

“Io sono bio dentro”. A Varese la buona agricoltura esiste

Pubblicato: Domenica 8 Ottobre 2017



A Varese l'agricoltura sarà anche marginale, ma è più viva che mai e consapevole del proprio ruolo in questa fase di cambiamento epocale. Il dibattito, che si è tenuto a **Villa Recalcati** nell'ambito del festival dell'Utopia sulla “**Buona agricoltura**”, ha rivelato l'esistenza di una rete molto attiva fatta di agricoltori, distributori, ricercatori e allevatori in grado di incidere in modo sensibile sull'offerta puntando sulla sostenibilità ambientale e sulla qualità dei prodotti agricoli.

Fulvio Fagiani, presidente di **Auser** Varese, e tra le menti organizzative del festival, ha sottolineato quanto sia importante parlare di **utopia-realista**. In questo senso, l'iniziativa un primo effetto importante lo ha avuto perché, durante l'introduzione al dibattito, l'assessore comunale **Dino De Simone** ha manifestato la volontà «di incrociare i due festival (l'altro è **Nature Urbane** che si svolge negli stessi giorni, ndr) perché a Varese non ci sono solo le belle Ville, ma anche un patrimonio agroforestale comunale che andrebbe valorizzato».

I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE FUNZIONANO SOLO CON LA FIDUCIA

Quando si parla di buona agricoltura non si può non parlare di **Gas**, sigla che sta per gruppo di acquisto solidale. Una formula di distribuzione alternativa a quella classica, in cui il patto di **fiducia** tra consumatore e produttore sta alla base del rapporto senza intermediazioni. «L'informalità del Gas – ha spiegato **Sara Manca** – permette alla struttura di funzionare meglio, ci sono un minimo numero di regole che definiscono il perimetro della nostra azione. Noi andiamo direttamente dal produttore per conoscerlo e valutare i suoi prodotti che poi acquistiamo. Insomma, ci guardiamo negli occhi e spesso questo è sufficiente per decidere».

Forse guardare negli occhi un agricoltore per sapere se ci sta fregando o no, non basta. Così come la definizione “**chilometro zero**” non ci garantisce che il prodotto venduto sia sano, buono e giusto. Lo stesso discorso però vale per i canali classici, in particolare la grande distribuzione organizzata. «I grandi distributori – ha aggiunto **Mattia Crivelli**, presidente del consorzio formaggella del Luinese – hanno capito che proporre prodotti locali qualifica la loro offerta. Il problema è che il prezzo lo fanno loro e alla fine devi quasi pagarli tu perché ti tengano i prodotti. E poi noi non abbiamo i volumi necessari per fare economie di scala e forse non dovremmo nemmeno farle».

Secondo **Stephane Jedrzejczak**, ricercatore in economia sostenibile alla **Liuc di Castellanza**, i problema è l'eccesso di offerta da parte della grande distribuzione. «Quel troppo – dice il ricercatore – deve trasformarsi in meglio e questo vale anche per la Gdo che nel rapporto con i piccoli produttori locali si è già mossa da tempo. Semmai bisogna riflettere sulla piattaforma scelta, il successo dell'esperienza francese degli “**alveari**” (fa parte del circuito dell'I3P, incubatore di aziende del Politecnico di Torino, ndr), startup che propone un'alternativa alla distribuzione classica, dimostra che la filiera va riorganizzata».

C'è anche chi sta progettando una “**PPDO**” (piccola poetica distribuzione organizzata) su iniziativa del Des (Distretto di economia solidale) di Varese. «Abbiamo fatto un'analisi dei principali nodi che costituiscono il distretto e incontrato i portatori di interesse – ha spiegato la designer di servizi **Marta Violetta** – per arrivare alla creazione di uno scenario condiviso all'interno del quale sviluppare un servizio di piccola distribuzione organizzata per il proprio territorio. Questo ha permesso la creazione di uno spazio sicuro e condiviso, favorendo così la valorizzazione degli individui e il rafforzamento delle relazioni».

IL BIO A VARESE ESISTE DA 30 ANNI

C'è chi sceglie di diventare agricoltore bio per motivi etici, ambientali e culturali. Altri scelgono il bio perché ad un certo punto si accorgono che l'agricoltura convenzionale fatta con la chimica non solo fa male ma costa troppo. In provincia di Varese c'è un caso che ha fatto scuola ben oltre i confini provinciali, **l'OrtobioBroggini** di **Massimo Crugnola** e **Luisa Broggin** che dal 1987 coltiva verdura biologica e vende direttamente al pubblico. «Sono trent'anni che coltiviamo biologicamente – ha detto Crugnola – e quindi noi siamo la dimostrazione che il biologico si può fare ed è più che sostenibile economicamente. Il vero problema è culturale perché conosciamo agricoltori che continuano a usare la chimica per il solo fatto che si è sempre fatto così, manifestando così una paura ingiustificata di discostarsi da un modello che inquina, costa e dà scarsa qualità ai prodotti».

Marco Cuneo non ha scelto di diventare bio perché ambientalista o perché animato da una forte spinta etica. Nella sua storica cascina di **Abbiategrosso** nel parco agricolo sud Milano coltiva 9 ettari di terra con riso arborio rigorosamente bio e dal 2011 un orto biologico certificato. «Quattro anni fa – ha raccontato il contadino – mentre preparavo la miscela per il diserbante ho realizzato che il costo che sostenevo, circa 2000 euro in prodotti chimici, era un'enormità, tenuto conto che l'anno dopo l'erba cresceva più rigogliosa di prima. Così mi sono chiesto: ma è proprio così difficile passare al biologico? Bene, ora io coltivo solo biologico, la resa delle terre è di un trenta per cento in meno, ma sono calati notevolmente anche i costi. La cosa importante è che nel parco sud di Milano iniziamo a essere in tanti a coltivare biologico».

SI PUO' ESSERE ANCHE BIO DENTRO

«Noi non abbiamo certificazioni bio, ma io sono bio dentro». La battuta di **Chiara Pasquali** dell'azienda agricola “**Capra e cavoli**” di **Vararo** (Cittiglio) apre un altro versante del discorso: le difficoltà per le piccole aziende di ottenere la certificazione perché troppo onerosa in termini di costi e tempo. «Le nostre 40 capre – ha detto l'allevatrice – sono la nostra famiglia. Seguiamo i loro ritmi naturali, non gli diamo mangimi, ma fieno locale e le lasciamo pascolare sulle nostre montagne perché loro sanno come alimentarsi, l'uso di medicine è limitatissimo solo per lo stretto necessario, come nel caso di parti difficili. Non gli tagliamo le corna, i capretti vengono allattati con il latte della madre e non

con quello artificiale e le stalle sono costruite in modo tale che le capre possano avere spazi adeguati, comprese le vie di fuga in caso di scontri per la gerarchia. Io credo nell'utopia, altrimenti come potrebbero convivere capra e cavoli?».

[Michele Mancino](#)

michele.mancino@varesenews.it