca è stata aggredita da insediamenti di aziende di movimentazione e stoccaggio delle merci: l'infrastruttura era bell'e fatta, i terreni c'erano, i comuni stendevano tappeti rossi... Quello della pianura era un terreno reso fertile dalle risorgive, dove «l'acqua che viene dalle montagne riemerge dal terreno», e dal «lavoro umano plurisecolare» che l'aveva raccolta in canali. Così me lo aveva descritto Francesco Macario, architetto e segretario provinciale di Rifondazione Comunista, evocando i miti umidi di queste terre, come quello del lago abitato dal drago Tarantasio, che è poi il biscione dello stemma dei Visconti e di *Canale 5*. Ma, aggiungeva Macario, quell'equilibrio era minacciato da cemento e infrastrutture, che mettono in pericolo «una delle aree agricole più produttive in Europa».

Nel corso degli ultimi anni Legambiente aveva tenuto la contabilità degli insediamenti logistici: «18 approvati fino al 2018, 8 nel 2019, almeno altri 5 in via di approvazione» elencava Paolo Falbo del Circolo Serio e Oglio a fine ottobre 2020, ma nel gennaio successivo mi aveva scritto per dirmi di aggiungere me uno nel comune di Calcio, autorizzato e rapidamente esonerato dalla Valutazione di Impatto Ambientale. Quella a cui davano voce Falbo e Macario era una decisa contrarietà all'assalto della logistica. Ma più approfondivo il tema più mi rendevo conto che, a parte alcune schiette opposizioni, si distendeva il pantano. Il pantano come luogo prediletto della politica politicante, dove si intorpidisce ciò che è chiaro e si smarrisce il senso delle parole.

CIBO E LEISURE PERIURBANO

Nel 2017, su incarico della Provincia a guida Pd, era stata pubblicata la ricerca *Bergamo smart land*.² A elaborare il testo era stata Aaster, agenzia di ricerca milanese diretta da Aldo Bonomi. Il sociologo Bonomi è uso coniare apparati interpretativi della forte presa comunicativa, adatti per un auditorio genericamente di «sinistra» e dotati di quella punta di piccante che, suonando quasi come critica, mette in moto i succhi gastrici e rende ancor più facile la digestione del moderatismo Pd. Per la provincia orobica Aaster prevedeva una situazione in cui «insediamenti industriali e logistici multinazionali collegati ai corridoi infrastrutturali» sarebbero stati compresi a «conomie fondate sull'attrattività di valori paesaggistici, ambientali, culturali collocati nelle pieghe dell'urbanizzazione diffusa», e segnalava altresì la necessità di esercitare «una forte capacità di governance d'area vasta per connettere in modo sostenibile i differenti drivers di sviluppo ed evitare che la compressa si trasformi in contraddizione».³ La lezione che presumibilmente ne avrebbero tratto i politici era che la penetrazione logistica era ineluttabile, e la sfida era nel *connetterla in modo sostenibile* grazie alla *governance d'area vasta*. Lezione retoricamente utile, da ripetere ai giornali locali per insaporire interviste insipide, ma impossibile da applicare: lo sviluppo abnorme della logistica è di per sé globalmente insostenibile, e quindi non poteva essere localmente ricondotto a sostenibilità; la governance è prassi inane (altrimenti si chiamerebbe politica, non governance), e in ogni caso non era praticabile su un'area vasta, visto che lo strumento principale a tale scopo era quell'ente Provincia masticato, ridotto a bolo informe e risputacchiato dalla riforma Renzi-Delrio del 2014.

Ma un ulteriore diavoleto si nascondeva tra le pagine di *Bergamo Smart Land*: l'agricoltura, e soprattutto quella assai mediatizzata dei «giovani [...] «ritornanti» sui luoghi ai margini dello sviluppo», veniva assunta sotto le specie di «un tipo di agricoltura fondata su produzioni tipiche, di qualità, ambientalmente sostenibili»; una «sorta di comparto agro-terziario» che era assai facile, per il lettore della ricerca, sovrapporre al contiguo «turismo dei percorsi e del *leisure* periurbano».⁴ Il segno pareva dunque quello della coppia *Tipicità&Turismo* istituita e saldata in eterno da Expo 2015, vero momento fondante di una retorica agroalimentare che fintamente problematizza e concretamente lubrifica la messa a reddito integrale del territorio.

Vedete emergere un poco alla volta la mappa del pantano? Vi si riconosce il modo in cui la politica tiene insieme la tesi (l'agricoltura) e l'antitesi (la cementificazione logistica e infrastrutturale), pervenendo a una *sintesi fangosa* che è solamente retorica e non ostacola i processi devastanti in corso.

Nel 2018 la Provincia e alcuni comuni della Bassa avevano organizzato i convegni *Pianura Futura*. I concetti che abbiamo già incontrato venivano ripetuti e martellati, e a forza di ribattere emergeva una nuova chiarezza: a *Pianura Futura* si proponeva infatti una «riflessione sui temi dell'agricoltura intensiva industrializzata versus le produzioni tipiche ambientalmente sostenibili».⁵ Si rendeva così omaggio a una tendenza, da tempo riconoscibile, che faceva uso di giuste critiche all'agricoltura industrializzata non per invocarne la sostituzione con una più leggera, contadina, destinata a mercati locali, non monoculturale eccetera... ma con un *puzzle* di produzioni di nicchia. All'interno di un tale modello non era difficile prevedere come i conduttori delle singole tessere del *puzzle*, oltre a interpretare un ruolo deterioro, si sarebbero trovati ad avere un peso politico nullo e a essere del tutto dipendenti dagli investimenti promozionali e turistici delle amministrazioni, e quindi fortemente incentivati a indossare sorriso e camicia a quadri malstrata per operazioni di marketing territoriale e consenso politico. Ciò meditato e detto, però, pancia mia fatti capanna: «la mattinata» di *Pianura Futura*, leggiamo infatti, si era conclusa «con un ricco buffet a base di prodotti tipici».⁶

Avevo chiesto al presidente locale di Coldiretti, Alberto Brivio, un parere su questa svalutazione dell'agricoltura convenzionale che a mio avviso aveva lo scopo implicito di alleggerire mediaticamente le ferite inferte dalla cementificazione. Sapevo che l'organizzazione nel suo complesso non era estranea all'approccio *mainstream* sulle tipicità,⁷ ma confidavo nel fatto che una sezione Coldiretti così attenta al consumo di suolo, come quella bergamasca, avesse percepito l'odore di bruciato. Non sbagliavo:

«Anche noi stiamo avendo la stessa impressione. Assistiamo a una strumentale «criminalizzazione» dell'agricoltura convenzionale, che non tiene conto del fatto che in Italia, diversamente dai modelli di agricoltura convenzionale del nord Europa ed extraeuropei, con questa accezione, si rappresenta in realtà uno dei più importanti serbatoi di biodiversità vegetale e animale del continente europeo».

Si può essere d'accordo o meno sulla valutazione di Brivio dello stato dell'arte dell'agricoltura convenzionale italiana, ma la consapevolezza che esprime è un buon punto di partenza per ragionamenti condivisi.

IL DESERTO AGRICOLO

Quella che nei convegni si presentava con le categorie *fiutoproblematiche* della «riflessione sui temi dell'agricoltura intensiva versus...» poi, nella brutalità quotidiana del discorso precipitava in espressioni assai più crude. In occasione dell'annuncio dell'ennesimo impianto logistico, tutto declinato in chiave *green*, i progetti-



sti definivano lo stato presente del terreno a esso destinato un «deserto agricolo, con pochi filari, poche rogge ormai rinsecchite e una scarsissima qualità paesaggistica». Tale descrizione diventava il viatico per incamminarsi verso l'assurdo, e cioè l'affermazione che il progetto logistico avrebbe portato «in dote un aumento della qualità ambientale».⁸

Tra l'altro, va detto, l'abbandono agricolo di quel terreno tra Treviglio e Caravaggio potrebbe aver avuto a che fare, chissà?, col fatto che a partire dal piano urbanistico provinciale (Ptcp) del 2004 e fino al 2020 esso era stato stabilmente destinato a interporto logistico.⁹ Dopo l'eliminazione dell'interporto dal Ptcp (maggio 2020) il *deserto agricolo* era stato forse percorso da un brivido di vita, ma già in ottobre era riprecipitato, come detto, tra coloro che stan sospesi in attesa della betoniera. E questo proprio grazie a quel nuovo polo logistico *green* che lo avrebbe salvato dalla desertificazione...

La definizione di *deserto agricolo* mi ricordava anche il modo in cui Andrea Segrè (conosciuto come «guru» della lotta agli sprechi alimentari)¹⁰ parlava di un campo di proprietà del Centro agroalimentare bolognese che presiedeva, campo su cui era prevista la costruzione di quartierino residenziale. Diceva Segrè: «qual è l'alternativa? Cosa avremmo fatto? Lasciavamo tutto lì incolto? Che è anche bello, voglio dire, naturalmente, dal punto di vista... però...»; al che l'intervistatore lo interrompeva per ricordargli che quel campo era in realtà coltivato a grano, e il professore ribatteva: «Certo, ma vogliamo fare quel tipo di agricoltura?».¹¹ *Quel tipo di agricoltura*, cioè supponiamo convenzionale, senza tipicità da vantare e del tutto priva di *leisure* periurbano, fungeva probabilmente qui da sinonimo di *deserto agricolo*, e quindi da anestetico per non sentire il dolore delle infiltrazioni di cemento nelle giunture della terra.

LA QUARTA GAMMA

Tutto questo, ne converrete, si svolgeva sul piano delle retoriche. Le retoriche sono come la malta: finché la coclea la gira e la rigira essa resta modellabile, ma quando fa presa non te ne liberi più. Le parole diventano cemento. Ma quel pantano tra logistica e agricoltura si nutriva anche di pratiche. Pratiche agricole innestate di



logistica, e imprese logistiche che si radicavano in operazioni che, se pure in modo deprivato, avevano a che fare con l'agricoltura. Mi aveva messo la pulce nell'orecchio Claudio Sacchi di Agripicola, allevatore di piccola scala e dai metodi tradizionali a Telgate. Claudio mi diceva che quella che vedeva attorno a sé era in gran parte «agricoltura solo in un senso molto lato del termine: serre dietro serre, dove si coltiva in pochi centimetri di terra facendo uso smisurato di prodotti antiparassitari e fertilizzanti. Con lavoratori pagati poco e sfruttatissimi. E il danno non si limita a questo, perché le serre sono anch'esse una forma di

impermeabilizzazione del terreno: quando piove l'acqua non penetra in profondità nel terreno ma corre via sulla plastica, e quindi si riversa nei fiumi, aumentandone la portata con tutti i rischi del caso».

In quella parte orientale della Bassa si concentra la produzione di verdure destinate alla *quarta gamma*, cioè imbustate e pronte al consumo, inizialmente propagandate per chi non ha tempo di lavare e tagliare l'insalata (ma sarà poi vero che non ha tempo o è più che altro una *forma mentis*?), in seguito, come spesso accade, divenute unica scelta disponibile per alcu-

ne categorie di prodotto. Trovatevi in un supermarket anche di medie dimensioni una rucola che non sia di quarta gamma, per esempio.

Si rallegrava nel 2018 *Lombardia Speciale*, testata della Regione: «Ottime prospettive di un'ulteriore crescita per il distretto serricolo legato alle produzioni di verdure destinate alla IV gamma [...]. Al 1.100.000 mq di serre che si trovano nel quadrilatero tra Calcio, Palosco, Martinengo e Romano di Lombardia [...] si aggiungeranno, nel breve periodo, altri 170.000 mq di superfici coltivate».¹² Si trattava degli stessi

comuni su cui precipitavano gli scatoloni della logistica. Mi tornava così in mente la descrizione di un paesaggio addensato di capannoni e serre che mi aveva fatto Mimmo Perrotta, sociologo dell'Università di Bergamo, accennandomi alla ricerca che stava conducendo con Martina Lo Cascio proprio su quel distretto.

Avevo chiamato Mimmo e gli avevo chiesto di dirmi qualcosa di più sulla quarta gamma. «Si tratta di un tipo di agricoltura che non potrebbe esistere senza la logistica. Portare nel supermarket in buone condizioni un'insalatina già lavata

presuppone l'esistenza di una rete logistica e informatica perfettamente scorrevole».

Quello che mi descriveva era un *just in time* applicato a un settore, la produzione agricola, che per essere *just in time* doveva essere totalmente stravolto e *diventare logistico*: «Le centrali d'acquisto delle catene di supermercati emettono un ordine per la mattina dopo, le industrie di trasformazione che lavano e impacchettano si muovono sulla base di previsioni anticipando le richieste delle catene di 48 ore. Per rendere tutto questo possibile si muovono centinaia di Tir: da nord a sud e tra gli stabilimenti di trasformazione e i poli logistici delle catene di supermercati».

Ecco, con questo la mappa mi pare completa. Spero possa essere utile a chi non voglia smarrirsi nel pantano. O che serva, almeno, a non smarrirvi l'anima.

[1] Le aziende della logistica stanno divorando la bassa bergamasca, Internazionale 22/02/2021

[2] Bergamo Smart Land, la rete dell'intelligenza territoriale, Provincia di Bergamo 11/11/2017

[3] *ivi*, p. 64-65

[4] *ivi*, p. 7, 66, 67, 64, 68-69. Laddove la ricerca indicava «lesioni perturbano» abbiamo corretto a senso in *periurbano*

[5] Pianura Futura, un progetto per lo sviluppo della Pianura bergamasca, Provincia di Bergamo 17/01/2018

[6] Pianura futura, secondo incontro a Romano di Lombardia, Provincia di Bergamo 10/02/2018

[7] Coldiretti-Symbola, il 92% delle tipicità nasce nei piccoli comuni, Coldiretti, 11/01/2018

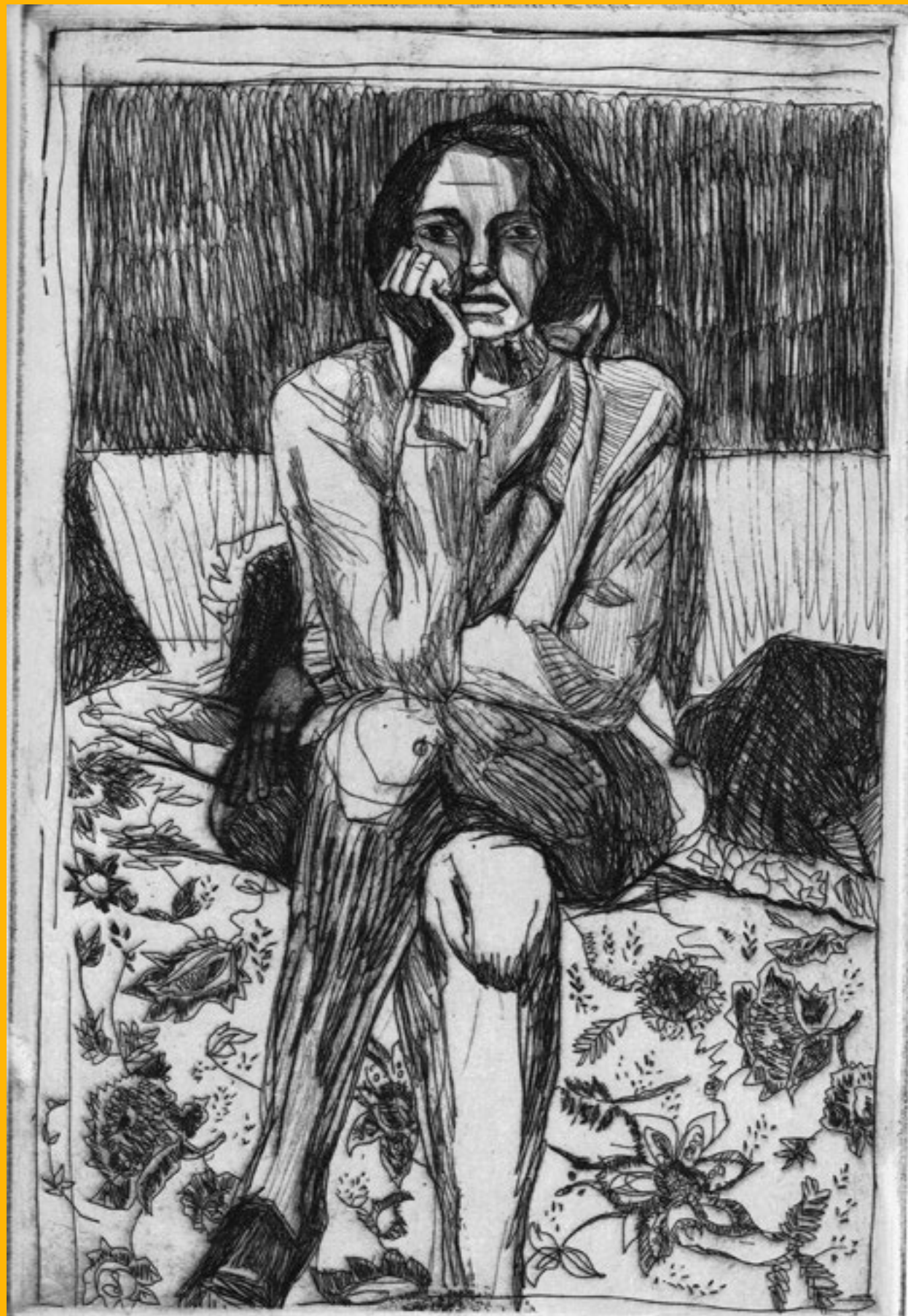
[8] Kilometroverde si presenta: l'anti-Interporto green che vuole cambiare la logistica, Prima Treviglio 14/10/2020

[9] La Provincia «asfalta» l'interporto di Caravaggio: cancellato dal Ptcp, Prima Treviglio 12/05/2020

[10] Mangiare bene e non sprecare, ci vuole educazione. Segrè e i 4 paradossi su alimenti e rifiuti, Ansa 12/03/2015

[11] La foglia di F.i.co 2: cadono i veli, Salviamo il paesaggio 25/03/2014

[12] Cresce il distretto della IV gamma nella Bergamasca, Lombardia Speciale 09/05/2018



SPECCHIO SORELLA

di Guido Celli
acquaforte di Tonia Erbino

I
Se noi, Sorella, siamo
dell'uno l'immagine dell'altro
premendo a noi stessi lo specchio
in cui l'altro è riflesso
quale immagine ci appartiene
fra le infinite immagini
che uno specchio all'altro specchio dona?

Siamo due e una sola persona.

V
Averti con me, Sorella, è come avere
la percezione d'essere in un doppio gioco
[di specchi
in cui entrambi smarriamo
di fronte all'altro l'io del me stesso
e nell'immagine l'immagine del suo
[riflesso.

VI
Ora che ora, Sorella, siamo così, come
[allora
figli di quella nascita che ci partorisce
[ancora
io vivo la tua gravidanza nella mia a dono
di come nella metà che sei, ho potuto la
[donna che sono.

VII
Sono stato sordo, Sorella, al tuo grido
[incompiuto
e per quanto lo abbia nel silenzio
[riconosciuto
non ho fatto granché, né ho voluto
salvarti dal buco nero che ti ha perduto.

E forse ora è tardi e nulla c'è da fare
per dirti che io ho sempre saputo
che il dolore che mi aveva cresciuto
non poteva non averti appartenuto
e ti chiedo perdono se nel difendermi
non ho fatto molto per esserti d'aiuto.

E forse ora è tardi e nulla c'è più da fare
per farti sentire quanto io ti voglia amare

per farti sentire amata
per dirti il bisogno che ho di dirti
abbracciami tenendoti abbracciata.

IX
Nessuna fatica mi porta, Sorella
il nostro amore, nessuna incomprensione:
è, semplicemente, semplice come una
[mano
quando dalla fonte estrae il suo sorso
[d'acqua
semplice, immutato dalla fine all'inizio
non ha nulla della voragine, niente del
[precipizio
non è un abisso, una forra, ma una
[pianura
dove l'orizzonte è lo sguardo dei tuoi piedi
e l'amore non si complica con la paura.

XXV
Perdonati, Sorella, per tutto il male che
[non hai compiuto
e perdonati lo schifo del Mondo che hai
[veduto
perché se lo hai visto non è perché sei tu
ad avercelo e, perché in te, a riconoscerlo:
posso dirlo con certezza ed è evidente
che il Mondo ne sia così pieno da esserne
[ubbidiente.

Così, Sorella, perdonati per tutto lo schifo
che il Mondo cova sotto le sue illusioni
e custodisce gelosamente sotto lo strato
[sottile
delle sue avare, ipocrite emozioni.

Non tu, ma il Mondo è stato a tradire:
di questo puoi ma non devi soffrire.

XXVII
Non ci siamo mai parlati, Sorella
come si parlano gli amanti
perché parlando sperano di conoscersi.
Noi non parliamo mai perché già ci
[conosciamo

e non nutriamo il bisogno di vestire il
[nostro amore
di cose sciocche e false come le parole
dette per avvicinare ciò che è distante
per dare importanza a ciò che non è
[importante.

Noi non abbiamo bisogno, Sorella, di
[parlare, non dobbiamo
non diremmo nulla che già non sappiamo
perché la si ripete tante volte, quando non
[è vera
o quando l'altro non la prova, l'inutilità
[del ti amo.

XXXIII
Guardare a te, Sorella, è guardare
senza l'idea di stare a guardare:
il Mondo, il pensiero e la preoccupazione
scompaiono, smettono di controllare
il chi come e perché della mia visione.

Guardarti, Sorella, è guardare il nocciolo
[della questione
il nodo puro dell'immaginazione
il guardare, semplicemente il guardare
senza velo, senza finzione
la cosa che soltanto guardata appare.

Guardarti, Sorella, in definitiva è
[guardarmi
perché, Sorella, tu sei lo specchio
in cui il mio sguardo guardandoti si
[guarda
perché ciò che vedo sono io che sto
[guardando
l'intera nostra vita che ci riguarda.

XXXV
Mi chiedo, Sorella, cosa guardano i tuoi
[occhi
quando guardi la terribile bellezza del
[Mondo

quando scorgi l'oro nell'orrore della Vita
se guardi tutto come attraverso i miei
[occhi
oppure con i tuoi riflessi nei miei
riflessi nei tuoi in una spirale infinita.

*Specchio Sorella è il terzo e ultimo atto della Trilogia della Cicatrice iniziata senza saperlo con
Era solo un ragazzo e proseguita senza saperlo con Madre Materno.*

Ora che la spina
s'è fatta rosa
la scena parola
il no beatrice del sì
il dolore si scarna
il discorso si sfibra
e si chiude qui

Edito nel 2021 da
Sensibili alle foglie

UN SACRO POCO

Zazie nel metrò, La Pancho Villa
Intervista a Valerio Sputnik & complici

di Mattia Pellegrini e Corrado Chiatti
foto dell'Archivio Zazie

Mattia: Caro Valerio, il nostro incontro, la nostra amicizia, si situa nei giorni delle mobilitazioni studentesche di dieci anni fa. Io mi ero trasferito a Roma per studiare, tu agitavi insieme ad altri **Zazie nel metrò**.

Zazie, animale multiforme, bar di quartiere e spazio politico.

Zazie, condensatore d'intensità, dentro il Pigneto emblema della gentrificazione romana. Ci interessa capire con te cos'è accaduto in questi anni, le forme d'indisciplina, d'amicizia e inimicizia, ci interessa capire il vostro tentativo di costruire una *linea di fuga*.

Valerio: Sono passati dieci anni in un istante. Tra drammi che ci hanno fatto rimettere in discussione più volte il senso del nostro agire e crisi che ci hanno spesso lasciato senza fiato. *Crisi* è una parola che in greco significava anche opportunità, cambiamento. Questo è il lato zen delle storie di Zazie e di quanto le è nato intorno in questi anni.

Nel giugno 2011 tre persone, sperimentandosi nell'amicizia, ragionando su come liberarsi dal lavoro salariato, mettono su un baretto di quartiere. Con noi c'è una giovane studentessa di fisica che ci affianca e ci sostiene. Inauguriamo i nostri scaffali con il vino di due comuni libertarie: Urupia in Salento e Aurora nel Piceno. Fratelli e sorelle nei momenti belli e in quelli difficili.

Un periodo in cui molti fronti di lotta si intersecavano nello spazio politico: in Val Susa contro il Tav, gli abitanti del cratere e della città de L'Aquila incalzati per la gestione vergognosa dell'emergenza sismica, le popolazioni campane in rivolta

contro le discariche nella terra dei fuochi, il movimento dell'Onda a cui migliaia di studenti e studentesse hanno dato vita. Si agitavano, inoltre, una serie di micro conflitti ambientali e una resistenza accanita al protagonismo dei fascisti che rialzavano la testa in quegli anni. A Roma, dalle realtà sociali nasce la **RAM** rete antifascista territoriale e poi, il collettivo **Partizan** che fa incontrare un sacco di giovani, a partire dall'antifascismo, su molteplici fronti di lotta. Questo fiume in piena si incontra a Roma, in un primo momento nella giornata del 14 dicembre 2010. Quasi un anno dopo, in un ventre di discordie, fu l'ottobre 2011.

Rientro dopo qualche anno di lavoro a Parigi. In mezzo a tutto questo movimento prende corpo e si raffina un'idea di Zazie. Un abbozzo che si è poi definito come percorso all'interno della contraddizione di essere un bar che vive di commercio e uno spazio politico che ragiona su come rimettere in discussione la forma di vita metropolitana.

L'intento originario si arricchisce di motivazioni e contenuti quando ci accorgiamo che in un anno intorno a Zazie si è costituita una piccola comunità solidale tra abitanti della via e della piazza. Un porto franco in un territorio ostile, circondati da nemici - il Pigneto è quartiere gentrificato, turisticato e mercificato al massimo grado. Si è costituita una *Tortuga*, un legame affettivo, una resistenza fondata sul quotidiano, sulla *metis*, sull'arte di vivere insieme tra diversi nel quartiere. Una comune del crocicchio. Si stringono sempre più forti relazioni con le associazioni di piccoli produttori agricoli a partire da una critica condivisa alla grande distribuzione organizzata. Insieme facciamo nascere un Gruppo di acquisto Solidale e la **Libera Fiera del**



Territorio mensilmente in piazza Nuccitelli-Persiani. Immediata l'esigenza di un punto di incontro politico permanente accanto al bar che prende corpo nella nascita di **Fucina62**, in via Ettore Giovenale, dietro l'angolo, sul crocicchio tra questa e via Braccio da Montone. Prolifica esperienza che si esaurisce dopo quattro anni. Nel frattempo nascono in sequenza la **Pancho Villa** come nostra articolazione rurale in Sabina, il **Porco Rosso** furgone collettivo e solidale, e infine, da quattro insigni associazioni, nasce **Vivèro** - luogo di quartiere, con lo spaccio popolare e la prossima libreria.

I tempi cambiano rapidamente. Le persone fanno i conti con gli scenari nuovi e terribili che si affacciano e nel 2014, per una serie di tragiche vicende, mi ritrovo a gestire l'alternativa tra una vita di lavoro bottegaio e chiudere il bar. Io ero convinto della seconda opzione ma dopo lunghe consultazioni tra *compas* ci si accorge di una terza via: la socializzazione. Giovani e non più giovani *compas* si organizzano in assemblea il lunedì pomeriggio dalle 15 alle 19, cominciano ad autogestire le domeniche di Zazie con iniziative, presentazioni e cucine, poi via via i turni dell'intera settimana. Si moltiplicano le iniziative, le relazioni, le reti e a metà 2015 siamo in sette, pronti a fare un salto antropologico: trovare un nuovo spazio, adatto al collettivo di lavoro che stavamo diventando mentre sperimentiamo come il lavoro possa trasformarsi in attività creativa al fine di migliorare se stessi e il proprio abitare. In che modo si possa sostituire il lavoro salariato con una libera cooperazione sociale.

Si costituisce la cooperativa di produzione lavoro e il primo di ottobre 2016, dopo quattro mesi di progettazione e lavori di cantiere, salpa da via Ettore Giovenale 16 la nuova Zazie nel metrò. Siamo ancora più numerosi. I rapporti con le piccole case editrici diventano continuativi con i cicli tematici di presentazioni: lotte ambientali e antropocene, stato di eccezione permanente e società del controllo, pedagogia libertaria, critica alla medicalizzazione, gentrificazione e estrattivismo, biografie rivoluzionarie, lotte di genere. Le rassegne musicali diventano luoghi di espressione di differenti ricerche, di incontro tra musicisti, scena di sperimentazione.

Oggi, ci teniamo ancora in forma in tempi di sindemia e potremmo fare un bilancio di questi anni di esistenza per rilanciare. Ricordiamo però che ogni bilancio pubblico è parte dello spettacolo della merce. Pura autorappresentazione mitica di se stessi a fini pubblicitari. Dunque posso dire solo che gestire insieme collettivamente economie, lavori, abitazioni, pro-

getti, amori e amicizie è meraviglioso e per questo ribadisco la mia scelta di vita ormai trentennale. Non è stato mai facile. I campi di possibilità che abbiamo generato non sarebbero stati aperti, se non in un continuo alternarsi di conflitti, incomprensioni, scazzi, inganni, scissioni, prese a male.

Le unghiette dialettiche del gattino ideologico non risparmiano nessuno di noi. È nella soglia tra la paura e il bisogno di saltare per abbandonare questo mondo che nasce il conflitto in noi stessi. Abbandonare il mondo dove le persone pensano prima di tutto a se stesse per donarsi a una forma di vita collettiva, per aprirsi al mondo nel quale le persone si riconoscono, si aiutano reciprocamente, si prendono cura mutualmente le une delle altre, si ospitano, vivono insieme anche se distanti migliaia di chilometri.

Da qui il tema di come profanare la cassa di un esercizio commerciale - il nostro - disinnescandone la sua funzione religiosa finalizzata al profitto, al fine di ricondurla all'uso del soddisfacimento dei bisogni del collettivo.

Quando parliamo di Zazie, parliamo di un'infrastruttura autogestita, di un mezzo di produzione socializzato, di una barchetta fatta di legnetti spezzati, corde rimediate, straccetti logori e scotch collato che naviga senza paura nella tempesta.

**DA QUI IL TEMA DI
COME PROFANARE LA
CASSA DI UN ESERCIZIO
COMMERCIALE - IL NOSTRO
- DISINNESCANDONE LA
SUA FUNZIONE RELIGIOSA
FINALIZZATA AL PROFITTO**

Corrado: La densità e l'intensità delle tue parole aprono a molte traiettorie che in questi anni abbiamo cercato di osservare e attraversare, nella molteplicità delle varie esperienze vissute, sempre sul margine fra tentativi luminosi e maledette contraddizioni.

Certo il pensiero si posa su questo sforzo di continuare a ripensare e ri-costruire una comunità che si nutra delle forme di amicizia e di lotta urbane ma anche rurali, una comunità che abbia il desiderio di abbandonare il mondo, questo mondo del dominio reale del capitalismo, il suo penetrare nella vita organica degli esseri e delle comunità. Sappiamo della vostra connessione a **Jacques Camatte**, quindi ti chiedo che complice è stato ed è per te (per voi?), e che contrappunto può essere la Pancho Villa nell'orizzonte collettivo? Quali possibilità getta in campo?



Valerio: Lessi i primi testi di Camatte una trentina di anni or sono, consiglio di un vecchio amico che negli anni Settanta militò in una forte organizzazione armata. Trovai profonda risonanza e buone parole per esprimere i miei sentimenti. Strumenti preziosi per mantenere le distanze dal ciarpame ideologico socialdemocratico e dal dirigismo leninista. Per non farmi incantare dalle giravolte del riformismo benecomunista, per mettere in discussione il mio posizionamento nel mondo. L'incontro con quest'uomo meraviglioso è stato un avvenimento insperato, un ricco dono che io ho sentito a mia volta di socializzare attraverso due incontri organizzati tra Zazie e La Pancho Villa.

Il Capitale produce la vita stessa, appropriandosi di tutto il tempo e di ogni atto delle persone contabilizzate nel suo processo di valorizzazione. Mentre gli esseri umani diventano prodotti, merci, cose, il capitale realizza la sua comunità. Un processo che lacera i legami sociali e produce macerie nella psiche individuale e della specie. È necessario, a partire da se stessi insieme alla propria comunità, produrre un'inversione. Dialogare con la vita, sentirsi parte dell'intera comunità di tutti i terrestri, aprirsi al mondo, all'imprevisto. Se, in ogni geografia e in ogni tempo, è la nuda vita l'oggetto delle tecniche del potere, allora è la vita tutta intera da ripensare. Siamo in volo in questo afflato planetario. Diamo pratica a tale ispirazione.

La Pancho Villa è un'esperienza liberatoria autogestita, al suo sesto anno di età, con la biblioteca e la distribuzione di libri, il birrifico artigiano **BierLab**, l'orto, l'uli-

veto e il piccolo alveare, la tessitura di una rete di sodali in Sabina. Puntiamo all'autodeterminazione alimentare attraverso la costruzione di infrastrutture sociali e di mezzi di produzione collettivi.

È iniziata già, ora e qui, una modalità praticabile di vivere, fondata su mutualismo e convivialità. Si tenta incessantemente tra noi di far fuori il paternalismo, il leaderismo, il senso del possesso... il più delle volte fallendo, ancora e sempre meglio. Non evitiamo mai le contraddizioni. Le svolgiamo come unico modo per pervenire a stati di consapevolezza più avanzati.

MENTRE GLI ESSERI UMANI DIVENTANO PRODOTTI, MERCI, COSE, IL CAPITALE REALIZZA LA SUA COMUNITÀ. UN PROCESSO CHE LACERA I LEGAMI SOCIALI E PRODUCE MACERIE NELLA PSICHE INDIVIDUALE E DELLA SPECIE

La Pancho Villa e la sua vita comune agreste serve a migliorare le nostre condizioni nella lotta. È una critica pratica all'accentramento e alla verticalizzazione. È un appello alla diffusione molecolare e polisemica delle situazioni comunitarie, è un'esortazione a che mille comuni autonome di sussistenza, autodifese, in rete tra loro, sboccino!

Mattia: L'ultima domanda riguarda il modo in cui avete affrontato, e continuate ad affrontare, lo stato d'eccezione legato al Virus.

Quali immaginari nella tempesta?

Valerio: Attraverso l'uso delle buone pratiche mutualistiche abbiamo ridotto il danno, mantenuto attive le nostre relazioni con le campagne, abbiamo continuato a tessere legame sociale nei territori in cui siamo radicati, a veicolare contenuti critici, a sviluppare progetti condivisi. Un anno è trascorso e dall'inizio del coprifuoco le nostre attività vitali hanno subito rallentamenti e fermate in relazione ai singhiozzi imposti agli spazi di aggregazione, alla paura di contrarre il virus e di trasmetterlo, alla solitudine generata dalle misure di distanziamento. La gestione autoritaria della pandemia produce già tre catastrofi al contempo, una è sociale, l'altra è ambientale, la terza è quella psichica. Il rischio estinzione è già in corso.

Qui non si rimpiange nulla di ciò che era prima. Anzi! E non siamo stupiti: lo stato d'eccezione a cui i governi ci hanno abituati da tempo è veramente diventato la condizione normale. Noi, in difficoltà come tutt@, tra potature di ulivi e iniziative editoriali, tra letture collettive e assemblee in piazza, cerchiamo di attivare luoghi adatti al libero sviluppo di una vita gioiosa, piena, degna, ospitale, in via di guarigione dalla peggiore di tutte le malattie: la falsa coscienza.

Cerchiamo di essere, col nostro *sacro poco*, un movimento reale che abolisce lo stato della vita presente.

L'ILLUMINANTE VIAGGIO DELL'OLIO

testo di Antonio Giampietro
foto di Laura M. Alemagna

Non vedere. Una condizione che non preclude la possibilità di farsi illuminare da sensazioni e percezioni, di trovare la luce nell'assaporare con coscienza un olio extravergine d'oliva, ovviamente ben fatto. Una folgorazione a cui dovremmo aspirare tutti.

Quando si pensa alla Puglia è inevitabile pensare all'ulivo, all'olio. Ritengo che l'albero dell'ulivo rappresenti al massimo l'identità culturale della nostra terra: se si considera, poi, che due grandi poeti contemporanei del barese gli abbiano dedicato, tra l'altro, il nome del primo romanzo, Luigi Fallacara *Terra d'argento*, e la prima raccolta di poesie, Lino Angiuli *La parola, l'ulivo*, non si hanno più dubbi nel reputare queste piante come lo specchio più autentico del nostro spirito. Non si tratta invero di un simbolo, sarebbe troppo riduttivo, ma di una vera e propria osmosi, una fusione magica, l'unione tra le nostre anime di pugliesi e quel vegetale che profuma di storia, quasi di eternità.

Con questo spirito mi sono avvicinato alla degustazione dell'olio extravergine di oliva. Non sapevo, in realtà, cosa fosse un olio extravergine di oliva, ora lo posso dire con certezza: io pensavo, anzi, ero sicuro di saper riconoscere un olio "buono" (che poi esiste un "olio buono"), ma mi sbagliavo. Questa è la prima e più vera ammissione di ignorante colpevole che voglio confessare e ora la esplicherò meglio. Quando Monica Oreste, una collega Dottoressa di Ricerca in Agraria venne, ormai nove anni fa, a parlarmi di un progetto da presentare per condurre i non vedenti a divenire degustatori professionisti di olio di oliva, spalancando così una nuova frontiera nell'ambito lavorativo per una categoria spesso costretta alla scelta quasi obbligata tra centralinista e fisioterapista, con rare eccezioni per l'insegnamento, io accettai con grande entusiasmo: amo le sfide, soprattutto quando possono essere importanti non solo per la mia crescita personale, ma per una contaminazione positiva della società.

All'epoca diedi una lettura al progetto e offrii i miei suggerimenti sia riguardo all'adattabilità del materiale didattico sia alla calibratura del corso, oltre a dirmi assolutamente disponibile a seguire in futuro tutto l'iter del progetto come parte attiva.

Poi i tempi della burocrazia, si sa, sono lunghi e così, solo nel maggio 2015, una telefonata di Monica ruppe l'ordinarietà di un anno dedicato all'insegnamento scolastico e al travaglio della ricerca universi-

taria: in tale telefonata mi comunicava che il progetto era stato finanziato e si poteva partire!

Naturalmente tutti felicissimi ci mettemmo all'opera e organizzammo, in tempi rapidissimi e con non pochi problemi burocratici per riaggiornare il progetto, due corsi in cui sono stati formati circa quaranta non vedenti pugliesi, permettendo a una ventina di questi di divenire, a seguito di una seconda fase di addestramento, assaggiatori professionisti.

Confesso che non avevo minimamente idea di come si assaggiasse un olio. Sapevo, dalle informazioni che mi dava Monica, che la vista non era necessaria, che anzi l'olio si degusta in bicchierini colorati proprio per evitare che il colore influenzi il giudizio degli assaggiatori, ma sinceramente non avevo proprio idea di come si procedesse. Ed è così che a gennaio del 2016 c'è stata, per me e per altri amici non vedenti baresi, l'iniziazione a questo mondo. Prima di tutto un corso per acquisire l'idoneità sensoriale. Ecco, proprio così, sensoriale: l'olio anzitutto ha un profumo, o meglio, l'olio extravergine di oliva ha un profumo. In gergo si dice fruttato: può essere verde o maturo. Era affascinante sentire gli odori sprigionati da quel bicchierino che stringevamo tra le mani per riscaldare il succo di oliva al suo interno. Un profumo intenso, verdissimo, come le foglie rugiadose del mattino, come l'erba freschissima di un prato inglese ben innaffiato, oppure maturo, come mela, banana. E poi le percezioni idiosincratice - carciofo, ortaggi, floreale - che pian piano imparavamo, e tuttora ancora impariamo, a rintracciare nell'affascinante intensità di quel succo. Sì, nell'olio scoprivamo un mondo, scopriamo ogni volta un mondo, il mondo che questo prodotto magico della nostra terra riassume splendidamente.

Naturalmente non sono mancati gli assaggi di oli difettati: abbiamo così imparato a distinguere il riscaldamento, l'avvinato, l'inacertito, e soprattutto quel terribile olezzo che dà la morchia, formaggi putrefatti che rovinano palato e olfatto. E poi i difetti che credevamo, da bambini, quando l'olio era conservato dai nostri nonni in latte

misteriose, antichissime, quasi eterne, che fossero grandi pregi: lubrificante, acqua di vegetazione! E dunque scoprivamo che per anni ci avevano spacciato per extravergine ciò che era semplicemente lampante, olio che aveva, per la conservazione poco attenta, perso ogni qualità positiva.

Dopo gli odori, abbiamo scoperto anche i profondi sapori dell'olio: dopo l'analisi olfattiva, infatti, un degustatore professionista passa a quella gustativa. E, in questo secondo step, s'incappa in un'altra grande sorpresa per chi è profano della materia. Si scopre, infatti, che i due attributi positivi che devono essere presenti sono l'amaro e il piccante. Che scoperte emozionanti e stravolgenti, per noi che, sempre fedeli ai nostri nonni, eravamo abituati a un olio che doveva "sentirsi il meno possibile", doveva essere "dolce", al limite "pastoso" e assente!

Ovviamente queste due qualità positive, amaro e piccante, non devono essere eccessive e soprattutto devono coesistere in equilibrio. Ma che gustosa bontà assaggiare un olio con questa nuova consapevolezza.

Il mondo appena scoperto, mondo che avremmo imparato essere vastissimo e molto vario, perché avremmo appreso che ogni singolo olio ha la sua qualità, i suoi pregi, le sue caratteristiche e, a volte, i suoi difetti, poneva a noi degustatori agli albori i primi problemi: come fare, ormai, ad assaggiare un qualsiasi olio senza essere influenzati dalle conoscenze acquisite e dunque senza disgustarsi quando, per errore o per dolo, ci avessero servito un olio difettato rovinandoci il palato o, peggio, il pranzo? Ahimè, con queste sventure bisogna convivere, sempre però mettendo in gioco un grande buon senso e una calma olimpica: si può far tesoro della propria formazione e suggerire qualche correttivo a chi ci conduce in tale tenebra del gusto.

Terminato il progetto e formati i primi degustatori d'olio extravergine d'oliva, certamente in Italia, ma pensiamo noi almeno

in Europa, si è posto il problema di come continuare questa avventura, rendendo i non vedenti e gli ipovedenti formati protagonisti. È nata così, nel novembre del 2018, Talenti del gusto, un'associazione i cui partecipanti sono assaggiatori con disabilità visiva e le figure che ci avevano condotto a conoscere il mondo magico della spremuta di oliva, naturalmente vedenti, Monica, Silvia e Ferdinando. Si è trattato di un esperimento, direi io, di piena inclusione sociale, in quanto questo schema di interazione nell'associazione metteva tutti sullo stesso piano e ci rendeva coprotagonisti del futuro.

SCOPRIVAMO CHE PER ANNI CI AVEVANO SPACCIATO PER EXTRAVERGINE CIÒ CHE ERA SEMPLICEMENTE LAMPANTE, OLIO CHE AVEVA, PER LA CONSERVAZIONE POCO ATTENTA, PERSO OGNI QUALITÀ POSITIVA.

Il primo anno e mezzo di lavoro è stato entusiasmante.

Siamo stati coinvolti dall'amico Mimmo Lavacca, instancabile promotore di Olio di Famiglia, un concorso straordinario che dal basso coinvolge piccoli olivicoltori di tutta Italia, che poi sono lo scheletro portante del mondo della coltivazione dell'olivo, e li conduce a mettersi in gioco. All'interno di Olio di famiglia, i Talenti del Gusto fanno parte della giuria dello stesso, presieduta da Anna Neglia, e sono inoltre i promotori di quello che è divenuto il nostro progetto comune partecipando anche per due anni consecutivi al festival Oliofficina.

E poi tante iniziative, prima di tutto in

Puglia, con Slow Food, per i quali abbiamo contribuito a costruire una guida degli oli della nostra terra, Euforica, associazione attivissima sul territorio con cui abbiamo realizzato un festival internazionale che parla di sapori e luce, La notte delle candele, l'ADOC, associazione dei consumatori, con cui abbiamo organizzato diverse degustazioni al buio.

Abbiamo intrapreso un cammino intenso che, purtroppo, come molte cose da un anno a questa parte, è stato limitato dal momento storico che stiamo vivendo, da questa terribile pandemia che per noi persone non vedenti e ipovedenti è ancor più distruttiva dal punto di vista sociale perché accentua l'isolamento, anche per la difficoltà nel percepire le distanze e verificare se chi abbiamo di fronte abbia la mascherina oppure no e poi, con il Braille, si legge con le mani.

Ma presto torneremo a riprendere quel cammino insieme che rappresenta non solo un percorso di crescita professionale e umana, ma anche un'opportunità per condurre sempre più persone alla conoscenza consapevole di questo mondo (consumo responsabile amiamo definirlo) e portare le persone con disabilità a pensare di costruire nuove strade lavorative.

Credo che scoprire il mondo dell'olio ci abbia aiutato ad essere più consapevoli di cosa sia una buona dieta e ci abbia condotti ancora più in profondità nella conoscenza della nostra terra. I profumi e i sapori della Puglia sono entrati ancora più a fondo nel nostro animo, facendoci sentire i veri colori della nostra regione.

Siamo felici di aver scoperto questo dolce e variegato universo che è l'olio e, non appena si potrà tornare a una vita più lineare, riprenderemo il nostro viaggio per condurre il numero maggiore possibile di persone a sentire ancor più forte il potere di un prodotto che accende tutti i sensi e che non ha bisogno della vista per far splendere di gioia gli occhi.

