

Storie dal futuro



valori

Storie dal futuro

di Rosy Battaglia

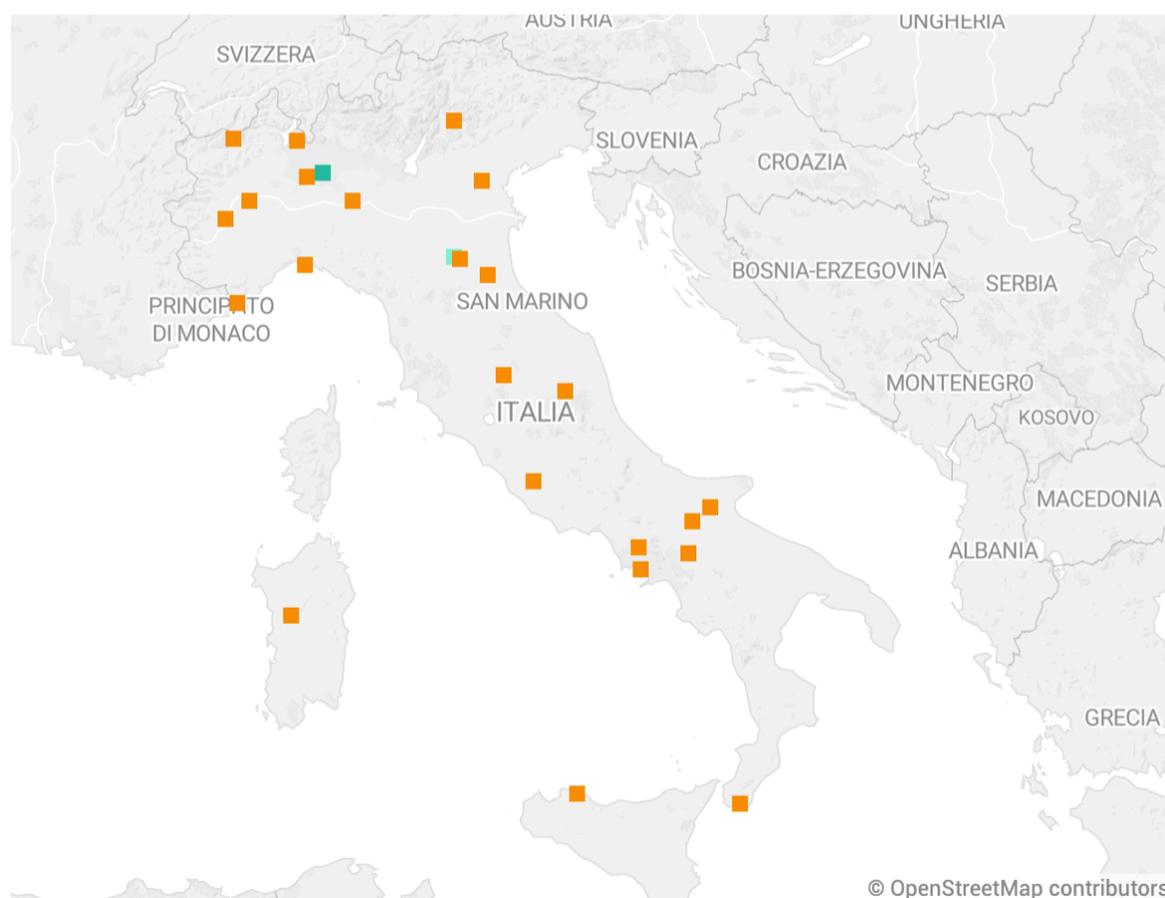
Storie dal futuro è la newsletter che Valori dedica ogni settimana al racconto, al ritratto dei protagonisti del cambiamento. Persone e organizzazioni che credono e agiscono per la sostenibilità

Per riceverla ogni lunedì nella tua casella di posta vai su valori.it/newsletter e seleziona “Economia sostenibile” tra i tuoi interessi.

Perché raccontare “Storie dal futuro”

Che cosa sono le “Storie dal futuro”? Che cosa raccontano? Intanto, l'idea di diffondere, ogni settimana, il racconto e il ritratto di persone e organizzazioni che credono e agiscono per la sostenibilità è nata un anno fa. Uscivamo, o almeno speravamo di uscire, dalla prima ondata della pandemia e sentivamo il bisogno di documentare esperienze che dessero speranza a chi leggeva. Senza sapere che l'avrebbero infusa, nei mesi di totale chiusura, anche a chi le scriveva.

Sì, perché questo viaggio a puntate settimanali in giro per l'Italia, non lo nascondo, ha permesso anche a me di “muovermi” e, almeno virtualmente, conoscere realtà, persone, luoghi eccezionali. Proprio nei mesi che tutti ricorderemo del lockdown, del silenzio, della chiusura, della paura. Una grande iniezione di coraggio, davvero straordinaria e utile, in questa ripartenza. Motivo per cui in questa strana estate 2021 abbiamo deciso di riproporle tutte insieme in questo e-book, oltre che nella mappa digitale già accessibile sul sito di Valori.it.



Ritrova le storie nella mappa su [Valori.it](https://valori.it/storie-dal-futuro-mappa-newsletter/) <https://valori.it/storie-dal-futuro-mappa-newsletter/>

Estate che potrebbe essere l'occasione per andare a vedere con i propri occhi, incontrare, conoscere chi si batte per il cambiamento, in modo concreto e quotidiano. In questo tour virtuale incontrerete sindache e sindaci, associazioni e cooperative, imprenditrici e imprenditori, singoli, famiglie e organizzazioni di cittadinanza. Tutti impegnati in quella che è una grande azione quotidiana per un'Italia più bella, accogliente, solidale, ecologica. Rispettosa dell'ambiente e delle diversità. Che si batte contro le mafie e le disuguaglianze. E che agisce per la legalità e per un lavoro e un'economia più giusti.

Nessuna di queste "Storie dal futuro" è edulcorata, nessuno dei protagonisti ha nascosto le fatiche per raggiungere certi risultati, per sé e la propria comunità. Ma dal nord al sud, dal Piemonte alla Sicilia, dai borghi alle città, tutte declinano in ogni modo possibile quel concetto che sembra ancora così astratto: la transizione ecologica. Esempi tutti replicabili che ci mostrano quello che Alex Langer predisse tanti anni fa. «La conversione ecologica potrà affermarsi soltanto se apparirà socialmente desiderabile».

Persone, imprese, progetti di un'Italia che resiste e che, ricordando le parole di Papa Francesco, ha ben compreso che «non ci sono due crisi separate, una ambientale e un'altra sociale, bensì una sola e complessa crisi socio-ambientale».

Una sola, tra i protagonisti, non c'è più: Agitu Gudeta. A lei e al suo coraggio dedichiamo questa raccolta.

Rosy Battaglia, luglio 2021
battaglia@valori.it

La scelta etica di Celeste

Celeste, una giovane donna che studia ingegneria dell'energia ne ha fatto una passione. Tradotta in un blog, un profilo Instagram e tanti interessi e piccole grandi azioni per il cambiamento.

«La sostenibilità è un scelta etica, a partire dal produrre meno rifiuti possibile così come da investire nel modo giusto i propri soldi». Sono le parole di Celeste, giovane donna impegnata socialmente, che studia ingegneria dell'energia a Padova. Blogger e attivista LGBTQIA+, si definisce una "Intersectional Feminist" ed è "zerowaster" cioè una delle co-fondatrici della [Rete Zero Waste](#), «la rete italiana di chi vive (quasi) senza rifiuti». Rete spontanea che, solo su Facebook, conta un gruppo di oltre 15 mila persone, motivate a ridurre il loro impatto ambientale.

«Ho fatto della sostenibilità una passione a 360 gradi e nel mio piccolo porto sui Social, giorno per giorno, la mia esperienza, su ciò che ognuno di noi può fare nel quotidiano, come cittadino, consumatore, elettore», racconta a Valori. Una "millennial" che dalla freschezza dei suoi 24 anni comunica abilmente su tutte le piattaforme social, ma non prima di essersi documentata con attenzione e aver verificato le fonti. "[The Etical Choice](#)", il suo profilo Instagram, online dal 2016, è molto seguito ed è diventato un punto di riferimento per chi vuole capire cosa sia davvero vivere e applicare la sostenibilità al quotidiano. Dal [cibo](#), all'[abbigliamento](#), fino ai prodotti per il corpo e la casa, ma anche al [conto bancario](#).

«Proprio su Instagram ho intercettato le altre "zerowaster" italiane. Dallo scambio di informazioni e dal reciproco aiuto è nata l'esigenza di tradurre i contenuti del movimento dall'inglese, perché mancavano informazioni in italiano. Da lì a poco tempo sono nati, oltre la pagina e il [gruppo su Facebook](#), un [sito](#), con la [mappa della rete](#) con i negozi di merce sfusa, dell'usato e vintage, le case dell'acqua, così come i negozi Zero Waste». Un modo concreto di promuovere l'economia circolare, non solo a parole, avvicinandosi alle esigenze di ognuno, in ogni territorio. Ad oggi sono una ventina, dal Piemonte alla Sicilia, i gruppi locali, con [centinaia di esercizi mappati](#) in tutta la penisola.

«Per il movimento internazionale "zero waste", la parola inglese "waste" ha un doppio significato: sia rifiuto che spreco» spiega Celeste. «Rifiuti zero, per quanto possa sembrare una scelta estremista è un obiettivo. Un'azione concreta a cui si può arrivare attraverso un percorso di piccoli passi che diventano abitudini. Non siamo perfette, ma ci informiamo e ci proviamo».

Mai smettere di provare a cambiare il sistema, usando anche il protagonismo che possono avere i consumatori, indirizzando i loro acquisti. Anche per questo durante il lockdown, in occasione dell'anniversario del crollo di Rana Plaza, l'invito di Celeste, insieme agli altri attivisti che hanno aderito alla [Fashion Revolution Week](#), è stato quello di inviare una lettera a tutte le case di moda per sapere «chi produce i miei vestiti».

«Il tema dell'abbigliamento sostenibile, a prima vista, non sembra collegato alla riduzione di rifiuti e sprechi» precisa Celeste. «Invece anche la moda ha un impatto sia sociale che ambientale». Per questo, spiega la blogger «abbiamo deciso di fare partecipi le persone di questa nostra azione e chiedere trasparenza ai produttori. Noi siamo privilegiati, ma dall'altra parte del mondo c'è, invece, chi vive una vita di sofferenze per cucire le nostre magliette».

Le scelte di acquisto e di investimento sono determinanti per il nostro futuro, specie in questo momento di crisi dettato dalla pandemia. Anche su questo Celeste ha le idee chiare. «Una frase che mi risuona spesso nella testa è che con i nostri soldi, quando acquistiamo qualcosa, stiamo finanziando il mondo che vorremmo avere, creare e vedere» racconta convinta. «Per quanto possa essere poco il nostro contributo, ognuno lo può fare in modo diverso, a seconda della disponibilità di tempo, energia ed scelte economiche. Anche provando e sbagliando. Ma è importante, perché i singoli individui insieme possono fare la differenza. E' il momento di decidere cosa vogliamo essere e cosa vogliamo fare del nostro futuro».

Puoi seguire Celeste sul suo [profilo Instagram](#)

Per saperne di più sulla [Rete Italiana Zero Waste](#)

Coltivare bellezza contro l'illegalità

Coltivare bellezza in una delle province peggiori per qualità della vita in Italia. Dagli orti didattici contro la povertà educativa, nella Reggia di Caserta, al recupero delle antiche coltivazioni di vite contro il cemento camorristico. La storia di **Francesco Pascale** è una storia che unisce la **sostenibilità ambientale** all'**innovazione sociale**.

«Insegniamo a coltivare bellezza. Gli orti didattici all'interno del Parco Reale della Reggia di Caserta dedicati ai bambini sono il simbolo concreto di un contrasto possibile alla povertà educativa». Francesco Pascale, fondatore del [Circolo di Legambiente Geofilos](#) di Succivo e della [Cooperativa Terra Felix](#), in provincia di Caserta, ha l'entusiasmo dell'innovatore sociale che sta rendendo i sogni di ragazzo, insieme ai suoi soci, realtà.

["HortiCultura"](#) è stato selezionato dalla Fondazione ["Con i Bambini"](#) nell'ambito del Fondo per il contrasto alla povertà educativa e vede tra i partner, oltre Geofilos, l'associazione Melagrana e le cooperative sociali Koinè e Terrafelix. Tutte realtà attive nella promozione della legalità, riunite nel [Comitato Don Pepe Diana](#). Progetto che neppure la pandemia da Covid19 ha fermato, inaugurato lo scorso 5 ottobre, in un territorio segnato e oppresso dalla camorra, che per lungo tempo ha trasformato terre agricole e patrimonio artistico in luoghi dell'abbandono. Quelle "Terre dei fuochi" tristemente salite alla ribalta della cronaca.

Uno scenario che sembrava ineluttabile a cui Francesco e i suoi compagni di viaggio hanno risposto con l'impegno civile e il rispetto della legalità, con l'obiettivo di riportare l'Agro Aversano, una delle zone più contaminate dai traffici di rifiuti illegali, agli splendori dell'antica "Terra felix". «La nostra provincia è in coda in tutte le classifiche per qualità della vita, per occasioni culturali, ambiente e servizi. Un territorio dominato dai clan camorristici e dalla speculazione edilizia. Eppure è un luogo bellissimo, una delle terre più fertili della penisola, con beni archeologici e artistici», sottolinea Francesco.

Grazie a un'intensa progettazione sociale è nata, negli ultimi vent'anni, una **rete** in grado di creare un circolo virtuoso con la scuola di agricoltura biologica e sociale, musei e spazi didattici e di accoglienza messi a disposizione delle nuove generazioni «che spesso non hanno neppure la possibilità di leggere un libro, di andare al cinema». Una deprivazione sociale e culturale che ricade sui più piccoli e che bisogna colmare, assicura Francesco. «Pensiamo invece cosa voglia dire per un bambino entrare a contatto con uno scenario di bellezza incredibile, con la natura, la terra e imparare a coltivare e vedere i frutti del proprio lavoro».

Oggi i frutti di tanti anni di impegno cominciano a farsi vedere. HortiCultura è **solo l'ultimo di una serie di progetti culturali e sociali** già a regime della [cooperativa Terra Felix](#). «Come il nostro [Teverolaccio Rural Hub](#) che darà valore alle nostre produzioni locali, offrendo servizi alle imprese agricole e promuovendo la partecipazione». Un polo, sostenuto da [Fondazione con il Sud](#) che ha come obiettivo lo sviluppo dell'innovazione sostenibile in agricoltura.

«Promuoviamo la **transizione digitale** dei piccoli agricoltori e produttori, una "digital transformation" in grado di supportare le produzioni di qualità, a Km 0, fino al piatto del consumatore» spiega Francesco. Un sistema di tracciatura in grado di garantire la qualità della filiera agricola, valorizzare frutta e ortaggi coltivati e promuovere l'agricoltura biologica e certificata. «L'obiettivo è la conversione alla piena sostenibilità di almeno dieci aziende agricole nei prossimi cinque anni, insieme agli orti sociali alla Reggia di Caserta».

Attività che fanno della cooperativa sociale Terra Felix un esempio e un caso studio da replicare. «Insieme ai colleghi del Consorzio Nuova Cooperazione Organizzata e il Comitato Don Beppe Diana siamo stati scelti per formare alla legalità e alla gestione dei beni confiscati alle mafie i nuovi cooperanti sociali della Campania».

Ma, confessa Francesco, «la più grande soddisfazione è stata la nostra ultima vendemmia. Abbiamo avuto un raccolto ancora più abbondante e 1500 bottiglie di vino asprinio sono assicurate». Grazie anche al recupero dell'antica coltura della vite detta "[alberata aversana](#)", oggi presidio slow food, dove i vitigni diventano veri e propri alberi che si sviluppano in altezza. «Distrudda dalla speculazione edilizia, oggi stiamo aiutando i contadini a mantenerla e svilupparla» conclude Francesco. «È una coltura praticata dagli etruschi che avevano già compreso l'unicità di questo territorio, tanto da ideare il sistema per coltivare tra un filare e l'altro. **Una terra preziosa che torna ad essere patrimonio e bene comune.** Con essa la tutela del paesaggio, garantito dalla nostra Costituzione», ricorda Francesco Pascale. «La nostra rivincita contro il cemento e l'illegalità».

La cascina di Renata

Praticare la sostenibilità ambientale e la cura del territorio, nel tempo ripaga di tutte le fatiche, anzi si rivela nuova opportunità di lavoro per le nuove generazioni, anche durante la pandemia. La storia di Renata Lovati, "donna in campo", o più semplicemente una contadina che ha saputo guardare lontano.

«Vivere in equilibrio, con l'ambiente e gli animali». La chiave della resilienza ai tempi del coronavirus forse sta tutta qui. Ma non sono stati mesi facili, neppure in campagna. Ed è stato un anno doppiamente particolare per una **Donna in campo**, Renata Lovati, imprenditrice agricola, titolare dell'azienda agrituristica biologica, [Cascina Isola Maria al Testone](#), nel Parco Agricolo Sud di Milano. Lei che ama definirsi semplicemente "contadina", solo un anno fa stava valutando se abbandonare tutto. Ma proprio in questi mesi di crisi il suo lavoro è stato premiato grazie ad una azione di coraggio.

«Dopo quarant'anni di attività, mio marito Dario ha voluto, giustamente, fermarsi. I miei figli hanno scelto altri percorsi. E io non dormivo la notte al pensiero di dover vendere le mie vacche» confessa. Ma la soluzione era in realtà a portata di mano, bastava saperla vedere. «Dario ha capito che avremmo potuto non disperdere la nostra esperienza e mi ha incoraggiato. Così abbiamo pensato di costruire una nuova opportunità di lavoro insieme a due giovani agricoltori, Paolo ed Elia Sguinzi che già ci hanno aiutato negli ultimi anni. L'idea è stata di accorpate la nostra azienda a una parte della loro, convertita al biologico, e ridare vita alla stalla che era in gran parte rimasta vuota».

Un percorso non semplice per burocrazia e che ha incrociato la pandemia, iniziato a gennaio e andato a regime proprio nelle scorse settimane, quando la maggior parte della mandria di mucche da latte di Renata è migrata nella stalla dei nuovi soci che se ne prenderanno cura. «Appassionati, gentili e preparati, sono riusciti ad affittare una cascina a Bareggio dove c'è una sorgiva il Testone. Così è nato anche il nuovo nome della società "Cascina Isola al Testone"».

Il filo rosso che ha unito due generazioni di contadini nel 2020 è stato la **coltivazione biologica** e la **sostenibilità ambientale** applicata a ogni aspetto della vita agricola nato all'interno di quel [Distretto di economia solidale](#) (Des) del Parco Agricolo Sud Milano che è ormai una realtà consolidata. Dall'alimentazione degli animali con fieno biologico, che viene coltivato senza ausili meccanici e pesticidi, usando gli strumenti tradizionali, alla produzione dei formaggi bio e la loro distribuzione ai Gruppo di Acquisto e ai Des.

«Durante i primi giorni del lockdown è stata dura. Non sapevo cosa fare. Poi anche grazie al suggerimento di mio figlio che ha un agri-birrificio ad Abbiategrasso ho compreso che potevo arrivare io ai miei consumatori con le **consegne a domicilio**». Maggior impegno nella distribuzione, ma fatica premiata. **Mangiare buono e sano e a costi contenuti** è stato un toccasana per le tante famiglie raggiunte. «Il risultato è che abbiamo superato almeno di un terzo il fatturato dell'anno scorso» racconta soddisfatta.

Renata oggi è una "Donna in campo" con la D maiuscola, non a caso è stata eletta alla guida dall'[omonima associazione](#) della Confederazione Italiana Agricoltori in Lombardia, diventando un esempio per tante imprenditrici agricole. «Non si può negare l'impronta femminile sia indispensabile per un'**agricoltura consapevole**, che si prende cura e attenzione della terra e delle persone» ribadisce fermamente.

Metodo che non passa attraverso gli allevamenti intensivi, accusati di creare fortissime pressioni sull'ambiente, ma aziende agricole medio-piccole che non hanno bisogno di creare economie di scala pericolose per l'ambiente. «Nel bio ci sono stretti parametri tra allevamento e superficie coltivata. Detto in parole povere non puoi allevare troppi animali se non hai abbastanza terra per sostenere il tipo di allevamento. È un vincolo forte ma che risolve molti problemi, a partire dalle emissioni e dai liquami».

Non da oggi la sua accoglienza agrituristica in cascina, la sua produzione agroalimentare si accompagnano con il suo impegno per la salvaguardia del territorio, che già nel 2013 le è valso la menzione al [Premio Ambientalista dell'Anno](#). Renata Lovati è una delle protagoniste della battaglia contro il **consumo di suolo**, in un'area assediata da zone residenziali, capannoni e snodi autostradali. I terreni della sua cascina rischiavano di essere tagliati, come quelli di tanti altri agricoltori dalla costruzione dell'ennesima opera autostradale.

Ma proprio il [30 gennaio 2020](#) il Tar di Milano ha accolto il ricorso dei Comuni di Albairate e di Cassinetta di Lugagnano, della Città metropolitana di Milano, del Parco lombardo del Ticino, del Parco Agricolo Sud Milano, dell'Associazione Parco Sud e di Legambiente Lombardia che chiedevano l'annullamento della Delibera CIPE del febbraio 2018. Le lettere di esproprio sono state ritirate da Anas, con tanto di scuse.

«Speriamo che tutto ciò serva anche a una nuova modalità di partecipazione e dialogo tra cittadini e istituzioni, salvaguardando l'ambiente» conclude Renata. «Abbiamo iniziato questo percorso alla sostenibilità nel 2007 e oggi sono felice di vedere che è diventato un **patrimonio comune**».

Scopri di più su [Cascina Isola Maria al Testone](#) e sulla campagna [Stop Al Consumo di suolo](#).

La pesca sostenibile di Aurelio

Dall'Umbria il racconto di Aurelio Cocchini e il modello di sostenibilità ambientale della Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno, che ha unito innovazione alla tradizione, nel rispetto dell'ambiente e degli ecosistemi.

«Il dubbio è stato se fermarci, smettere di pescare e ricevere le sovvenzioni. O proseguire la nostra attività, rischiando. **Abbiamo scelto di proseguire**, senza sapere ciò che ci aspettava. L'incertezza, per noi, è parte della nostra quotidianità». Abbiamo tanto da imparare dalle parole di **Aurelio Cocchini**, 57 anni, pescatore per scelta e passione. Presidente della **Cooperativa dei Pescatori del Lago Trasimeno**, che ha sede a San Feliciano, borgo di 500 anime in provincia di Perugia, ha realizzato il suo sogno. Quello di vivere in armonia e sobrietà a contatto con la natura. Scelta che anche durante la crisi da coronavirus si è rivelata lungimirante.

«Il pescatore vive da sempre nella precarietà. La **pesca sostenibile** lo è ancora di più» sottolinea Aurelio. Pescare **sostenibile** vuol dire farlo nel modo antico, con nasse e reti, nel rispetto del fermo pesca e dei ritmi naturali delle specie ittiche. Unendo però l'**innovazione** per ridurre lo spreco e abilità culinarie per facilitare il consumo del pesce di lago. Come? Lavorando e preparando il pescato, pronto per essere consumato e venduto sotto conservazione. Creando una filiera di vendita e distribuzione che va dalla pescheria, al porta a porta, fino all'**e-commerce**.

«Alla fine tutti gli sforzi ci stanno ripagando», sottolinea Aurelio che ora è uno dei soci più «anziani» della cooperativa. Nata nel 1928, ha oggi **30 soci pescatori e 15 dipendenti assunti**, tra cui molti giovani. E raccoglie i tre quarti del pescato di tutto il Lago Trasimeno. «Quest'estate c'è stato il boom turistico, anche grazie al fatto che l'Umbria nella prima ondata del covid è stata poco colpita. Abbiamo venduto tutto il prodotto preparato in questi mesi, **triplicando le vendite**» racconta.

Ma lavorare a contatto con la **natura**, in modo sostenibile, vuol dire anche prendersi cura della qualità delle acque, della **salute dei pesci**, dello stato del lago e dell'ambiente che lo circonda. Anche registrando gli effetti dei **cambiamenti climatici**, giorno per giorno. Per questo la cooperativa collabora con l'[Università di Perugia](#) per lo sviluppo di progetti di economia sostenibile. E ha collaborato con [Centro Studi sui Cambiamenti Climatici e biodiversità](#) di Arpa Umbria per la salvaguardia dell'ecosistema.

Lasciamo che Aurelio torni al lavoro, anche se ci confessa: «Il posto dove sto meglio è in mezzo al lago». A terra ci sono le decisioni da prendere rispetto al futuro, che non sono semplici neppure lì. «Io credo che faremo quello che abbiamo sempre fatto. Vivere giorno per giorno. Non dobbiamo aver paura e il coraggio non ci manca».

Scopri di più sulla [Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno](#)

Benvenuti a Biccari

«Praticiamo [restanza](#) attiva nei nostri luoghi. Luoghi in cui abbiamo scelto di restare, da cui non è più necessario fuggire». **Gianfilippo Mignogna** ha 42 anni ed è sindaco di **Biccari**, [borgo autentico](#) e [comune virtuoso](#) che sorge sulle colline del Subappennino Dauno. All'estremità della provincia di Foggia, tra i Monti Dauni, il «tetto della Puglia» e il [lago di Pescara](#).

«Tutto è partito dalla creazione della nostra [cooperativa di comunità](#), che è riuscita a modificare il rapporto tra persone e territorio, rispondendo ai bisogni collettivi. Oggi che sono al mio terzo mandato come sindaco so che siamo riusciti a ribaltare il punto di vista». Al tempo del coronavirus, ciò che prima era isolamento oggi è spazio civico e **ambiente naturale** prezioso. «Il **bosco**, gli ulivi, le stesse persone sono il patrimonio della comunità.

Come si re-inventa un paese, un'economia, producendo **benessere collettivo** sostenibile? «Lo si fa dando fiducia alle persone, liberando sogni ed energie» ci spiega il primo cittadino. Oggi Biccari è diventata una meta ambita per il [turismo esperienziale](#) regionale e nazionale. «Abbiamo portato le persone a dormire nel [nostro bosco](#), sospesi tra il verde e la natura, in [casette ecocompatibili](#) e persino una bubble room». Rilanciando attività che erano state date per perse come l'escursionismo, le camminate a piedi e a cavallo. Ma anche dando nuove energie alla tradizione contadina, con [tanto di scuola di saperi](#) che mette insieme anziani e nuove generazioni di agricoltori.

Una vera e propria «**strategia dell'accoglienza**» sociale e culturale, sottolinea il primo cittadino, «che può portare le persone a voler vivere proprio qui». Così hanno fatto quattro giovani argentini che lavoreranno a Biccari in smart working nei prossimi tre mesi e i turisti che sono giunti numerosi in paese nell'estate sospesa del 2020. Pandemia permettendo, la scommessa di un **turismo di prossimità** è vinta, con all'attivo sette b&b, sei ristoranti sempre aperti, parchi avventura e spazi per gli artisti e la cultura.

Biccari si candida, poi, ad essere una delle **prime comunità energetiche d'Italia**. Si alimenterà ad energia rinnovabile, grazie alla collaborazione con [ènostra](#). «I pannelli fotovoltaici copriranno i tetti degli edifici comunali e i cittadini coinvolti in questo processo verranno sostenuti economicamente dall'amministrazione comunale» assicura il primo cittadino.

Oggi, però, anche in questo borgo isolato si fanno i conti con il **Covid-19**. Ma con qualche marcia in più. Nei mesi scorsi i bambini di Biccari hanno fatto **scuola nel bosco**. «Per loro è

stato un toccasana dopo il lockdown. In questi giorni, invece, tutta la comunità è impegnata nella **raccolta delle olive**. Il paese è in movimento, con i vari frantoi, che lavorano. Viviamo un fermento particolare che questo parziale lockdown ci fa apprezzare» conclude Gianfilippo Mignogna. «Ora sappiamo che un piccolo paese come il nostro può diventare un **luogo d'approdo**».

Benvenuti a Biccari.

Scopri di più [sull'accoglienza a Biccari e sulla Cooperativa di Comunità](#).

Il gusto del buon senso

«Può essere brutto, ma è sempre **buono** e non va sprecato». Nasce da un'intuizione e da una sincera avversione per lo spreco alimentare la frutteria «**Bella dentro**» di Camilla e Luca, giovane coppia nella vita e nel lavoro, che hanno dato vita a una piccola impresa sostenibile a Milano. Entrambi classe 1988, hanno cercato e trovato una soluzione per **recuperare frutta e verdura scartati** dagli agricoltori, solo perché non corrispondenti ai canoni estetici imposti dal mercato e dalla grande distribuzione.

«**Il cibo non va mai buttato**, sia che provenga da agricoltura biologica o integrata, non c'è frutta o verdura di serie A o di serie B», sostiene convinta Camilla. Invece, almeno il **4% della produzione ortofrutticola** in Italia viene lasciata a deperire nei campi o **mandata al macero**, perché non nella forma consueta a cui sono abituati ormai la maggior parte dei consumatori. O perché rovinata in superficie dalla grandine, o troppo piccola o troppo grossa.

«La lampadina si è accesa tre anni fa. Avevamo scoperto, grazie ad un **reportage** del National Geographic la quantità enorme di frutta e verdura scartata durante la raccolta, a causa di difetti della buccia e soprattutto dall'irregolarità nelle dimensioni». Da lì a poco l'idea di **abbandonare tutto**, comprese le carriere avviate, «tra la disperazione dei nostri genitori», confessa Camilla, per studiare sul campo. «Ci siamo **trasferiti in campagna**, in Emilia Romagna, regione ideale per ettari e varietà coltivate. E lì abbiamo imparato il mestiere dai contadini romagnoli». La strada giusta per riconoscere la frutta «bella dentro», comprendere i problemi della filiera, dai prezzi alle condizioni di vendita imposti dalla GDO, la grande distribuzione, che molto spesso «affamano» le imprese agricole.

Nasce così l'idea di acquistare i carichi di prodotti ortofrutticoli «difettosi», **direttamente dai produttori al giusto prezzo**, lasciando loro un margine certo di guadagno equo. E rivenderli al dettaglio in città, promuovendo sul web la disponibilità dei prodotti e la loro distribuzione. «Tornati a Milano abbiamo iniziato a girare come fruttivendoli ambulanti, **dotati di Apecar**». Una vera e propria opera di sensibilizzazione tra i quartieri e sui social, usati raccontare la provenienza e la qualità del raccolto. «Oggi riusciamo a vendere ai nostri clienti frutta e verdura «bella dentro» che costa mediamente il 20% in meno rispetto alla grande distribuzione».

Insomma una «pazzia» che si è rivelata un'idea vincente, selezionata e sostenuta economicamente dalla Fondazione Giordano Dell'Amore, che ha permesso ai giovani

imprenditori di inaugurare il **loro primo negozio** in Via Pergolesi a Milano, proprio nelle scorse settimane. Nella frutteria antispreco, in vendita anche la linea di succhi, marmellate di frutta e verdura disidratata e essiccata. «Siamo orgogliosi del nostro laboratorio di trasformazione curato da l'**Officina Cooperativa Sociale di Codogno**, dedicata alla formazione e all'impiego di persone affette da autismo e ritardo cognitivo», spiega Camilla. Anche questo era un progetto che rischiava di interrompersi a causa della pandemia, ma che ha ripreso vita ad agosto. «Non ci siamo mai fermati. La sostenibilità, di questi tempi, **non è un questione di moda**, ma una necessità».

Scopri di più sulla filiera [Bella Dentro](#) e sull'[Officina Bella Dentro](#)

Su [Facebook](#) e [Instagram](#)

Dove bussare ed entrare senza chiedere

Un **porto di montagna**, a 1350 metri nel cuore del Parco dei Monti Sibillini, nelle Marche. A **Frontignano d'Ussita** c'è una casa che ci aspetta, non appena saremo liberi di tornare a spostarci. Dove potremo «[bussare e entrare senza chiedere](#)».

Siamo nelle **Terre mutate**, attraversate dall'[omonimo cammino](#) che corre da Fabriano a L'Aquila, per oltre 250 km sull'Appennino. Dove il **terremoto**, tra il 2016 e 2017, ha colpito duramente questi borghi incastonati tra le montagne. Terre che dopo i primi abbandoni, sono tornate a ripopolarsi. E ad attrarre un nuovo **turismo responsabile**, rispettoso dell'ambiente. Processo che è nato anche grazie alla caparbia di un gruppo di **giovani ussitani**, Chiara, Patrizia, Roberto, Christian, Marta, Federica e Mauro, che hanno dato vita a [C.A.S.A.](#) L'acronimo sta per «Cosa Accade Se Abitiamo», progetto finanziato sia dagli organizzatori, sia grazie a libere donazioni di chi lo attraversa.

«Due anni fa, dopo esserci impegnati a lungo nell'emergenza abbiamo creato un'associazione di promozione sociale e trovato uno spazio», racconta **Chiara Caporicci**, 32 anni, presidente dell'organizzazione. In poco tempo C.A.S.A. è diventato un laboratorio culturale, un luogo di accoglienza e **residenza per artisti**, docenti, scrittori, designer, fotografi, videomaker, ricercatori, naturalisti, sportivi, camminatori, provenienti da tutta Italia.

“E' un modo per riattivare le energie necessarie alla ricostruzione, favorendo la **contaminazione** tra chi è dentro una comunità e chi arriva da fuori”, ci spiega. Energie necessarie per riportare le persone in questi luoghi e a progettare un **futuro sostenibile**, anche grazie all'arte e alla cultura.

I risultati non sono mancati, anche in una estate sospesa come quella del 2020. “Prima dell'emergenza sanitaria stavamo iniziando a raccogliere i primi frutti di questo lavoro. Poi l'interruzione”. Ma nonostante tutto, in questi mesi, moltissime persone sono passate da Ussita. Anche grazie al fatto che siamo tappa del Cammino delle Terre Mutate e alla pubblicazione della nostra guida”. Lo scorso 16 luglio, infatti, è stata data alle stampe [Ussita, Monti Sibillini. Deviazioni inedite, raccontate dagli abitanti](#), guida atipica e corale, per la collana **Non turismo** di Sineglossa e Riverrun hub. «La ricostruzione di un territorio e di una comunità montana non poteva che rinascere da un racconto condiviso- riconosce Chiara, dispiaciuta solo dal fatto che il ciclo di presentazioni insieme ai cittadini, a causa della crisi sanitaria si è interrotto.

Mentre lo scorso settembre ad Ussita, anche gli [impianti di risalita per i campi da sci](#), sono stati ripristinati, ad ottobre C.A.S.A [ha compiuto due anni](#). «Per mettere le basi di un'economia sostenibile è necessario il coinvolgimento delle popolazione, non vogliamo porci in alternativa a ciò che è stato», precisa Chiara. Anche per questo gli attivisti di C.A.S.A. hanno lavorato con associazioni come **ActionAid** e Labsus proprio sugli strumenti necessari per riattivare le relazioni umane e uscire dal trauma.

Oggi, Ussita è il quarto comune delle Marche ad adottare il regolamento dei beni comuni, un documento amministrativo che consente l'attivazione di patti di collaborazione tra cittadini e istituzioni. Nell'idea che tutti, insieme ci si possa prendere cura gli uni degli altri e del territorio. Non a caso il bisogno di servizi alla persona, il riallacciare i legami, lo sviluppo locale, la riqualificazione delle aree abbandonate, sono stati individuati dagli ussitani, durante le assemblee come punti nevralgici da affrontare. «Vogliamo creare strumenti che permettano agli abitanti di Ussita di riappropriarsi dei beni comuni. E **la sostenibilità è un bene comune**».

Per saperne di più: [il sito di C.A.S.A](#) e [la pagina Facebook del progetto](#).

Trasformare la crisi in opportunità

Della [resilienza](#) ne hanno fatto un festival. Nel loro paese, **Macomer**, nel centro della Sardegna, poco meno di 10mila anime, con oltre 2mila persone che sono emigrate negli ultimi 20 anni, sono ritornati per immaginare, disegnare e costruire una **rinascita possibile**. [ProPositivo](#) è un collettivo, un'associazione di promozione sociale, ma anche qualcosa di più. Una fucina di intelligenze giovani e capaci che hanno scelto di riappropriarsi del loro territorio, dopo essersi allontanati dalla loro regione per studio e lavoro. Imparando a narrare e narrarsi.

Dieci soci, tra i 23 e i 35 anni, di cui 5 [nel direttivo e nucleo fondatore](#). **Gian Luca Atzori, Luca Pirisi, Azzurra Lochi, Isabel Gollin e Valentina Vinci**, hanno percorsi di studio e lavoro complementari tra loro con lauree e master in lingue, economia, comunicazione, arte e scienze dello spettacolo, teatro, pubblica amministrazione e management. «Tra di noi c'è chi è tornato dall'estero, io stesso dalla **Cina**, chi dalla Gran Bretagna, ma anche da Roma e da Milano» racconta Gian Luca, 31 anni appena compiuti, giornalista e presidente dell'associazione. «Siamo nati nel 2009 come gruppo informale. Usciti dall'università e tornati in paese, ci siamo chiesti come fosse possibile che tutto fosse morto, con una popolazione inerme davanti ad una crisi profonda» racconta.

Da qui la decisione di fare qualcosa insieme. Ma per progettare futuro occorre studiare, [analizzare i dati](#), comprendere quali sono le dinamiche sociali, economiche che hanno trasformato il territorio. «Intanto la Sardegna ha il 44% dei comuni sotto i 1000 abitanti con un'età media altissima. Macomer è stato un paese ricco, operoso, non una periferia ma uno snodo fondamentale per tutta la regione, posto com'è fra il nord e il sud della **Sardegna**. Ma che ha vissuto uno sviluppo industriale anomalo poi entrato in **profonda crisi**. «Una scelta forzata. Il Marghine è la zona della nostra isola con la più alta percentuale di [nuraghi](#), di patrimonio artistico, storico, di tradizioni. Si è deciso di non seguire la vocazione agropastorale e turistica che magari erano più adatte». E quando le grandi fabbriche tessili e agroalimentari che hanno strappato le persone alla campagna sono fallite, hanno lasciato il vuoto, economico e sociale. Rivelando un modello di sviluppo insostenibile per la comunità, incapace di reagire.

«Noi, invece eravamo e siamo ricchi di stimoli, idee, visioni, raccolti tra le esperienze di studio, lavoro e i viaggi. E con l'andar del tempo abbiamo compreso che quel tipo di **apatia** dei nostri concittadini era nata proprio dall'incapacità di tornare a vivere il proprio territorio».

Dinamica che si può innescare ovunque. A Macomer, come a Pechino, a Milano. «Riuscire a costruire un **futuro** dove tutto è disconnesso è ancora più difficile». Da qui l'esigenza di ricreare connessioni, unire i fili. Così è nato il loro [blog](#) e il progetto narrativo sulla resilienza che nel 2015 ha dato vita all'omonimo festival. Ma non solo.

La squadra di ProPositivo ha iniziato a progettare e a concretizzare anche economicamente l'impegno per la rinascita di Macomer. Oggi si definiscono un'[agenzia di sviluppo locale](#) e proprio il [Festival della Resilienza](#) si è rivelato un **laboratorio** formidabile, per riportare in vita la comunità, attraverso la creatività e la progettazione sociale, culturale, artistica. «Siamo partiti con 5 mila euro di bilancio, cinque anni fa. Nel 2020 abbiamo creato una ricaduta complessiva sul territorio di oltre 100 mila euro in poche settimane. E la nostra struttura ha iniziato a stabilizzare e assumere chi lavora a tempo pieno». Un esperimento riuscito e che ha lasciato anche segni visibili in paese. Oggi si può visitare il percorso colorato e vivace dell'[arte pubblica](#), che si snoda tra i quartieri, creato anno per anno dalle performance degli artisti ospiti da tutto il mondo. [Murales e street art](#) hanno ridato vita ai luoghi dell'abbandono. Ma sono anche il simbolo di una **rigenerazione** ancora più profonda.

Ispirati dalle api, con il progetto [Resilienza 21-27](#) la squadra di ProPositivo lavorerà alla creazione di «alveari» locali, reti che metteranno in connessione enti locali, privato sociale e imprese, coinvolgendo i cittadini. Un'occasione unica per creare e portare a termine progetti di **sviluppo locale sostenibile**, in grado di utilizzare i fondi europei in arrivo. «In questi anni solo il 20% dei 157 milioni di euro stanziati dall'Europa ha trovato un reale utilizzo nel Marghine, perché mancavano progetti validi» conclude Gian Luca Atzori. «Ora invece il nostro territorio può diventare un progetto pilota. Tocca a noi trasformare la crisi in **opportunità**».

Per saperne di più: [il sito di ProPositivo](#) e [la pagina Facebook del progetto](#).

Ricucire la ferita

Quando ci fu il terremoto in **Irpinia**, il 23 novembre 1980, non era ancora nato. «Ma la mia generazione è a pieno titolo figlia del **terremoto**. Sono andato a scuola nei container e ci pioveva dentro. Ed erano già passati 14 anni da quella notte». **Francesco Iandolo** è nato ad Avellino nel 1988. Una laurea in Comunicazione e Marketing, è da sempre impegnato nel sociale. Animatore di comunità, capo **scout**, è stato il referente provinciale di **Libera contro le mafie**. Francesco ha fatto del servizio, inteso come impegno per il prossimo, una ragione di vita. È lui che ci racconta come, a distanza di quarant'anni, la **ferita** del sisma che ha fatto quasi 3mila vittime, non si sia ancora richiusa.

Solo nell'ultimo decennio, oltre 10mila cittadini irpini sono emigrati, 3mila solo l'anno scorso. Ma Francesco, «**Bubba**» come lo hanno soprannominato in famiglia, ha scelto di non andarsene e «rimboccarsi le maniche». «È una questione di testardaggine» confessa. «Ma ora tutti stiamo comprendendo come si possa lavorare in smart working e si possa restare al contempo nel proprio paese, **senza emigrare**» ci spiega. «Anche se non basta abitare in un luogo. Bisogna viverlo e viverci, provare a essere protagonisti». Per questo si è anche impegnato in una lista civica, nell'amministrazione locale dove proseguire le sue **battaglie per la legalità**. Ora che è consigliere comunale in città, sta provando ad opporre, a quella che è nota amaramente come «la politica della clientela» in questi territori della Campania, quella per il **bene comune**.

Ma riappropriarsi del proprio territorio e ricostruire una **comunità** traumatizzata può voler dire tante cose. «L'Irpinia è una terra meravigliosa che può rinascere attraverso un **futuro sostenibile**. Quello vero, autentico che parte dallo spirito dell'**accoglienza** ancora presente nei piccoli borghi». Spirito che Francesco, insieme ad un folto gruppo di amici e coetanei ha racchiuso in un semplice slogan, diventato un vero e proprio manifesto d'amore: «**Irpinia Ti Voglio Bene**».

Sette anni fa, con il pretesto di raccogliere gli addobbi natalizi utili ad allestire l'**albero di Natale** rappresentativo dell'intera provincia è nata l'idea de «**Il Pino Irpino**». Ogni anno la carovana dei ragazzi di «**Irpinia Ti Voglio Bene**» raggiunge tutti i **118 comuni** della provincia, raccogliendo cibo, doni e fondi destinati ai bambini e alle comunità più bisognose. Partito come un semplice tour, «Pino Irpino» è diventato un progetto culturale e sociale collettivo, ri-tessendo le relazioni tra vari borghi, cittadini e la città. Oltre che anche un modello di **solidarietà di prossimità**, per contrastare **povertà** e isolamento. Anche al tempo del Covid.

«Tutto quello che raccogliamo in ogni piazza di paese viene redistribuito dove ce n'è più **bisogno**. Nessuno si è mai tirato indietro. Con la nascita dei [comitati di accoglienza](#) abbiamo provato a ricostruire con poco il senso di comunità» ci spiega Francesco. Una solidarietà che negli anni si è estesa anche a chi più recentemente è stato colpito dal terremoto in altre regioni, come è successo nel 2016. La raccolta di **donazioni** è riuscita a destinare oltre 12 mila euro ad uno dei paesi colpiti in centro Italia per finanziare un centro polifunzionale realizzato insieme alla Croce Rossa Italiana e inaugurato il 28 settembre 2019. «Quella di quest'anno dal [5 all'8 dicembre](#) sarà un'edizione compatibile con la situazione socio-sanitaria che tutto il nostro Paese si trova ad affrontare, ma **non ci fermiamo**» ci assicura.

L'Irpinia attende di essere riscoperta, attraverso il **cammino**, ci suggerisce, lui che lo ha fatto in prima persona. «Lo scorso ottobre ho voluto attraversare i paesi sul cratere, l'epicentro della tragedia, per attraversare la nostra terra ferita. Mi sono preso del tempo per capire e osservare ciò che non si può vedere viaggiando in auto. E ho riscoperto luoghi bellissimi e accoglienti». Un **patrimonio inestimabile** dal punto di vista naturalistico e storico, con borghi, **castelli** e zone archeologiche che attendono di essere valorizzati. Dove convivono ancora i resti e le macerie delle case abbandonate dai terremotati con chi è rimasto. Ma quello che conta oggi, scrive Francesco nel suo **racconto** di viaggio «è che ci sia ancora qualcuno che resiste e cerchi di **ricucire** quella ferita».

Scopri di più su Irpinia Ti Voglio Bene e dona a «Il pino irpino» sul [loro sito internet](#) e sulla [pagina Facebook](#).

Passo dopo passo

«Abbiamo dismesso la nostra unica auto a seguito di un incidente stradale. E non l'abbiamo più ricomprata. Da allora non siamo più tornati indietro». **Linda Maggiori** e suo marito **Giovanni Angeli** ne hanno fatta di strada, in tutti i sensi. «Essere una **famiglia car-free** nel 2020 in Italia è possibile. Anche se la cosa più difficile, alla fine, non è farlo con 4 bambini, ma essere accettati socialmente».

Entrambi quarantenni, vivono a Faenza e da dieci anni fa si spostano solo in bici o con i mezzi pubblici. Decisi a non inquinare e a compiere sempre più azioni a **difesa dell'ambiente**, adottando uno stile di vita sobrio, pienamente condiviso da entrambi. «Abbiamo deciso in comune accordo, anche se io sono la più impulsiva e lui più pratico» racconta Lidia. «Abbiamo passato anche noi come tutte le coppie momenti di crisi, ma l'impegno per un mondo migliore ci ha unito sempre di più».

La **coerenza** e la caparbia di Linda e Giovanni sono diventate un punto di riferimento in Italia per le persone e le famiglie che hanno deciso di muoversi e vivere a **impatto zero**. Lui lavora come educatore e tutti i giorni percorre 16 km in bici per andare a lavoro. Lei oggi è **blogger** e scrittrice con all'attivo numerosi libri. Gli ultimi due **Vivo senz'auto** (edito da Macro Edizioni) e **Questione di futuro. Guida per famiglie eco-logiche!** (edizioni San Paolo), sono testi cult per chi vuole cimentarsi in una sostenibilità a 360° gradi, concreta. «Se ancora oggi siamo una delle poche famiglie nella nostra città senza auto, in compenso abbiamo creato la **rete italiana delle famiglie senz'auto** sappiamo che non siamo più soli». Raccogliendo le storie di chi in tutta la penisola sta provando a ridurre la propria impronta ecologica.

«**Muoversi in bici** per ogni spostamento richiede organizzazione, il giusto abbigliamento. L'acquisto di cargo-bike per trasportare i bimbi più piccoli. Ma alla fine tutto ciò ha reso i **nostri figli più felici** e indipendenti rispetto ai loro coetanei che invece vengono scortati in auto davanti a scuola» ci spiega Linda che da attivista inarrestabile ha aderito al movimento per **il clima**. Ma ha anche dato vita anche alla campagna «**Strade scolastiche**» per rendere sicuri gli spazi e percorsi antistanti agli edifici scolastici a portata di bambino.

Passo dopo passo, anno dopo anno, il loro percorso per far crescere una famiglia a impatto zero non si è fermato, anche questo sfociato in rete con il **blog "famiglie a rifiuti zero"**. «Abbiamo ridotto drasticamente la produzione di rifiuti passando all'**autoproduzione** di cibo e dei prodotti per l'igiene» ribadisce Linda. «Non siamo rigidi, ma tendiamo a non acquistare

prodotti già confezionati e preparare insieme ai ragazzi quello che amiamo di più. Pane, biscotti, dolci. Frutta e verdura li acquistiamo nel mercato rionale o direttamente dai produttori». Tutte scelte motivate da un punto di vista anche etico, che hanno portato anche al **cambio di alimentazione**. «Da onnivori, io e mio marito abbiamo ridotto sempre più il consumo di carne e latticini. Lui ora è vegetariano, io vegana».

Una serie di **azioni quotidiane** che si è tradotta anche in un forte risparmio sul budget familiare. «Se per Istat un nucleo come il nostro con 4 figli dovrebbe spendere circa 3000 euro al mese noi ce la facciamo con la metà». Un risparmio che nell'arco di un decennio ha portato la famiglia Angeli-Maggiori a potersi permettere un nuovo investimento sostenibile «Siamo riusciti a **ristrutturare il nostro appartamento** in un condominio degli anni '70. Trasformandolo da **classe energetica G a classe A3**, installando pannelli fotovoltaici e alimentando tutti i consumi della casa a energia rinnovabile» conclude Linda. «Quello che vogliamo testimoniare è che si può fare: il **cambiamento è possibile**, sta a noi».

Per scoprire il movimento delle famiglie ad impatto zero, puoi seguire Linda Maggiori su [Facebook](#) e sui blog [Famiglie Rifiuti Zero](#) e [Famiglie senz'auto](#).

Rigenerarsi è possibile

«La nostra è una **lotta allo spreco**, una lotta che tutela l'ambiente ma che vuole anche **ridare valore alle persone**». Ernesto Bertolino, classe 1972, dirige con il [fratello Riccardo e il padre Giorgio](#) l'azienda di famiglia, la [Astelav](#) di Vinovo, nella cintura sud di **Torino**, che commercializza ricambi per elettrodomestici in almeno 60 Paesi del mondo. Un'impresa leader nel settore dal 1963, a livello nazionale ed europeo con 60 lavoratori specializzati, ha fondato tre anni fa [Ri-generation](#): una **start-up etica**, dedicata al **recupero di rifiuti elettrici ed elettronici**, i cosiddetti RAEE, ma anche di professionalità che rischiavano di andare perdute. Creando così nuova occupazione.

«Benché il fatturato crescesse, a un certo punto abbiamo pensato che fosse giusto restituire quanto avevamo ricevuto dal nostro territorio. Sia in termini di **economia circolare** che di economia sociale», prosegue Bertolino. Ricreando posti di lavoro, investendo in **innovazione** e in tutela dell'ambiente. Dando un'opportunità di formazione, tirocinio specializzato a **giovani disoccupati** in collaborazione con il [Sermig](#) di Torino, il servizio missionario fondato da Ernesto Olivero, e altre associazioni piemontesi.

Oggi **lavatrici**, lavastoviglie, frigoriferi, piastre e forni recuperati dalle discariche vengono rigenerati da nove tecnici che lavorano a tempo pieno, insieme ai tre venditori presenti in altrettanti punti vendita dislocati nella città di Torino. L'ultimo è stato inaugurato proprio qualche giorno fa nel **Green Pea** al Lingotto. «Mio padre dice che abbiamo fatto economia circolare da sempre e in fondo ha ragione. Abbiamo pensato sempre più a far durare un elettrodomestico, a ripararlo, che a spingere i nostri clienti ad acquistarne uno nuovo», racconta Ernesto Bertolino. secondo il quale «l'obsolescenza programmata si combatte non solo attraverso una buona progettazione, ma demolendo la cultura dello scarto, dello spreco. **Perché tutto è riparabile**».

Ed è così che i tecnici specializzati di Ri-generation hanno riportato in vita, finora, oltre **4mila elettrodomestici**. «Prodotti rigenerati che **costano mediamente la metà** del modello corrispondente in commercio, con la medesima classe energetica A+ e un anno di garanzia. In Italia vengono prodotte più di 300mila tonnellate di RAEE ogni anno. Solo il 45% del totale viene tracciato, il resto scompare. Noi abbiamo **sottratto alle discariche più di 200 tonnellate**, prodotti riparabili che in media hanno 4 o 5 anni di vita. Una pratica che funziona. E la nostra attività continua a crescere». Un modello d'impresa da replicare ed estendere, dunque.

C'è stato un tempo in cui l'Italia è stata culla produttiva dei maggiori marchi dei cosiddetti «bianchi»: i grandi elettrodomestici. La stessa famiglia Bertolino, attraverso il nonno Riccardo fondò il [marchio di lavatrici Riber](#), negli anni '50. «Un settore entrato in profonda crisi a causa della delocalizzazione negli ultimi vent'anni che ha causato una **forte disoccupazione** e crisi anche in Piemonte». Ecco perché a suo avviso, accanto alla rigenerazione degli oggetti e alla tutela dell'ambiente, c'è bisogno di puntare sugli **individui**. Restituendo loro dignità, con un lavoro qualificato grazie all'acquisizione di un bagaglio di conoscenze tecniche che può essere tramandato alle nuove generazioni e non andare disperso. «**Le persone sono il motore della nostra attività**. E dare lavoro a persone che l'avevano perso, formare nuovi giovani alla professione è fondamentale».

Per saperne di più sull'attività della famiglia Bertolino e su RI-Generation visita il [sito](#) e la pagina [Facebook](#).

Tra cibo buono, clima e solidarietà. Per un altro Natale

Sotto l'albero ci invitano a mettere, almeno virtualmente, un **insolito ricettario** con il potere di combattere i cambiamenti climatici e aiutare **chi è in difficoltà**. ["Zucche alla riscossa"](#) nasce dalla creatività di tre giovani milanesi, **Marta Marzorati**, educatrice sociale, **Davide Scotti**, insegnante e attivista di Extinction Rebellion e **Gilberto Pizzinga**, biologo nutrizionista. Un progetto solidale di educazione alimentare ed ecologia dal nome evocativo. «L'aumento del consumo di **verdure e frutta di stagione** riduce l'impatto ambientale della nostra alimentazione e produce **salute** e benessere individuali. Scegliere cosa cucinare può contribuire a cambiare davvero anche il nostro clima», spiega Marta.

«L'idea - racconta - è nata collettivamente durante la pandemia, tra persone molto sensibili al tema ambientale e alla **sostenibilità**. Ci siamo chiesti cosa potevamo fare concretamente. Sappiamo che le emissioni di CO2 derivanti dalla produzione di cibo incidono **almeno per il 25%** sul totale del pianeta. Quelle derivanti dall'allevamento di bestiame per almeno il 14%. Volevamo realizzare qualcosa di concreto e attuabile ogni giorno per dare il nostro contributo alla loro **riduzione**».

Dall'unione dei loro saperi durante i mesi di lockdown è nata, così, la raccolta di [«quasi 100 ricette fresche e ribelli»](#), dalla «A di aglio alla Z di zucca», disponibile e scaricabile gratuitamente. «È fondamentale fare una piccola rivoluzione, a partire da noi e dal nostro quotidiano», spiega convinta Marta. E come scrivono le "Zucche alla riscossa" nel loro libro, la cucina genuina deve essere un **sapere condiviso**, alla portata di tutti. Così come l'idea di una **transizione consapevole** verso modelli alimentari più sostenibili è ormai una necessità. Idee e consigli ragionati, racchiusi in una vera e propria **guida alla cucina sostenibile** che, in 185 pagine spiega, dati alla mano, perché (e come) dobbiamo ridurre la nostra impronta ecologica.

Al contempo, dobbiamo alimentarci in modo sano, equilibrato, senza eccessi. Senza dimenticare chi non può accedere a cibo fresco e nutriente: non un lusso per pochi ma una **necessità** per tutte le fasce di popolazione, a partire da quelle più povere. Specie in questo momento di fortissima crisi economica, sociale e sanitaria che ha colpito anche una parte della popolazione di una città ricca come Milano. «Per questo abbiamo messo a disposizione il nostro lavoro gratuitamente. Ma nell'ottica della **circularità del dono** è giusto

dargli un valore, almeno per chi ne ha le possibilità. Non a noi, ma a chi in questo momento non può accedere ad un pasto buono e sano», aggiunge Marta.

Chi vuole sostenere le “Zucche alla riscossa” in questa piccola rivoluzione, infatti, può scaricare il libro e **donare liberamente** tramite buonacausa.org. I fondi raccolti verranno destinati interamente a quattro associazioni non-profit milanesi: [Mutuo Soccorso Milano APS](#), [Associazione RECUP](#), [Rob de Matt](#), [CasciNet](#). «Abbiamo scelto loro perché in questa emergenza, così come durante la prima fase dell'epidemia, stanno sostenendo **l'accesso al cibo a chi è in condizione di marginalità**. E lo stanno facendo mettendosi in rete, coinvolgendo la comunità». Ed è questa la chiave per ripartire insieme dalla crisi. «**Fare rete**, per noi “Zucche” è la vera forza. Quella che può aiutarci a uscire da questo momento». Marta lancia così un appello: «Il nostro è un **collettivo aperto** ai contributi e alle collaborazioni. Abbiamo gettato un seme e speriamo di allargare la nostra comunità virtuale. Stiamo lavorando alla prossima edizione primavera-estate, che chiameremo “Potere agli asparagi”. Vi aspettiamo!».

Il sogno concreto di Agitu

«[Il filo conduttore della mia vita, del mio lavoro, è l'amore](#)». Un amore profondo per il **territorio**, per gli animali, per il cibo sano e l'ambiente che non l'ha salvata da un brutto destino. Quello che aveva già evitato nella sua Etiopia. [Agitu Idea Gudeta](#), dottoressa in sociologia, [fiera imprenditrice del biologico trentina](#) di origine etiopica, formatasi nell'arte casearia in Francia e [allevatrice di capre felici](#) non c'è più. La sua morte, avvenuta il 29 dicembre 2020 per femminicidio, causata da uno dei suoi collaboratori di origine ghanese che lei stessa aveva accolto, ha colpito [l'Italia intera](#) e ha fatto [il giro del mondo](#).

Una ferita profonda e lacerante nella speranza di tutti coloro che hanno visto in lei un **futuro possibile**, all'insegna della sostenibilità e di un'**economia di montagna** rispettosa dell'ecosistema e degli habitat naturali. [Un lutto collettivo](#) che ha colpito per prima la stessa comunità trentina scesa in piazza in suo ricordo a Trento, proprio davanti al suo **primo negozio aperto** nel centro della cittadina, inaugurato lo scorso maggio. Ma anche a Rovereto e a Bolzano.

Nata ad Addis Abeba il primo gennaio 1978, **Agi**, così la chiamavano le [tante persone amiche che l'hanno amata](#), era arrivata in Italia a 18 anni per motivi di studio, come ha raccontato più volte lei stessa. Dopo la prestigiosa **laurea in sociologia a Trento** era ritornata nel suo paese, ricca di progetti da sviluppare per una nuova agricoltura sostenibile. Combattendo strenuamente l'impoverimento di contadini e allevatori causato dal **land grabbing**, favorito invece dai governi etiopi. A causa di ciò, minacciata di morte, era rientrata in Italia con lo status di rifugiata nel 2010.

Proprio tra le valli delle **Dolomiti trentine**, prima in Val di Gresta e poi nell'incontaminata Valle dei Mocheni, dove aveva trovato casa, era diventato punto di riferimento del biodistretto, recuperando dei terreni abbandonati. Riscoprendo le radici del sapere africano e salvando le **capre di razza mòchena** autoctona, prossime all'estinzione, allevandole allo stato brado e ottenendo dal loro latte formaggi squisiti e cosmetici naturali. Agitu non ha mai perso la sua determinazione per riscrivere un **futuro diverso** per sé e per il territorio che l'ha accolta, nonostante da qualche anno sia stata **vittima di stalking** e minacce di morte a stampo razzista.

Già nel 2015, a soli 5 anni dal suo ritorno in Italia, con la sua azienda agricola biologica «[La capra felice](#)» aveva ricevuto il [Premio Resistenza Casearia](#) da **Slow Food**. Nel 2018 proprio [Valori.it](#) l'aveva identificata come una delle 18 donne del pianeta da seguire come modello

di un'idea di società civile inclusiva, paritaria e più sostenibile. Menzione speciale al [premio Luisa Minazzi](#) Ambientalista dell'Anno a Casale Monferrato nel 2019, Agitu ha lasciato un **allevamento di oltre 180 capre mochene**, il caseificio e un'azienda agricola avviata, pronta ad ingrandirsi, che aveva anche iniziato a produrre cosmetici biologici. E nel cassetto diversi progetti come la trasformazione della sua azienda in **agriturismo**.

A tutti i sogni infranti, alle sue capre, molte delle quali gravide che necessitano di essere curate e assistite stanno rispondendo in tanti e la comunità che l'ha accolta. Dalle [associazioni](#) e dagli [amici allevatori](#), dal **sindaco di Frassilongo** Luca Puecher, al sindaco di Trento fino a [Emma Bonino](#) che l'aveva voluta con sé nel marzo 2017, proprio per dare testimonianza del suo **status di rifugiata e imprenditrice di successo**. In questi giorni è partita una [raccolta fondi](#), (mentre scriviamo ha superato i 60 mila euro) che sosterrà i suoi familiari per il trasferimento della salma in Etiopia. Rispettando la volontà della famiglia, chi l'ha conosciuta e amata **chiede di salvare tutto ciò che Agitu ha costruito** in questi anni. E proprio in queste ore la [pastora Beatrice](#) sta iniziando a prendersi cura delle capre felici. «[Nonostante tutto](#) i sogni non si fermano mai» scriveva Agitu Idea Gudeta, solo questa primavera. «E con i nostri sogni cerchiamo di costruire il futuro migliore nonostante le difficoltà».

Per rimanere informati sul sogno di Agitu, il [link](#) alla raccolta fondi, il profilo dell'associazione [STAR en Bersntol](#) e del sindaco di Frassilongo [Luca Puecher](#).

Libertà creativa

«Ogni borsa contiene sogni, fatica, sorrisi e soprattutto idee». Imparare a cucire e a trasformare in oggetti belli e utili materiali che altrimenti finirebbero in discarica è diventata un'occasione di **riscatto** per le donne della casa circondariale Pontedecimo a **Genova**. «Da sette anni abbiamo dato vita a [Creazioni al fresco](#) - racconta Etta Rapallo, presidente dell'[associazione Sc'Art](#) dal quartiere Valpolcevera. «Un progetto di design creativo e al contempo di re-inserimento lavorativo per le **donne detenute** ed ex detenute. Insieme a loro riutilizziamo striscioni pubblicitari, stoffe e tessuti dismessi come quelli degli ombrelli rotti». Etta Rapallo, insieme a Emanuela Musso, scenografa e costumista, alla direzione artistica dell'associazione, coordina l'intensa attività di tre laboratori attivi in città con un punto esposizione e vendita in centro, a Vico degli Angeli.

«In questi anni abbiamo accompagnato oltre **100 donne** in un percorso di formazione insegnando loro a progettare e a cucire. Fino ad inserirsi nuovamente nel territorio», ci spiega. Una libertà creativa che per almeno tre di esse - Clara, Marta e Silvana - è diventata anche un lavoro con **assunzione** a tempo indeterminato. «La nostra è una realtà tutta al **femminile**. Siamo dieci socie con esperienze in campo educativo e nella comunicazione. Oltre me e Emanuela ci sono Anna, Ludovica, Enrica, Maria, Elena, Adele, Ilaria, Stefania, tutte attive e volontarie. C'è chi è in pensione, chi studia. Ma quello che ci accomuna è la passione per l'**educazione ambientale** e l'importanza di sviluppare una sensibilità civica contraria allo spreco».

Due i principali progetti dell'associazione avviati a partire dal 2013: il centro di riuso creativo con i materiali di scarto dedicato ai bambini e ai ragazzi delle scuole genovesi. E le «Creazioni al fresco» dove la sostenibilità si coniuga con il sociale, sostenendo le donne ai margini, finite in carcere e in **condizione di fragilità**. «Il primo dei nostri laboratori è stato allestito in uno dei locali ottenuto in comodato d'uso dalla direzione carceraria. Abbiamo poi due laboratori all'esterno che possono essere raggiunti da chi ha un affidamento alternativo alla pena ed è ospite in altre strutture residenziali», precisa.

In questi anni le fondatrici di [Sc'Art](#) hanno attivato una fitta rete di sostegno al progetto, che unisce privato, pubblico e sociale. «La nostra sede e il secondo laboratorio - racconta - sono ospitati dal **Circolo Arci Barabini di Trasta**, sempre nel quartiere di Valpolcevera. Lì abbiamo lo spazio per le quattro postazioni con le macchine da cucire semi-professionali e per srotolare i nostri striscioni, tagliare e modellare». Mentre è situato in centro città lo **store**

aperto al pubblico. «Il nostro terzo laboratorio e al contempo il luogo dove esponiamo i lavori è un magazzino del '500 nel centro di Genova, che ci è stato concesso in comodato gratuito da Amiu - sottolinea la presidente di Sc'Art -, dove le persone, grazie a un'**offerta libera**, possono venire in possesso delle creazioni. Borse, zaini, portachiavi, portafogli e altro ancora».

Riuso, solidarietà e attenzione per l'ambiente hanno quindi attivato una piccola ma virtuosa filiera di **economia circolare**, coinvolgendo anche altre associazioni di volontariato del territorio e le imprese. «Tra i maggiori committenti c'è Coop Liguria che da anni dona ai propri soci un oggetto realizzato dalle Creazioni dal fresco, così come Slow Food», indica Etta. E i materiali da recuperare arrivano ormai direttamente dal **mondo culturale e scientifico** della città. «Dal **Palazzo Ducale** al Museo Galata, fino al Festival della Scienza, tutti ci conferiscono i loro striscioni dismessi dopo gli eventi. Bellissimi e che scatenano l'abilità creativa del collettivo».

Nel tempo, molte emozioni si sono scatenate e liberate. Specie quando le donne hanno chiesto di produrre zaini e borse per i loro figli e i compagni, che le aspettano fuori dal carcere. «Abbiamo creato un gruppo in cui condividiamo riscatto, **dignità** e riciclo. In cui donne aiutano altre donne a progettare un futuro. Non attraverso la compassione ma la creatività e la bellezza». E non è poco.

Per ottenere ulteriori informazioni, puoi seguire Creazioni al fresco su [Facebook](#) e su [Instagram](#).

In cammino sulle montagne del Mediterraneo

«L'ospitalità diffusa è nata qui». Andrea Laurenzano, guida escursionistica da 25 anni e fondatore di [Naturaliter](#), cooperativa e agenzia di viaggi nel **Parco Nazionale dell'Aspromonte**, rivendica un primato importante. «La nostra esperienza è nata a metà degli anni 90' con il [progetto pilota CADISPA](#) (Conservazione e Sviluppo in Aree Scarsamente Popolate), voluto dal Wwf. L'idea è stata proprio quella di pensare un **turismo basato sull'accoglienza** delle persone che arrivavano a visitare la nostra terra, nelle nostre case» racconta.

Per lui, nato e cresciuto 46 anni fa a **Bova**, paese di 422 abitanti al centro della **Calabria grecanica**, è stato anche la realizzazione di un sogno. «Un sogno nato dalla passione per la montagna, dal voler rimanere in Aspromonte, dal non voler emigrare. In quel periodo, finiti gli studi superiori tutti erano pronti a partire, con la valigia in mano, per altre regioni e paesi». Una scelta coraggiosa, invece, quella di restare e rendere accogliente la propria terra attraverso il **trekking** e l'ospitalità mediterranea. Nello stesso periodo in cui la Calabria era al centro delle cronache nazionali sulla malavita organizzata e la 'ndrangheta.

Una grande e significativa **conquista**, quindi, quella di esplorare il proprio territorio e scoprire che la sua bellezza era già motivo di viaggio per altri gruppi di **pionieri**. Come gli alpinisti provenienti dal nord Italia, del Cai di Milano e di Pinerolo, così come dalla Germania. «Spesso chi arrivava da fuori sembrava conoscere la Calabria o l'Aspromonte meglio di noi» ricorda Andrea. Da lì la spinta a progettare il proprio **futuro**, riscoprendo il passato, con occhi diversi. Come quelli di uno straniero.

«Ai tempi del **Grand Tour** in Italia, l'inglese **Edward Lear** nel 1847 percorse a piedi la nostra regione e narrando delle sue bellezze scrisse che non c'erano alberghi se non sulla costa. Ma il viaggiatore poteva contare sull'ospitalità in ogni paese». Una sorta di testamento a cui quel gruppo di giovani calabresi, tutti nati in una delle **zone naturalistiche** più pregiate d'Italia e d'Europa, dopo più di 150 anni, ha dato vita. Intitolando proprio all'antico viaggiatore «[Il sentiero dell'Inglese](#)» uno dei cammini più noti, che attraversa le valli incontaminate dell'Aspromonte.

Passo dopo passo, «lenti ma efficaci come quegli degli asini» racconta la guida, «abbiamo voluto immaginare uno sviluppo sostenibile, fondato sul coinvolgimento della popolazione locale». I trekking e le escursioni organizzati da Naturaliter prevedono una durata media dai due agli otto giorni. «Un **turismo rurale** a misura d'uomo fatto di sapori genuini e rispettoso

dei luoghi, delle persone, delle tradizioni. Al centro del nostro lavoro è la salvaguardia dell'ambiente, la nostra lingua antica, il **greco di Calabria**. Senza mai dimenticare l'importanza della relazione tra chi arriva e chi vive qui». Un processo collettivo virtuoso che ha contagiato le comunità ci spiega.

«In ogni borgo è nata una **cooperativa**, un'associazione. Gruppi di donne, anziani, giovani. Dall'ospitalità diffusa nata quasi trent'anni fa oggi sono nati bed and breakfast e fiorisce la piccola ristorazione». Con ricadute benefiche sull'agriturismo, sulle cantine vinicole, sulla pastorizia. Neppure la pandemia e il lockdown hanno fermato le attività. «Nell'**Aspromonte grecanico** c'è un gruppo di giovani impegnato nella scoperta e nel dare valore alle nostre radici. Stanno facendo un lavoro importante per salvare la lingua greca di Calabria. E in questi mesi abbiamo sfruttato il tempo per studiare e riscoprire le parole dei nostri genitori e nonni».

Oggi a Naturaliter lavorano in dieci, con almeno **tre generazioni di guide escursionistiche**. I più giovani tra di loro sono Antonio e Mario, ventenni. Tutti hanno in comune l'amore per la propria terra, quella in cui sono nati, e sono a disposizione per l'esplorazione dei **parchi naturalistici della Calabria** ma anche per cammini sulle montagne di tutto il Mediterraneo. La loro attività li ha resi indipendenti da sovvenzioni pubbliche e sensibilizzato le amministrazioni ad uno sviluppo del territorio più rispettoso degli **ecosistemi**.

«I nostri sentieri, le nostre escursioni sono aperti e **accessibili a tutti**. Si può scegliere liberamente di percorrerli da soli o con il nostro supporto. Abbiamo messo a disposizione **mappe e tracce GPS**» sottolinea Andrea. «Il nostro obiettivo, quasi raggiunto, è quello di rendere l'Aspromonte vissuto, camminato, amato. Covid-19 permettendo in tanti, donne, ragazzi, in coppie, gruppi e **in solitaria** hanno iniziato a percorrerlo e conoscerlo».

La pandemia ha, quindi, solo momentaneamente sospeso un **processo inarrestabile**, di rinascita. Dai sentieri che partono dalle campagne coltivate a **bergamotto** e ulivi, alle vallate attraversate dalle fiumare. Da Scilla a **Pentedattilo**, da Bova a Amendolea. Attraversando i borghi bizantini per giungere all'incanto di scenari mozzafiato con cascate in quota, in mezzo a **boschi** di pini nero e faggi. Fino ai 1955 metri del **Montalto**, la cima più alta del Parco. Il tutto tra **due mari**, il Tirreno e lo Jonico. Conclude orgoglioso Andrea: «In poche parole, è questo il cammino del **sorprendente Aspromonte**: quello che non ti aspetti».

Per ulteriori informazioni sui cammini e i trekking di Naturaliter vai sul loro [sito web](#), [Facebook](#) e su [Instagram](#).

Ripartiamo dalle cime bianche

Da lì sono passati gli **antichi Romani**, i Walser, la borghesia francese dell'Ottocento. «Bisogna ripartire dalle **cime bianche** preservando la natura, valorizzando la storie e la cultura dei luoghi». È questo il futuro per la **Val D'Ayas** e la Valle D'Aosta visto da un esperto come [Marcello Dondeynaz](#), pioniere della **sostenibilità** e dell'accoglienza alpina. Secondo il quale «occorre prenderci cura degli alpeggi ma anche di chi li tutela: gli agricoltori. Occorre ricreare il tessuto sociale e un'**economia** a misura d'uomo. Ad esempio attraverso percorsi che favoriscano l'uso della **bici** e della mobilità elettrica».

Una visione lucida e competente che viene dalla passione per la montagna ma anche da un'intensa attività sul campo, come professionista che per oltre vent'anni si è occupato di **mobilità sostenibile** e riqualificazione del territorio. Da poco in pensione, Marcello è da sempre attivo come volontario per il **Cai** e **Legambiente**. Ed è il fondatore di «[Ripartire dalle Cime bianche](#)». Movimento civico nato per difendere una delle valli più incontaminate, ai piedi del Monte Rosa, dall'**ennesima speculazione** legata alla creazione di un nuovo impianto funiviario.

«Il **Vallone delle Cime bianche** è un luogo ricco di bellezza e storia che ha caratteristiche straordinarie, godibili soprattutto d'estate. E invece l'idea è ancora quella di creare una **nuova funivia** a supporto dello sci invernale tra il comprensorio di Cervinia e il Monte Rosa Ski. Dimenticando che se si deturpa il territorio non si può tornare indietro. Si vuole sacrificare una risorsa che non sarà rinnovabile».

Eppure, ricorda Marcello, basterebbe poco per rilanciare l'economia locale. A partire dalla riscoperta delle proprie radici. Il Vallone delle Cime Bianche da sempre ha rappresentato il miglior tramite di passaggio tra il Vallese svizzero, la Valle d'Aosta e la pianura padana. Rimasto per anni ai margini del turismo "mordi e fuggi". Oggi ha un immenso **capitale naturale** da offrire ai visitatori. Tanto che si sta tornando a ripopolare. C'è chi ha già deciso nell'ultimo anno, flagellato dal caldo e dalla pandemia, di **stabilirsi nella valle**.

«In tanti hanno compreso che la montagna, seppure d'inverno sia molto dura, può essere vissuta tutto l'anno. Molte famiglie **non sono rientrate in città** e hanno scelto di iscrivere i figli nelle scuole elementari di qui». Ma per realizzare appieno quel "vado a vivere in montagna" reso possibile dalle connessioni internet e dallo smart working, bisogna **ricostruire** servizi sanitari, culturali, scuole, trasporti adeguati a partire dalla ferrovia e navette, su cui bisogna investire.

Mentre per mesi l'opinione pubblica si è divisa tra impianti sciistici aperti e chiusi, Marcello suggerisce un altro punto di vista. «Il problema è già quello di **evitare il sovraffollamento** di coloro che cercano ristoro dal caldo delle città, d'estate». Il clima costringe a un adattamento che deve essere veloce. «I **cambiamenti climatici** ci spingono a fare presto. La stagione della montagna estiva ormai è **più lunga di quella invernale**, da giugno a ottobre. E la pandemia ha amplificato questa esigenza. Dobbiamo cambiare l'offerta turistica, migliorare l'accoglienza».

Da qui la necessità di ricreare un reticolo sociale, di preparare l'**ambiente alpino** ad accogliere nuovi flussi, aiutando le famiglie e i singoli negli spostamenti. Recuperando le attività artigianali, il piccolo commercio diffuso, curando la qualità dei prodotti locali. Creando **occasioni culturali** per i più giovani e per le famiglie. Buone pratiche già possibili e in atto nella stessa Val d'Aosta. «Un esempio? Il mio ultimo impegno professionale è legato ad un progetto di offerta turistica sostenibile a **Morgex**, nell'alta Valle, «[Famille à la montaigne](#)». Lì abbiamo realizzato un parco della lettura per avvicinare i bambini e adulti alla lettura, in un ambiente naturale».

Occorre diffondere **cultura e rispetto del paesaggio**, già a partire dal non abbandonare i rifiuti, ci spiega Marcello. «La montagna è stata abitata da una civiltà rurale. Occorre tutelare l'armonia di questi luoghi. **Armonia** fatta da villaggi, radure, sentieri, terrazzamenti, percorsi che qualcuno ha realizzato prima di noi. E lo si fa riconoscendo il ruolo di chi lavora la terra. Veri salvatori, **custodi del paesaggio**. In Italia sono stati invece, finora, dimenticati».

Ma, in un futuro non troppo lontano, Marcello Dondeynaz vede una Valle d'Aosta completamente accessibile in modo sostenibile. «La [ciclovia baltea](#) che percorre tutta la valle d'Aosta, accanto alla Dora Baltea, da Pont Saint Martin a Courmayeur, potrebbe anche collegarsi alla **ciclovia VenTo** da Torino a Venezia». E qui sì che mancano gli investimenti per le infrastrutture. Come per il tratto dell'**antica Strada Romana** delle Gallie, proprio a Donnas, lungo la **Via Francigena**, con un meraviglioso Arco. Tratto chiuso da dieci anni, a seguito della caduta di sassi. «Eppure sono proprio queste le nostre ricchezze da salvaguardare».

Per ulteriori informazioni su **Ripartiamo dalle Cime Bianche** vai sul loro [sito web](#), [Facebook](#) e su [Instagram](#).

Qui c'è posto

«Alla **decima morte causata dal freddo**, davanti al silenzio delle istituzioni, ci siamo guardati in faccia e abbiamo deciso che dovevamo intervenire». **Rita Cantalino**, trentaduenne napoletana trapiantata a Roma, è uno dei soci nel direttivo del circolo [Arci Sparwasser](#) al Pigneto. Ci spiega come, nonostante le difficoltà per la **pandemia** in cui anche le **strutture culturali** come la loro sono state costrette alla chiusura, sia nata l'idea di offrire solidarietà a chi sta vivendo per strada. Nella capitale almeno **tremila persone**.

«Abbiamo deciso di rispondere alla freddezza delle istituzioni con il **calore umano** e l'accoglienza e insieme a **Nonna Roma**, (altra storica associazione romana, *ndr*), abbiamo dato vita a "[Qui c'è posto](#)". Così mentre l'**emergenza climatica** e la pandemia da COVID-19 stanno trasformando pesantemente il tessuto sociale, **congelando cultura** e rapporti umani, un gruppo di volontari e giovani precari ha trasformato un luogo di socialità, chiuso al pubblico a causa delle restrizioni da ottobre, in un **dormitorio** accogliente e sicuro per chi non ha dove ripararsi.

«In questa città ci sono **migliaia di posti vuoti**, tra locali di privati, alberghi e strutture pubbliche. Non è possibile che non siano stati messi a disposizione di chi in questo momento rischia la vita per il **freddo**», sottolinea Rita. «In questo momento Sparwasser ospita **7 persone** e un nostro operatore che dorme con loro. Abbiamo organizzato turni con due operatori sottoposti periodicamente a tampone per essere di supporto per ogni evenienza. Le persone entrano se hanno un tampone negativo fatto dalle strutture che le segnalano o attraverso i medici volontari. Nulla pesa a livello economico su chi non ha nulla».

Oltre al posto per dormire al caldo, le persone ospitate ricevono un **pasto caldo**, la colazione: tutto tenuto in piedi da centinaia di volenterosi. «Siamo stati letteralmente assaliti dalle richieste dei volontari, **oltre 300 persone**, tanto che i turni sono coperti fino a febbraio». Mentre è scattata, anche, la solidarietà economica per sostenere le spese. «Abbiamo lanciato una raccolta fondi perché ci sono tantissime spese per essere in linea con le disposizioni di sicurezza, per poter tutelare, anche nella fase della pandemia, tutte le persone che stiamo attivando nel rispetto dei protocolli di igiene e sicurezza».

Il **Circolo Arci Sparwasser**, fondato nel 2015 da un gruppo di giovani precari, fino ad un anno fa era uno dei locali più attivi nelle serate romane, con eventi culturali, cineforum, presentazioni di libri, concerti. «Anche se abbiamo tentato la riapertura la scorsa estate

dopo il primo lockdown, le attività sono state ridotte al massimo. Siamo tutti **volontari** e quindi, visti i divieti serali, abbiamo potuto tenere aperto solo qualche ora al sabato e alla domenica pomeriggio».

Un settore, quello culturale indipendente, profondamente segnato dalla **crisi sociale** ed economica a causa delle restrizioni dovute alla pandemia e che, come nel caso dei circoli Arci, non ha ricevuto **alcun sostegno** dallo Stato. «Abbiamo continuato a pagare di tasca nostra l'affitto, anche per questo abbiamo pensato a come potevamo essere utili in questo momento. Non lasciare lo spazio vuoto e pensare invece a come **riconvertire** la nostra attività», racconta Rita. «Anche per noi è stato un trauma: eravamo abituati a vivere il nostro spazio costantemente. Così abbiamo provato a cambiare prospettiva. Interrogandoci su quelle che potevano le iniziative per sostenere il **quartiere**».

E le attività non sono mancate. Dal portare la spesa a casa di anziani, a vere proprie azioni di **supporto sociale** a chi è in difficoltà. «Abbiamo attivato uno **sportello psicologico online** per chi non può permetterselo, il doposcuola online per bambini e adolescenti. Anche il servizio di babysitting online che è stato molto apprezzato dai genitori in smart working», spiega Rita. Un impegno che prosegue, insieme alla preoccupazione per i **più fragili**. «Nel fine settimana, sempre insieme a Nonna Roma, abbiamo organizzato una distribuzione di generi alimentari alle famiglie indigenti. La crisi è forte specialmente per chi era già in difficoltà economiche».

E oggi? «Tutti stiamo soffrendo molto, ma Sparwasser è nato proprio con l'idea tradizionale del circolo Arci, quello che produce socialità, aggregazione ma anche aiuto, che **costruisce comunità**, che tesse relazioni». L'incertezza pesa sempre di più, anche se in questo frangente il circolo ha potuto toccare con mano l'**impatto sociale** di quanto seminato in questi anni. «È importante esserci, anche se in affanno, come centro culturale andiamo avanti». E nel futuro di un gruppo di giovani precari c'è l'**umanità** intera.

Per avere informazioni su **Sparwasser** seguili su [Facebook](#). Questo il link per sostenere la campagna ["Qui c'è posto"](#) insieme a Nonna Roma.

Il pane della comunità

«L'idea di creare un **forno di comunità** è nata impastando forme di pane e focacce, ascoltando musica e ballando, insieme alla mia amica Martina, la scorsa estate in Toscana. Il nome, "[Da Madre ignota](#)", così si chiamerà il mio laboratorio, nasce dal riferimento alla **pasta madre**, la base del mio pane lievitato naturalmente, e agli [autori](#) di quella canzone che ci ha fatto ballare felici».

Irene Conti è una giovane donna bolognese. Dopo la laurea in urbanistica anche lei, come tanti altri suoi coetanei, precaria, era emigrata all'estero. «Ma mentre ero in un villaggio interno della Croazia, ho compreso che quello che desideravo era portare la **dimensione comunitaria** nella mia vita. Quella che si vive in campagna. E che potevo farlo anche nella mia Bologna».

L'**amore per il pane**, gli impasti fermentati e la pasta madre è cresciuto fino a trasformarla in una neo-imprenditrice. «Un mondo invisibile e affascinante, quello dei batteri, ma fatto di pura vita. Che noi possiamo solo accompagnare ma non controllare completamente. Ecco perché **ogni pagnotta è diversa**».

Dalla passione autodidatta fino ai corsi di panificazione per imparare il mestiere di bottega. E poi il grande salto. L'affitto dei locali messi a disposizione dal comune, il lancio di una [campagna di crowdfunding](#) per pagare l'attrezzatura indispensabile a partire. Campagna che è ancora in corso e che ha già raccolto oltre [12 mila euro](#).

«Anche incoraggiata da mio padre Davide, ho pensato che potevo davvero provarci da sola. Ma in realtà non sono sola: il mio desiderio ho coinvolto davvero le persone, a partire dalla Food [coop Camilla](#), **emporio di comunità**, con oltre 500 soci. Il forno sarà luogo di incontro e convivialità per tutti coloro che mi stanno sostenendo in questa avventura». Facendo rinascere tradizione quasi dimenticata, ma che è stata motore di crescita di **legami sociali** e di solidarietà popolare. nei secoli.

Nel progetto, infatti, la bottega sarà **aperta anche per la cottura** di pani e pizze fatti in casa, dalle famiglie, almeno una volta alla settimana. «Vorrei che le persone si sentissero **libere di portare il pane** a cuocere al forno. Sentire il profumo del pane dell'infanzia dei nostri genitori. Quello che in città spesso non si sente più». La produzione sarà tutta con impasto a mano, solo lievito madre e con farina locale e biologica, macinata a pietra e proveniente al 100% da grani di antiche varietà. «Ogni prodotto che uso è tracciabile», assicura.

Per Irene la **sostenibilità è una scelta di vita**, una priorità, non una moda. «Un cambiamento non è attuabile dall'oggi al domani, ma occorrono tante piccole azioni», afferma convinta. «Fare la spesa in un modo consapevole influenza il mondo. Ora ci sono i **gruppi di acquisto solidale**, chi ti porta la cassetta di prodotti dalla campagna direttamente a casa. Mangiare buono e sostenibile può cambiare il mondo. Anche per le prossime generazioni».

Il forno di Irene aprirà in **primavera**, completati i lavori di ristrutturazione e installata l'attrezzatura, in Via Abba, nel quartiere Savena, in zona San Lazzaro. «Anche se Bologna ha una forte dimensione sociale, ciò non toglie che la città sia diventato il simbolo dell'individualismo, della solitudine. Il Covid ci ha ulteriormente isolati. Ecco, quello che voglio è portare anche qui un po' di **spirito comunitario** dalla campagna».

Se vuoi più informazioni su "Da madre ignota - forno di comunità" o vuoi sostenere l'impresa sostenibile di Irene scopri la [campagna di crowdfunding](#).

A difesa della nostra Terra

«Non c'è solo una crisi sociale, economica o ambientale. Tutto è connesso, come dice Papa Francesco nella Laudato si'». [Don Marco Ricci](#) è il pastore di anime della parrocchia Sacro Cuore di Gesù, a **Ercolano**, nel quartiere di San Vito. «Siamo ai piedi del **Parco Nazionale del Vesuvio**, ma pochi lo ricordano», sottolinea. Nel suo ruolo sacerdotale non ha mai smesso di difendere la bellezza di quella "**Campania Felix**" deturpata dai traffici illeciti di rifiuti gestiti dalla camorra e diventata tristemente famosa come "Terra dei fuochi". Una ferita profonda che ha portato all'**aumento di malattie** e tumori, a partire dai bambini, come lui stesso ha registrato tra i suoi parrocchiani e denunciato, inascoltato, per anni.

Proprio nelle scorse settimane la [Procura di Napoli](#) insieme all'**Istituto Superiore di Sanità** ha ribadito, ancora una volta, la gravità dell'impatto sulla salute di centinaia di migliaia di persone dovuta alle terre avvelenate dagli sversamenti illeciti, fusti e veleni interrati in migliaia di **discariche abusive**. Oltre ai roghi, che ciclicamente hanno colpito e colpiscono anche il Parco e la zona sud di Napoli, oltre l'area a nord della città e del casertano.

«Dobbiamo essere attenti osservatori e **ascoltatori del territorio**. Ma se dopo quarant'anni siamo ancora qui a denunciare, qualcosa non va. Non possiamo restare come San Giovanni Battista nel deserto». Oggi, davanti alle istituzioni che finalmente riconoscono che i cittadini avevano ragione, dice: «Le scuse non ci interessano e non servono, occorre solo **verità**, giustizia, prevenzione e bonifica seria».

Dal canto suo il "**prete verde**", già [premio Ambientalista dell'Anno](#) nel 2017, non è stato mai a guardare. Fondando un'associazione che si è proposta di monitorare la grave situazione ambientale e sanitaria che caratterizza anche la zona vesuviana. «[Salute Ambiente Vesuvio](#) è ispirata ai valori cristiani, ma aperta a tutti: a chi ha credo diverso, a chi è laico. Dai ragazzi alle persone più in là con gli anni. Il bene comune non ha politica, non ha fede, non ha età. Tutti ci impegniamo per creare coscienza, consapevolezza, educare all'ambiente, all'ecologia».

L'associazione fa parte della **Rete Difesa Vesuvio**, che già nel 2018 aveva presentato all'Ente Parco Nazionale, ai sindaci e alle procure un esposto contenente la mappatura georeferenziata di tutte le discariche abusive in area protetta, mettendo in guardia le istituzioni anche sul dissesto idrogeologico.

Ma nel frattempo, che fare? Secondo il sacerdote si può educare alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente ogni giorno, in ogni gesto. A partire dal **produrre meno rifiuti** possibili. Persino a messa. «Uso l'acqua del rubinetto per celebrare. Così come invito i fedeli a portare l'acqua da casa per la benedizione. In parrocchia sono **abolite bottiglie e buste di plastica**. Invito tutti a usare solo quelle riciclabili». E per non sprecare carta, anche il foglio dei canti arriva via Facebook o WhatsApp. «Non è solo un fatto ecologico, è anche economico», ribadisce.

Occorre, dice Don Marco, fare rete, **andare nelle scuole**, creare coscienza e cultura per l'ambiente, così come lui continua a fare, anche a distanza e online, a causa pandemia. Ogni mezzo è lecito. «Dobbiamo pensare a far rinascere questa terra, non dobbiamo mettere la polvere sotto il tappeto. Impariamo ad ascoltare le **voci profetiche**». Quelle che ci sembrano isolate ma che, invece, ci preparano ad un futuro più giusto.

Puoi seguire l'attività di Don Marco Ricci su [Facebook](#), così come l'associazione [Salute Ambiente Vesuvio](#).

Il suolo sopra tutto

«**Amministrare** non è soltanto asfaltare le strade o dare servizi ai cittadini. Amministrare è anche dare una diversa possibilità alle persone di **vivere** il proprio paese». Sono le parole di **Matilde Casa**, 57 anni, una figlia di 21, sindaca al terzo mandato di [Lauriano](#), piccolo comune della collina torinese. Borgo di frontiera tra il Chivassese e le colline monferrine astigiane che conta poco meno di 1500 abitanti. Grazie alla sua formazione da agronoma, racconta, ha sempre avuto le idee molto chiare sull'importanza di uno **sviluppo sostenibile**. Con a cuore il miglioramento dei servizi per i cittadini da una parte, ma dall'altra una profonda attenzione all'ambiente.

«Lauriano è stato il primo comune piemontese a installare una **casa per l'acqua**, tra i primi a dotarsi di illuminazione pubblica a LED. E il primo a fondare un'associazione fondiaria per il **recupero del territorio collinare** abbandonato e fra le maggiori cause, insieme alla cementificazione, del dissesto idrogeologico», racconta con orgoglio. Un'esperienza pilota che ha poi portato la regione Piemonte a emanare un'apposita legge.

Una battaglia contro il **consumo di suolo** portata avanti con fermezza. Lauriano è stata la prima amministrazione a **diminuire le superfici edificabili**, nel 2013, iniziativa che le è anche costata una denuncia penale. Proprio per aver trasformato, attraverso una variante al piano regolatore, un terreno edificabile dove era prevista la costruzione di quaranta villette, in area agricola. Una decisione che l'ha costretta ad affrontare un processo giudiziario con l'accusa di abuso d'ufficio.

Denunciata, processata, assolta con formula piena e infine **premiata da [Legambiente](#)** nel 2016 per il suo impegno a salvaguardia del territorio, oggi lo rifarebbe? «Con qualche ingenuità in meno, certo. Noi sindaci abbiamo davvero tante responsabilità. E dover subire un processo penale per aver compiuto un'azione meritoria, significa che come primi cittadini dobbiamo tutelarci, non possiamo permetterci errori. Eppure nessuna altra carica amministrativa, regionale o nazionale, ha il nostro stesso carico di **responsabilità** sulle spalle». Un'esperienza apripista, finita anche in un libro, [Il suolo sopra tutto](#) (edito da Altreconomia), scritto a quattro mani con l'urbanista Paolo Pilieri.

Ma tutte le scelte, anche faticose e rischiose, negli anni sono state ripagate. Tanto che Matilde Casa nel 2020 è stata indicata tra gli undici **migliori amministratori d'Italia** dall'associazione dei [Comuni Virtuosi](#). «Dopo aver abbattuto il primo ecomostro, ora stiamo abbattendo una palestra bruttissima costruita in pieno centro storico. La bellezza porta

bellezza e a vivere meglio» afferma convinta. Così come ad attrarre giovani che stanno ritornando alla scoperta della **campagna**. «Arrivano con una buona dose di entusiasmo e competenza, laureati in scienze forestali e ambientali. Mentre dagli altri paesi fuggono, noi siamo riusciti ad offrire loro nuove opportunità. E questa è la cosa più bella».

Ma anche a Lauriano è arrivata la **pandemia** e la preoccupazione per chi si è ammalato. «Accertarsi dello stato di salute, prendersi cura dei più fragili è stato importante» confessa. «Nei piccoli comuni come il nostro, la crisi scatenata dal Covid-19 ha rafforzato il **senso di comunità**. E ci ha fatto comprendere come poi non ci servano così tante cose».

Certo è che la crisi scatenata dal coronavirus ha lasciato una nuova consapevolezza. «Ora sappiamo che bastano la banda larga e dei buoni trasporti per vivere tranquillamente in un borgo piuttosto che in città». Anche per questo, sostiene la sindaca, «i piccoli paesi si devono occupare con attenzione soprattutto di due fasce di popolazione. Bambini e anziani. Dando ai **ragazzi** la libertà di esplorare il mondo». E quella di tornare.

Scopro di più sul [comune di Lauriano](#) e su [Matilde Casa](#) sul sito di Comuni Virtuosi.

Il posto giusto

«Ci siamo arrivati per caso, dopo tanti anni di ricerca. Da Milano sembrava troppo lontano, troppo remoto. Invece, è stato amore a prima vista. Come se **Glori** ci avesse un po' cercato». Sara è uno dei 36 abitanti di Glori, una delle otto frazioni di **Molini di Triora**, comune aggrappato alle montagne della valle Argentina. Siamo nell'**entroterra ligure**, in provincia di Imperia, a 570 metri d'altezza sul mare. Una frazione che a sua volta ha tre borgate incastonate nel verde, Roggeri, Fontanili e Glori Superiore. Con il suo compagno, oggi è la titolare dell'unico ristorante-bar "L'Oste e la Strega", «la prima porta del paese» ci spiega. E uno dei soci di «[Glori: the place to Be](#)», **associazione** di promozione sociale nata proprio tra i residenti per prendersi cura di un territorio magnifico, ma a forte rischio di **spopolamento**.

«In realtà il paese non è mai stato completamente deserto. C'è sempre stato un nucleo di abitanti che ha resistito all'abbandono. Ma negli ultimi 5 anni e soprattutto nell'ultimo anno e mezzo, ha ripreso vita. Ci sono **nuove famiglie**. Sono tornati a nascere i bambini. Si corre e si gioca tra i carrugi. Ed è bellissimo». Ma cosa vuol dire concretamente lasciare la città e scegliere di vivere in un borgo di montagna? «Ognuno di noi ha la propria casa, attività, vita. Ma viviamo la dimensione di una **comunità**, completamente diversa da quella che si vive in una metropoli».

Non una comune o un eco-villaggio, sottolinea Sara, ma un insieme di persone che hanno stabilito un profondo legame con il luogo in cui vivono. Luogo dove la solidarietà e la **sostenibilità** sono di casa. «La pandemia ha solo rafforzato l'attenzione per il nostro prossimo. Non abbiamo avuto bisogno di servizi o aiuti dal comune, almeno durante il primo **lockdown**. Con la buona volontà abbiamo fatto fronte ai piccoli ma fondamentali bisogni per le **persone anziane** del paese, come la spesa a domicilio, la consegna dei farmaci».

Un'attenzione collettiva per il territorio e l'**ambiente** che parte dalla riduzione della produzione di rifiuti, con l'abolizione dell'usa e getta per sagre e feste grazie alla "**stoviglioteca**", un set di piatti e stoviglie riciclabili e lavabili ad uso comune. «Esempio che vorremmo che in tanti replicassero», sottolinea Sara. Fino al cercare di curare e prevenire le ferite inferte dai cambiamenti climatici e dal **dissesto idrogeologico**. «A ottobre c'è stata una grossa alluvione nella nostra valle. Ma tutti i lavori di intervento che potevamo fare come cittadini li abbiamo realizzati in autonomia». Anche per questa ragione «Glori: the place to Be» prevede un'intensa attività nei prossimi anni.

«L'associazione ci dà il modo di poter agire in modo totalmente **non profit**, ma anche ufficiale, per contribuire a riqualificare il paese». E c'è tanto da fare per ridare vita ad un borgo, dallo scoprire storie e tradizioni antiche della vita contadina, al recupero delle mulattiere e dei sentieri. «Stiamo risistemando l'**antico forno** di Ninin, una donna che è stata una vera istituzione qui, proprio perché sapeva occuparsi della comunità, a partire dai più piccoli», racconta Sara. «Il luogo dove lei preparava il pane per tutti, diventerà uno spazio espositivo, allestiremo una mostra fotografica. Vogliamo raccontare a chi ci viene a trovare l'origine di questo luogo e perché ci ha così attratto».

Un **turismo sostenibile** che può aiutare a sostenere l'autofinanziamento per interventi anche più "massicci" sul territorio che, se abbandonato, resta sotto minaccia del dissesto. «C'è tantissimo da fare. Mantenere i sentieri agibili e percorribili da tutti. Recuperare le antiche mulattiere, coperte da rovi e frane. Sistemare e mettere in sicurezza i muretti a secco, curare il bosco. Questa è una terra che ha bisogno di essere accudita da mani umane».

Una ricerca di equilibrio tra natura e uomo che ha dato vita all'insediamento delle **aziende agricole** che sono proprio alla base della rinascita di Glori. «La prima è stata l'**azienda agricola Cloris**, fondata da Luca, il primo a riscoprire il piccolo borgo. Seguita dall'**azienda agricola Biodiversamente**. Una terza si dovrebbe aggiungere entro l'estate». Arrivando in paese, il visitatore potrà osservare come al bosco si alterni la coltivazione della **lavanda**. «Un'essenza già coltivata anticamente, oggi utilizzata per uso alimentare e medico. E iniziano ad esserci anche le coltivazioni di zafferano», spiega Sara. Profumi che si riversano nei sapori di un'alimentazione a km 0. «Noi stessi utilizziamo nella nostra **cucina** il più possibile i prodotti che vengono coltivati e raccolti qui. E tanti in paese hanno scelto di prendersi cura di un orto».

Ma c'è qualcosa che manca a Glori? «Non ci manca nulla, abbiamo la volontà di procurarci tutto. Bisogna lavorare per creare reti umane e di servizi alle comunità», conclude Sara. «Anche per questo ci piacerebbe vedere che le **istituzioni** a tutti livelli tornino ad occuparsi di **territori interni**. Chi viene a Glori ci dice che è bellissimo. Noi che lo viviamo sappiamo che si può fare ancora di più».

Per saperne di più su Glori, frazione di Molini di Triora, segui la pagina facebook di [Glori: the place to Be](#)

Come nella musica

«La **natura** è la cosa più bella che non può fare l'uomo. Mentre la musica è la cosa più bella che può fare l'uomo». **Matteo Goglio**, chitarrista, compositore e poeta, è riuscito a unire due delle passioni più forti della sua vita, all'insegna della sostenibilità. Portando le sue note e le sue parole, con rispetto, nel silenzio delle **montagne**. Quelle che lui, nato e vissuto in provincia di Varese 41 anni fa, vede all'orizzonte, ogni giorno.

«Così è nato "[Come nella musica](#)", a metà tra un reading e un concerto, tradotto in libro e CD, sulla Cima Sasso, uno dei luoghi più spettacolari del **Parco Nazionale della Val Grande**. Ideato il 2 giugno 2018 e pubblicato esattamente un anno dopo», ci racconta. Un luogo simbolico, esempio mirabile di come la natura possa riprendere i propri spazi. Definita come la valle più selvaggia d'Europa, ma che ha una storia legata alla **Resistenza** e al lavoro duro dell'uomo in montagna.

Progetto artistico che ha ottenuto il patrocinio dell'ente parco e che, spiega Matteo, «come un seme di tarassaco, ha continuato a viaggiare». Creando nuove occasioni di **lavoro** e d'arte, impensate, specie durante l'inizio della pandemia lo scorso anno. «Ma proprio dalla tournée, che nel 2019 mi ha portato in giro per l'Italia, dalla Casa della Resistenza di Verbania al Festival "La luna e i calanchi" di Aliano in Basilicata, è scaturito [UNA Festival](#)».

Un progetto ambizioso ideato un anno fa, proprio durante il primo **lockdown**. «Insieme ai miei compagni di cammino, Vittorio Pulice, comunicatore e Cristina Movalli, biologa, abbiamo pensato a un evento speciale che potesse unire l'uomo, la natura e l'arte». Facendolo in modo totalmente sostenibile, in ogni aspetto, persino nel sito internet a **zero emissioni** di anidride carbonica.

«UNA Festival è stato un numero zero speciale che ha visto sul palco, ad **Ostana**, borgo ai piedi del Monviso, una delle cime più belle delle nostre Alpi, alternarsi la fisica e climatologa **Elisa Palazzi**, il poeta paesologo **Franco Arminio** e **Brunori Sas**». Al contempo, quindi, un reading, un concerto, una lezione di scienza sulla sostenibilità vista dalle montagne che soffrono sempre più il **riscaldamento climatico**. Il tutto davanti a pubblico "che ha scalato le montagne", parafrasando una canzone di Dario Brunori, in una delle estati più difficili della nostra storia recente.

Evento che, affrontando la burocrazia e le restrizioni per gli spettacoli dal vivo dovute all'emergenza Covid-19, ha visto la luce il 27 agosto 2020. Ma che è riuscito, per la prima

volta, a unire idealmente le nostre montagne alpine dal **Monviso** alle Dolomiti, mettendo in rete il Parco Nazionale della Val Grande, il Parco del Monviso e il Parco delle Dolomiti Bellunesi. Sostenuti da Unicem, Cai, Fondazione delle Montagne e Federparchi.

«L'occasione in cui in molti hanno compreso l'importanza dell'ecologia, dello stare in equilibrio con l'ambiente, dopo un periodo durissimo - spiega Matteo Goglio, che ne è stato il direttore artistico. «La musica è l'elemento che può portare l'essere umano a cogliere la realtà in modo differente. È qualcosa di inafferrabile che ci penetra in ogni cellula fisicamente, attraverso le sue vibrazioni ed accoglierla immersi nella natura è un'esperienza unica».

Nonostante il perdurare della crisi pandemica, un **festival** da ripetere. Le attività dal vivo all'aperto restano a tutt'oggi una delle poche modalità, anche secondo i protocolli sanitari, in cui poter realizzare eventi culturali. «Mi auguro che gli Enti Parco riescano a risolvere tutti i problemi burocratici» sottolinea l'artista. «I Parchi naturali, polmoni d'Italia, possono nutrire il desiderio di rinascita del Paese», si legge nel manifesto di UNA Festival. Ma, per farlo, «serve sostenere e dare corpo alle idee, come la nostra, che permettono alla montagna e a questi spazi naturali di essere riscoperti e rispettati», ribadisce Matteo.

«Nel frattempo cerco di non smettere mai di divertirmi lavorando e aiutare coloro che hanno bisogno della mia arte. Ed è quello che cerchiamo di fare con il mio socio Andrea Tosoni, vocal coach, costruendo insieme progetti formativi e divulgativi in cui la musica è al centro. «Noi sogniamo un mondo dove è **l'incredibile** ciò che accade», scrive in un verso una delle sue poesie. E noi, non possiamo che sognare con lui.

Per saperne di più su Matteo Goglio, seguilo su [Instagram](#) e [Youtube](#), oltre che sul sito di [Come nella Musica](#). O segui [UNA Festival](#).

Fuori dal ghetto

«Ci siamo ribellati. Allo sfruttamento, al **caporalato**. Mai avrei immaginato di ritrovarmi faccia a faccia con la schiavitù. Chi viene dall'**Africa** non la può dimenticare». **Papa Latyr Faye** è arrivato dal Senegal in Italia quattordici anni fa, raggiungendo suo zio, Mbaye Ndiaye, in Puglia a **San Severo**, in provincia di Foggia. Entrambi impiegati come braccianti nei campi di pomodoro e alla raccolta di olive, hanno affrontato, per anni, una realtà durissima. «Non solo abbiamo vissuto lo **sfruttamento** sulla nostra pelle, dettato dall'arroganza e dall'ignoranza. Ma abbiamo visto tante, troppe persone migranti vivere in ghetti, in baracche, come in un paese del dopoguerra, in **condizioni disumane**».

Papa ha deciso di restare nel nostro Paese, ma di denunciare le **illegalità**, per troppo tempo taciute intorno alla filiera agricola, sognando di riportare, per tutti i migranti, diritti umani fondamentali come un tetto sicuro sopra la testa e il riconoscimento di un salario equo. Un progetto di giustizia sociale partito nel 2012 che è divenuto, nel giro di qualche anno, realtà. Così ha fondato nel 2016 **Ghetto Out**, l'associazione di cui è presidente, insieme allo zio Mbaye Ndiaye e la giurista **Assunta La Donna**, specializzata sui temi della migrazione, «la prima italiana che ci ha sostenuto in questo sogno».

Insieme ai suoi compagni di viaggio ha dato vita "**Casa Sankara**", progetto unico nel suo genere. «Siamo riusciti ad ottenere la gestione dell'azienda agricola Fortore, in concessione da parte della Regione Puglia e a creare gli spazi di accoglienza per centinaia di migranti». Una struttura con **foresteria**, sartoria, laboratorio di musica e sportello di **assistenza socio-legale** in collaborazione con giuristi e sindacati, entrata a regime nel 2019.

«Oggi la nostra comunità accoglie **500 persone**. Tutto questo è stato possibile anche grazie all'incontro con coloro che nelle istituzioni, proprio a partire da Regione Puglia, sono state sensibili e ci hanno ascoltato». Come Stefano Fumaruolo, a cui è stato intitolato il centro nel 2018. «Un omaggio a colui che più di tutti ha creduto in noi e ci ha sostenuti fino all'ultimo giorno di vita», scrivono i fondatori di quella che è oggi **Casa Sankara - Centro Stefano Fumaruolo**.

Un impegno costante nel tempo che ha portato l'associazione a sottoscrivere convenzioni, oltre che con la Regione Puglia, con la **Prefettura** per ospitare anche le persone sgomberate, dalle forze dell'ordine, dai ghetti, tuttora esistenti, o per trasportare i lavoratori sui campi, liberandoli dal giogo dei "caporali". Una casa diventata, anche in collaborazione con **Coldiretti**, un punto di riferimento per le altre imprese agricole del territorio in cerca di

manodopera, disposte a pagare "la giusta busta paga" e a far lavorare in condizioni dignitose i loro collaboratori.

«Non vogliamo essere assistiti. Abbiamo dimostrato di essere in grado di creare posti di lavoro nella legalità», sottolinea Papa. Nel frattempo, infatti anche la loro azienda agricola si è ingrandita. «Nell'ultima campagna di raccolta, quella del 2020, siamo riusciti a fare **50 contratti di lavoro**. Cinquanta persone sono state assunte regolarmente per preparare i terreni, sistemare l'irrigazione, seminare, piantare, raccogliere. E quest'anno speriamo di arrivare a dare lavoro ad almeno 100 persone».

Casa Sankara è diventato anche un **modello** di riferimento nazionale, come percorso in grado di garantire integrazione e accogliere con dignità i lavoratori stagionali migranti. Tanto che è stato preso d'esempio dal **ministero dell'Interno**, che pensa di replicarlo in altri territori. «Per questo abbiamo chiesto alla regione di metterci a disposizione altri terreni. Non vogliamo sovvenzioni, ma solo terra da coltivare con le nostre mani. Il nostro modello è anche sostenibile economicamente».

Il frutto di tanto impegno oggi è finito sugli scaffali nelle Coop d'Italia, con "**Riaccolto**", il marchio dei **pomodori pelati** di Casa Sankara in vendita nelle Coop. «Abbiamo dimostrato che c'è un prezzo sostenibile per tutti. Per chi lavora, per chi vende e per chi acquista. Tutti ci guadagnano in modo equo», conclude Papa. Basta mettere dietro un vasetto di pomodoro, il giusto.

Per saperne di più segui Casa Sankara su [Facebook](#) e [Instagram](#) oppure visita il sito dell'associazione [Ghetto Out](#).

Il verde quotidiano

Da un piccolo giardino strappato all'ennesima speculazione edilizia ad uno dei **parchi urbani più grandi** della città. I semi per una nuova **Palermo** verde e sostenibile sono stati già stati piantati, in tempi non sospetti, da un gruppo di cittadini caparbi. «La nostra è una storia che affonda le radici nel passato. Tutto è partito nel 1989 con la lotta per salvare una piccola area, su cui avrebbero dovuto costruire un palazzo con 90 appartamenti. Si costituì il **“Coordinamento civico Pro Villa Turrisi”** di cui faceva parte mio marito, riuscimmo a far cambiare la destinazione d'uso nel piano regolatore. E, al posto del cemento, ottenemmo un piccolo giardino pubblico, a disposizione di tutti».

Grazia Bommarito è la determinata presidente dell'associazione palermitana [Parco Villa Turrisi](#), nata proprio sulla scia di quelle lotte, nel 2013. Una prima **vittoria civica** che ha del miracoloso pensando agli anni del “sacco di Palermo” e a una città devastata, anche nella sua **bellezza**, dal cemento mafioso. Salvare e restituire il verde pubblico alla comunità con un nuovo parco urbano, a ovest della città, è diventato per lei e per gli altri volontari dell'associazione una missione di vita. Un sogno che, dopo trent'anni sta diventando realtà, anche perché il **polmone verde** esiste già.

«Va solo liberato. Il parco di Villa Turrisi si trova poi sul tracciato di una **ferrovia ottocentesca** mai entrata in funzione, quella che univa la città a Monreale e a Camporeale. Da cui nascerà la **green way** di Palermo», assicura Grazia. Un'impresa titanica in cui l'associazione ha trovato il sostegno del **Comitato Addiopizzo**, Legambiente, WWF, Italia Nostra e il Comitato Bonafede-Russia. «Non è semplice occuparsene perché l'area è costituita sia da terreni privati, da porzioni di terreno comunale e demaniale, da terreni confiscati alle mafie abbandonati. E come abbiamo scoperto, negli anni c'era chi si era appropriato abusivamente anche delle aree pubbliche».

Una **riconquista del territorio** partita dal basso arrivata alle istituzioni della città. «Soprattutto una battaglia di legalità, per liberare il verde pubblico da cancelli e recinzioni abusivi e metterlo a disposizione dei cittadini», sottolinea la presidente di Parco Villa Turrisi. Una lotta civica che richiede costanza e impegno continui per sollecitare l'amministrazione comunale alla liberazione delle aree e alla loro **restituzione** alla cittadinanza. «Anche se in questi ultimi anni c'è stata un'accelerazione. Ora i progetti sono esecutivi, i fondi sono stati stanziati e ogni giorno siamo impegnati nella pulizia e nella sorveglianza degli spazi. Un lavoro certosino, particella per particella per non lasciare niente all'abbandono», assicura.

Una necessità alla luce degli effetti dei **cambiamenti climatici** che hanno colpito anche Palermo. Effetti che si sommano alla cementificazione che ha reso impermeabile il terreno, non più in grado di assorbire le piogge, sempre più concentrate. «La scorsa estate, proprio il 15 luglio (il giorno dedicato alla Festa di Santa Rosalia, patrona della città, *ndr*) ci fu un **nubifragio** spaventoso. E si allagò il sottopassaggio proprio a valle di Villa Turrisi, sull'arteria principale di Palermo, Viale Regione Siciliana». Un disastro che ha fatto comprendere ancora di più la necessità di dover intervenire a tutela dell'ambiente per fermare il **dissesto idrogeologico**. «Basti pensare che in questa zona c'è anche il Canale Passo di Rigano che, dopo il fiume Oreto, è il principale **corso d'acqua** che scorre a Palermo, ma è stato completamente tombinato».

Un evento tragico da cui sono però scaturite nuove reti civiche a sostegno del progetto del Parco di Villa Turrisi, ma anche del più piccolo **giardino di Passo di Rigano**, grazie a un'assemblea pubblica organizzata con l'Osservatorio per il diritto alla città. «Se non tuteliamo tutte le aree verdi, combattiamo la piaga degli incendi, prevenendo il rischio idrogeologico, andrà sempre peggio. Non possiamo fermarci».

Così grazie agli occhi vigili e alle pressioni degli attivisti, mentre i lavori procedono, anche l'**amministrazione comunale** sta facendo la propria parte. «Il **nuovo piano regolatore**, che andrà nei prossimi giorni in consiglio comunale, disegna una visione di città europea, dove si smette di consumare il suolo, dove si recupera quello che c'è. Dove si aprono finalmente le aree verdi, così come noi chiediamo da sempre», sottolinea Grazia. «In più di un anno di pandemia abbiamo capito quanto abbiamo bisogno di piccoli e grandi spazi verdi quotidiani, per noi e per i bambini».

Per sapere di più e per sostenere l'associazione Parco Villa Turrisi visita il [sito](#) e la loro pagina [Facebook](#).

Campi aperti

«Scegliere cosa seminare è un atto politico». Domenico Fantini, 36 anni, ha le idee ben chiare. Da otto è il coordinatore di [Campi Aperti](#), **associazione per la sovranità alimentare** che nasce a tutela dell'autodeterminazione dei contadini dediti all'agricoltura biologica, nel rispetto della terra e della ruralità, a Bologna.

«Un percorso che è iniziato ai tempi dei Social Forum, ormai vent'anni fa, nel bolognese, tra alcuni **contadini di Valsamoggia** e i ragazzi dei collettivi universitari, che mettevano in discussione la globalizzazione, a partire dal cibo. L'esempio era quello dei grandi movimenti contadini del Sud America alle prese con la sovranità alimentare. Cioè la capacità dei popoli di autodeterminarsi, rispetto a cosa produrre e cosa consumare». Tutti temi che la pandemia ha reso attuali più che mai, ci spiega, anche in Italia. «Bisogna rispettare i **diritti dei contadini**, quelli dei consumatori e dell'ambiente. Valutare gli aspetti sociali, economici e politici di ogni nostra decisione».

Domenico è originario dell'Abruzzo. «Sono arrivato in Emilia Romagna per studiare scienze gastronomiche a Parma, la culla dell'agri-food, la patria dell'agricoltura industriale», racconta. «Ma proprio lì ho cominciato a ripensare alla tradizione agricola di mio nonno e a interrogarmi su quale fosse il modello più sostenibile». Nasce così "un amore a prima vista" con Campi Aperti e decide di fare il suo tirocinio in associazione. «Anche grazie alla campagna di [Genuino Clandestino](#), movimento di resistenza contadina, di cui Campi Aperti è uno degli snodi territoriali italiani», sottolinea Domenico.

Una scelta che nel tempo si è rivelata proprio quella giusta. Campi Aperti oggi conta **700 soci** ed è riuscita a riportare nei confini comunali il **mercato contadino**. «Oggi abbiamo ben sette mercati settimanali in tutta Bologna, che coinvolgono almeno 160 realtà produttive che vendono esclusivamente ciò che producono nei loro campi». Un meccanismo fondamentale, spiega Domenico, resta quello di stabilire un rapporto di fiducia tra chi produce e chi consuma. La base di un'**economia alternativa**, quindi, che non è basata solo su uno mero scambio commerciale. «Tutti coloro che acquistano i nostri prodotti sono, infatti, co-produttori. Le relazioni umane, la socialità, lo scambio di conoscenza sono alla base del nostro progetto».

Una rete sociale che, durante il lockdown, è stata fondamentale. «All'inizio della pandemia anche i nostri mercati sono stati chiusi. Ma, grazie alla comunità che si è raccolta intorno a noi, siamo riusciti ad affrontare la crisi, continuando la distribuzione dei prodotti con una

nuova piattaforma digitale, creata grazie alla solidarietà che è arrivata da grafici, informatici, comunicatori», spiega Domenico.

Un esempio di mutualismo che ha aiutato tutti a stare meglio e a mangiare sano, anche in tempo di crisi. «E che ci ha aiutato ad ottenere un altro importante risultato. Grazie al movimento che ci ha sostenuto, a novembre 2020 l'amministrazione comunale ha riconosciuto la nostra attività come essenziale e i mercati contadini sono rimasti, da allora, sempre aperti».

Se il 2020 resterà per sempre un anno indelebile nella memoria collettiva, è stato anche stato decisivo alla maturazione di una consapevolezza più diffusa. «La pandemia ha fatto comprendere l'importanza di procurarsi cibo **coltivato in maniera naturale**, senza ricorrere a pesticidi, davvero a Km 0. Tanto che le richieste dei nostri prodotti sono aumentate in modo considerevole», ammette soddisfatto Domenico.

Nel frattempo però l'associazione Campi Aperti non ha mai interrotto il proprio impegno sociale e politico. «Siamo diventati un punto di riferimento nazionale e il nostro documento sulla sovranità alimentare è attuale più che mai. Richieste che mettono al centro la figura del contadino, l'accesso alla terra, ma anche i **cambiamenti climatici** che ci troviamo ad affrontare ogni giorno», ricorda il coordinatore di Campi Aperti.

«Ma, ancora oggi, il tema dell'**approvvigionamento delle sementi** rimane fondamentale. Per questo stiamo collaborando con il genetista Salvatore Ceccarelli», sottolinea. «Stiamo lavorando alla selezione naturale in campo, sulle colture più adatte ai nostri terreni e più robuste alle nostre temperature. Come cereali, farro, zucchine e pomodori». **Niente OGM** ma un meccanismo semplice e antico, alla fine. L'unico che però permette, ricorda Domenico, «l'indipendenza dei contadini dalle sementi con genomi brevettati delle multinazionali, che richiedono l'uso di diserbanti e pesticidi. A cui noi diciamo no».

E anche questa è resistenza.

Per sapere di più e per sostenere l'associazione Campi Aperti visita il [sito](#), la loro pagina [Facebook](#) e il profilo [Instagram](#).

I semi della comunità

«Stare insieme, **mani nella terra**, darci mutuo aiuto immediato e concreto. L'impegno collettivo paga sempre». Riccardo, 31 anni è nato e cresciuto nella campagna romana. Una laurea in scienze politiche e alle spalle un lavoro come giornalista e comunicatore, oggi è uno dei tre soci lavoratori di [Semi di Comunità](#), azienda agricola collettiva, la prima "**CSA**" (**Comunità che Supporta l'Agricoltura**) di Roma. «Sono appassionato di agricoltura da anni ormai, mi sono occupato di viticoltura, di apicoltura: il divertimento nell'orto per me è iniziato da bambino, nei terreni dei miei nonni». Così quello che era un hobby nel tempo è diventato un lavoro. oltre che fonte di benessere e divertimento.

«Ci siamo costituiti nel 2019. Ad oggi, dopo 26 mesi e la pandemia in corso, abbiamo **tre ettari di terreno** coltivati ad ortaggi, **280 soci**, tantissima partecipazione» racconta soddisfatto. «Anzi, in questo periodo molte persone si sono avvicinate. Se prima la campagna era la fuga dalla città, seppure **Roma** sia la città con più verde in Europa, ora i nostri campi sono davvero la possibilità di fare qualcosa di concreto, di rendersi utili».

Un modo per stare in natura, all'aperto. Ma anche per combattere l'isolamento e la **crisi economica e sociale** in corso, ci spiega. «Ogni settimana arrivano dalle 25 alle 40 persone negli orti. C'è la giornata dedicata alla raccolta, quella dedicata al trapianto, c'è sempre da fare e siamo in tanti.

Semi di comunità è composta, infatti, oltre che dai soci lavoratori, dai "**soci fruitori**" che ricevono una quota-parte dei prodotti e contribuiscono al pre-finanziamento dell'azienda. Poi ci sono i "**soci sovventori**" che sostengono il progetto economicamente o donando gli strumenti di lavoro per la coltivazione e i "**soci prestatori**", che prestano denaro alla CSA per un periodo di tempo, senza interessi. E infine i **soci semplici** che si associano, credono e sostengono il progetto e possono partecipare alle attività formative, ricreative e sociali proposte.

Tutti insieme prendono le decisioni sull'azienda agricola, portando le proprie competenze, attraverso un processo ben preciso: la **programmazione collettiva** delle scelte aziendali, il prefinanziamento dei costi da parte dei soci e la condivisione del rischio di produzione. Fino ad arrivare alla **cancellazione del concetto di prezzo** e la redistribuzione dei benefici tra tutti i soci. Una comunità coesa che ha deciso di investire nell'**agricoltura di prossimità**.

«In pratica vuol dire anche organizzare un'assemblea a settembre per decidere se vogliamo più melanzane o più zucchine, e una a novembre per fare un bilancio dell'attività» ci spiega. Una condivisione che, sempre in modalità assembleare, a febbraio ha portato la comunità a prendere le decisioni economiche da intraprendere nei prossimi mesi.

«Con il nuovo anno abbiamo piantato pomodori, peperoni, cipolle, zucchine, porri, insalate, biette, carote, **topinambur**. Tutto rigorosamente in coltura biologica», precisa Riccardo. Piantine che stanno iniziando a produrre i loro frutti in un contesto naturalistico molto bello. **Semi di Comunità** si trova, infatti, nella zona di Roma Nord, nel **Parco di Veio**, sulla Via Cassia. «E l'autoproduzione di cibo, fatta insieme, diventa divertimento e felicità» assicura Riccardo. E inclusione, per chi è solo, per chi è in difficoltà.

Per informazione sulla CSA "Semi di Comunità" visita il loro [sito web](#) e la [pagina Facebook](#).

Accoglienza a bassa velocità

«L'accoglienza e la sostenibilità sono nel nostro DNA. Anzi dopo questo anno difficile e tremendo abbiamo compreso che possiamo e dobbiamo fare ancora di più». Andrea Archinà, 35 anni, dal 2017 è il giovane sindaco di [Avigliana](#), borgo medievale in bassa Val di Susa, in provincia di Torino. Cresciuto a "pane e politica", ha iniziato la sua attività di amministratore davvero giovanissimo e come ci racconta è impegnato in un progetto ambizioso: riunire l'anima duale della sua città all'insegna del rispetto dell'ambiente e della solidarietà.

Avigliana è incastonata in un anfiteatro morenico che comprende due bacini naturali, il Lago Grande e il Lago Piccolo. Il borgo si estende tra due monumenti come la Sacra di San Michele, l'antica abbazia simbolo del Piemonte e il Castello medievale. Divisa a metà dalla ferrovia, ha due piazze principali, due circoli nautici, persino due squadre di baseball e due di pallavolo. «È vero, abbiamo due di tutto, ma stiamo lavorando per riunire non solo idealmente ma anche fisicamente le nostre anime e la nostra comunità, tra la città vecchia e quella nuova», racconta il sindaco Archinà.

Ma Avigliana è anche un borgo di primati. Ha ricevuto le [Cinque Vele](#) di Legambiente e Touring Club: il Lago Grande è il più pulito e balneabile di tutto il Piemonte e tra i più limpidi d'Italia. È Bandiera arancione dal 2007, il riconoscimento conferito sempre dal Touring Club Italiano ai piccoli Comuni dell'entroterra italiano che si distinguono per un'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità. Non a caso, quindi, fa parte anche della rete nazionale dei Comuni Virtuosi e della [Rete dei Comuni Solidali](#).

«Fino al 31 dicembre 2020 siamo stati modello della micro accoglienza diffusa, in accordo con la Prefettura, a favore di famiglie migranti, sul modello di Riace, ma in Piemonte. Sistema virtuoso che andava a integrare il sistema SPRAR, modello che è stato cancellato dal decreto Salvini. Anche se continuiamo a sostenere alcune famiglie di migranti in difficoltà».

Oggi Avigliana, dopo la seconda ondata di pandemia rilancia la propria economia territoriale con [quattro bandi](#) a sostegno della sua identità turistica e culturale. Dalla gestione delle strutture ricettive dei parchi, a quella per il museo situato nell'ex Dinamificio Nobel, il primo stabilimento della produzione di dinamite in Italia, oggi ripensato come luogo vocato alla produzione artistica, allo scambio sociale e alla divulgazione scientifica.

«Proprio la pandemia ha aiutato tutti a comprendere la bellezza dei luoghi in cui viviamo e apprezzare anche il lavoro fatto dalla nostra amministrazione e dai sindaci degli ultimi trent'anni, per renderli più accoglienti e vivibili». Un impegno partito già negli anni '80 quando gli amministratori di allora si resero conto che i laghi non potevano essere usati come discariche o fognature e insieme alla progettazione dei sistemi di depurazione, istituirono il [Parco Naturale dei Laghi di Avigliana](#). Oggi visitabili e vivibili grazie a una fitta rete di sentieri percorribili a piedi o in bici.

«Siamo stati il primo Comune della Val di Susa a dotarsi di colonnina elettrica per le auto. E grazie a un'impresa del territorio abbiamo collocato anche il primo prototipo di stazione di ricarica per biciclette elettriche, messo a disposizione proprio davanti all'ufficio del turismo. Uniamo così ai punti informativi per i turisti, la possibilità di noleggiare una e-bike per esplorare a basso impatto ambientale il territorio».

Un'attenzione per la mobilità sostenibile che rende oggi Avigliana raggiungibile a piedi, in treno e in bici da Torino. Luogo di passaggio sin dai tempi degli Antichi Romani, la Val di Susa è anche percorsa dall'antico tracciato della Via Francigena piemontese. «Proprio l'Unione dei Comuni della Val di Susa, di cui sono vice-presidente, ha progettato la ciclovia francigena che ricongiunge la bassa valle al Passo del Moncenisio e quindi alla Francia», sottolinea. «Quarantadue chilometri di cui è stato, a oggi, finanziato il 50%. Un progetto che vale complessivamente sei milioni di euro, stiamo cercando i fondi per completarlo. Ma di certo rappresenterà la possibilità di scoprire la valle in bicicletta».

Un progetto perfettamente sostenibile che contrasta con il forte impatto ambientale dell'alta velocità ferroviaria, mai accettata dalle comunità e dalla maggior parte dei sindaci della Val di Susa. Sulla quale, invece, sono stati investiti centinaia di milioni di euro. Andrea Archinà conclude: «Noi pensiamo alla mobilità dolce, al turismo sostenibile, a basse emissioni. Che permettono di far scoprire la bellezza della nostra valle e del nostro patrimonio naturale artistico e storico. Dovremmo essere più ascoltati. È questo il futuro. A bassa velocità».

Per avere news sul Comune di Avigliana visita il [sito](#), la pagina [Facebook](#) e il profilo [Instagram](#).

Dove si coltiva il futuro

«Il nostro motto è **coltivare comunità**, seminare futuro». **Manuela Di Lorenzo** è una dei dieci soci fondatori della [Cooperativa Sociale Verbumcaudo](#) che ha ottenuto in gestione l'antico feudo di 150 ettari tra l'area del Vallone nisseno e le Madonie. Siamo nel territorio di Polizzi Generosa, in Sicilia. Un bene confiscato storico, sottratto alla mafia da **Giovanni Falcone**. Fino al 1983 era di proprietà dei fratelli Greco, boss reggenti della famiglia di Ciaculli, e poi per lungo tempo è rimasto abbandonato.

Ma grazie a un lavoro sinergico tra enti e comunità sta finalmente tornando a nuova vita. «Chi nasce in Sicilia vuole riscattarsi», racconta Manuela. «**Non siamo solo terra di mafia**. Attraverso le nuove generazioni si possono realizzare progetti di riscatto e restanza. Ed è quello che stiamo cercando di fare noi». Lei stessa ne è un esempio. A 44 anni, dottore commercialista, laureata in economia e commercio a Pisa dove avrebbe potuto stabilirsi, è tornata sull'isola. «Questo è davvero il **sogno** della mia vita. Non solo amministrare un'azienda da un punto di vista fiscale, ma farne parte. Ed è davvero una grande opportunità di crescita professionale».

Un'opportunità possibile grazie due bandi pubblici. «La nostra cooperativa è nata grazie al **Consorzio Madonita per la Legalità e lo Sviluppo**, che rappresenta 19 comuni non solo madoniti, e che ha reso possibile l'affidamento del bene di proprietà della Regione Sicilia. Non ci conoscevano prima tra di noi, anche se siamo davvero affiatati. Ci hanno selezionati come giovani del territorio interessati alla formazione professionale in ambito cooperativo. Tra noi ci sono **agronomi**, guide naturalistiche, ingegneri, agricoltori biologici». Nel 2019, dopo un periodo di formazione con la guida di [Cresm](#), il Centro ricerche economiche e sociali per il Meridione e Confcooperative, è nata la nuova Cooperativa Sociale Verbumcaudo che da un anno gestisce il bene. «Grazie poi alla **Fondazione Con il Sud** e **Fondazione Peppino Vismara** abbiamo vinto il bando "Beni confiscati 2019" che ci ha permesso di implementare la gestione e le attività sociali sul fondo».

Aggiudicazione che ha permesso alle socie e ai soci di Verbumcaudo di poter investire nel recupero della struttura e nel migliorare all'attività di **coltivazione** «La cooperativa è nata grazie al nostro apporto, senza finanziamenti pubblici. E questo bando ci ha aiutati a rimettere in sesto una parte del baglio, la **corte del feudo**, molto vasta, che noi utilizzeremo per scopi sociali. E nell'acquisto di macchinari agricoli». La sfida ora è creare socialità e sinergie con il territorio. «Verbumcaudo è molto isolato, lontano da tutti. La strada per

arrivarci è difficoltosa. Ma è un luogo splendido. Chi lo visita la prima volta ha una specie di shock dei sensi, tanta è la **bellezza** in cui siamo immersi».

Così, rimboccandosi le maniche, i nuovi cooperanti stanno realizzando il loro progetto di **agricoltura etica** per favorire un'alimentazione sana e rafforzare le economie locali agroalimentari, indebolite, anche in Sicilia, dalla grande distribuzione. Come? Coltivando e producendo **prodotti d'eccellenza** e coinvolgendo le aziende agricole vicine. «Così succede già con il nostro [pomodoro Siccagno](#), una specialità tipica del luogo che coltiviamo. L'imbottigliamento viene realizzato da un'azienda locale. Abbiamo guardato vicino, vogliamo crescere con la comunità», assicura Manuela. Collaborazioni che si estendono anche al recupero di colture che rischiavano di scomparire, con l'abbandono dei campi. «Nel nostro vigneto, dedicato a [Placido Rizzotto](#), abbiamo recuperato i 32 **vitigni autoctoni siciliani** a rischio estinzione», racconta. Un progetto di conservazione della biodiversità reso possibile grazie alla collaborazione con l'IRVO, l'Istituto Regionale Vite Olivo della Regione Sicilia.

I risultati non hanno tardato ad arrivare. «Nel 2020 abbiamo fatto la **prima vendemmia** e stiamo rimettendo in produzione l'uliveto di 9 ettari che è stato abbandonato per oltre trent'anni. E quest'anno cominceremo a produrre il nostro olio». L'attività della cooperativa non è limitata alla gestione del fondo per riportarlo alla legalità e all'attività economica trasparente. Verbumcaudo è anche un **progetto sociale**, già oggi occasione di inserimento lavorativo per persone svantaggiate e con disabilità. Così come un luogo di conoscenza e incontro con le nuove generazioni.

«La pandemia ci ha tenuti distanti, congelato le attività culturali e sociali che avevamo in cantiere», spiega Manuela. «È stato doloroso cancellare le visite delle scuole che erano già state programmate». Nel frattempo, però, hanno utilizzato altri metodi per stare in contatto. Online, come è successo con gli studenti del Liceo Gonzaga di Palermo. «Con il loro progetto "Casa Nostra" stanno affrontando i temi dell'**ecologia integrale** e della riscoperta della ruralità», conclude Manuela. «Proprio da loro sono arrivate le prime parole di stima e incoraggiamento per quello che stiamo facendo».

A Verbumcaudo, oggi, si coltiva futuro.

Per informazioni sulla Cooperativa Sociale Verbumcaudo visita il loro [blog](#) su Fondazione Con il Sud, la pagina [Facebook](#) e il profilo [Instagram](#).

La scuola in cascina

«Lavoro per rendere le persone più informate e metterle in grado di fare scelte consapevoli nel rispetto della vita di tutti gli esseri viventi. In fondo, non ho mai smesso di essere una giornalista». **Sandra Cangemi** a 62 anni, grazie alla passione per l'ambiente e i diritti umani sta vivendo la sua seconda vita, in mezzo alle nuove generazioni.

È, infatti, tra le fondatrici della cooperativa sociale [Praticare il futuro](#) che oggi ha sede a **Cascina Cappuccina**, a Melegnano, nel Parco agricolo Sud Milano. Spazio rurale "con orto, pascolo, bosco e fiume" gestito dalla [Coop Eureka](#). «Abbiamo traslocato proprio durante il primo lockdown, l'anno scorso, provenienti da Cascina Santa Brera. Dove, dieci anni fa, abbiamo iniziato a costruire il nostro progetto: **educare alla solidarietà sociale e ambientale**, sperimentando percorsi didattici che non fossero frontali, per bambini e adulti», ci racconta.

Nel 2011, infatti, Sandra insieme alle sue compagne di viaggio, vince un bando promosso da Fondazione Vodafone per finanziare le imprese sociali fondate da donne nel non profit. Abbandona così il suo lavoro come giornalista per una delle case editrici più note, Mondadori, dove scriveva inchieste sociali. E si dedica anima e corpo al nuovo sogno. «Sono sempre stata attiva nel mondo del volontariato, mi sono formata alla **Cooperativa Chico Mendes**. A un certo punto mi sono chiesta se non potessi essere più utile nel sociale che in mondo dell'informazione sempre più schiacciato dal marketing», ci confessa.

Alla base della sua scelta consapevole, negli anni Duemila anche una serie di viaggi e di incontri importanti come quello con [Francesco Gesualdi](#) e il **movimento contro la globalizzazione**. «In quegli stessi anni avevo avuto la possibilità di viaggiare. Soprattutto in America Latina, dove ho visto con i miei occhi l'ingiustizia che vivono quelle popolazioni, anche causata dal nostro stile di vita. Paesi così ricchi di risorse, sfruttati dalle multinazionali, non possono essere così poveri per le persone che li abitano». Tutte esperienze che la spingono a voltare, letteralmente, pagina.

«Oggi insegno a bambini, ragazzi e adulti come è possibile **autoprodursi il cibo**. Dall'orto sinergico arrivando alla tavola. O come possono progettare una scuola sostenibile, a partire dalla riduzione dei consumi alla gestione dei rifiuti, applicando il **metodo scientifico**. Oppure come lavorare con le api, occuparsi degli asini». Attività accessibili ad ogni età, ci spiega, non in modo episodico, ma in veri e propri percorsi di conoscenza. «Puntiamo alla crescita della **responsabilità sociale** e ambientale di ognuno. Che vuol dire comprendere davvero

cos'è il consumo critico, come è possibile cambiare il proprio stile di vita, riducendo i consumi e la produzione di rifiuti».

Un modello sperimentale che si sta facendo strada, offrendo i propri servizi alle famiglie, alle scuole e alle comunità di persone fragili e disabili che fa comprendere come l'economia sobria e solidale possa divenire realtà. E che ha permesso alle quattro socie di lavorare a tempo indeterminato, «re-investendo ogni piccolo utile sempre nella cooperativa», sottolinea Sandra. «Organizziamo campi vacanza per fasce d'età, a partire dai 3 anni fino ai 17, durante il periodo estivo. Servizio che l'anno scorso, con i genitori in difficoltà, dopo tanti mesi di chiusura delle scuole, ha avuto un vero e proprio boom. Molti centri comunali non erano partiti» In parallelo sono anche nati percorsi per i bimbi più piccoli e gli adulti. «Abbiamo dato vita all'**agri-asilo** a partire dai 4 anni e alla [scuola di pratiche sostenibili](#) per gli adulti, nata già a Cascina Santa Brera, dove si insegna la **permacultura**».

Ma quali sono state le ripercussioni dovute alla **pandemia** per un'impresa sociale? In tempi di crisi, con le famiglie in difficoltà nel pagare le rette, la cooperativa ha partecipato a una serie di bandi pubblici e iniziato delle collaborazioni continuative con le scuole. «Già in questo anno scolastico abbiamo accolto bambine e bambini di una scuola di Melegnano che per varie vicissitudini, (scuola in ristrutturazione per presenza di amianto, *ndr*) stavano facendo lezioni in un container. Con un doppio vantaggio: gli insegnanti sono riusciti a ampliare l'**offerta formativa**, con alunni contenti di non fare "le solite cose", ma di sperimentare, osservare, praticare. Almeno una volta alla settimana o ogni due settimane fanno lezioni di educazione ambientale con noi, tra la nostra serra e l'aria aperta», racconta.

«Praticare il futuro» ha anche offerto la possibilità agli alunni di una scuola superiore di mettere in pratica i rudimenti della **bio-edilizia**, «che partono dal saper maneggiare e utilizzare le balle di fieno, come si può fare nei laboratori in cascina», spiega Sandra, che nel frattempo non ha perso la sua **anima da giornalista**. «La situazione intorno a noi è sconcertante, ma è indispensabile comprendere cosa accade nel mondo e spiegarlo ai ragazzi».

Anche per questo rilancia: «Vorremmo sperimentare una scuola diversa. E l'**agri-scuola** è il nostro sogno. Un vero e proprio ciclo di formazione per i bambini già a partire dai primi anni della scuola primaria», confessa. «Non una scuola convenzionale, ma che unisce il metodo scientifico a quello di Maria Montessori, l'educazione civica a quella ambientale. La nostra mission è creare cittadini del mondo». E le iscrizioni per praticare il futuro sono già aperte.

Per informazioni visita il [blog](#), la pagina [Facebook](#) e il profilo [Instagram](#).

Fuori dal seminato

«Tutto è nato dieci anni fa, nel 2011, con la lotta civica per chiedere l'affidamento delle **terre pubbliche agricole** abbandonate». **Giacomo Lepri**, romano, ha 35 anni ed è uno dei fondatori della [Cooperativa Agricola Co.r.ag.gio](#) (Cooperativa Romana Agricoltura Giovani), che lo scorso 13 maggio ha compiuto sei anni. «Il mio percorso in agricoltura è iniziato però ancora prima, come bracciante nel 2009. Ho sempre dovuto lavorare, ma quando ho dovuto scegliere cosa fare da grande ho pensato a ciò che poteva unire le mie competenze e i miei desideri».

Nel 2014, insieme ai suoi sei soci, Giacomo ha ottenuto in gestione, con **bando pubblico** del Comune di Roma, uno dei primi appezzamenti "liberati" dall'abbandono, **Borghetto San Carlo**. Progetto che ha recuperato un'area di ventidue ettari vicino alla via Cassia e sul tracciato della via Francigena, immersa nel Parco di Veio. Area completamente abbandonata da decenni e che era a rischio cementificazione. Appezzamento trasformato, invece, in soli sei anni, in un vero e proprio parco agricolo biologico, recuperato grazie alla rivendicazione di un diritto antico, quanto ormai dimenticato: la redistribuzione delle terre agli agricoltori. «Il nostro impegno sociale e politico è nato proprio per ottenere la redistribuzione delle terre non avvantaggiando chi ha capitali da investire, ma chi ha mani e competenze per farlo. Come giovani e agricoltori senza terra».

Un processo non semplice da attuare, che ha coinvolto il territorio, i quartieri, comitati, le associazioni antimafia, con una raccolta firme, sit-in, occupazioni. Facendo scoprire ai molti che lo ignoravano quanti beni comuni fossero in realtà, senza nessun progetto sociale, condannati al degrado. «Sulla retorica del **ridare le terre ai giovani** ho scritto la mia tesi in antropologia culturale, che si è rivelata un grimaldello per comprendere la realtà», racconta. Conoscenza che gli ha permesso di scoprire che gli ultimi affidamenti pubblici risalivano agli anni '50 ai tempi della riforma agraria e che la stessa richiesta si poteva, invece, riformulare.

«Proprio per questo molti ci prendevano per matti. Ed è anche per questo che il nostro simbolo è un asino che vola. Ma noi siamo andati avanti. Abbiamo fatto sopralluoghi e già nel 2013 avevamo raccolto **diecimila firme**, in due settimane, per chiederne la liberazione dall'abbandono», racconta. «Anche per questo Borghetto San Carlo, oggi, è diventato il simbolo della campagna per la lotta l'accesso alla terra».

La vertenza per le terre pubbliche coinvolge sempre più i cittadini e reti sociali. E sotto campagna elettorale viene accolta dalle istituzioni. «Quando sono usciti i primi bandi nel 2014, senza nessun appoggio, ma solo grazie alla forza dei **nostri progetti**, basati sulla profonda conoscenza del territorio e dei bisogni delle persone, abbiamo ottenuto la gestione. E insieme a Borghetto San Carlo, altre dieci aree sono state distribuite ad altri giovani agricoltori tra Roma, Viterbo e in tutto il Lazio». Già, perché come spiega Giacomo, le terre pubbliche abbandonate sono moltissime e manca un vero e proprio censimento. «La maggior parte delle persone ignora che ci siano, in tutta Italia, decine di migliaia di ettari di terra di proprietà pubblica incolti. Solo nella nostra regione ce ne sono un decimo, circa **42mila ettari**. In genere se ne parla quando si discute di "dismissione del patrimonio agricolo", ahimè in favore del cemento».

Invece, Borghetto San Carlo si è salvato dalla **speculazione**. «Noi abbiamo scoperto questo luogo studiando le mappe delle aree di compensazione edilizia dell'agro romano. Aree, cioè, di privati che dovevano essere destinate alla lottizzazione. Ma vincolate dall'amministrazione pubblica per il loro pregio archeologico, naturalistico, ambientale. Per le quali l'ex proprietario ha ottenuto una compensazione attraverso altre aree edificabili, ma a patto di ristrutturare i casali abbandonati del fondo», sottolinea Giacomo. **Ristrutturazione** che dopo ripetute sollecitazioni è finalmente iniziata nel 2019. «In pratica sono aree che come cittadini abbiamo già pagato: in termini di cementificazione fatta altrove»

Un patrimonio naturale che è stato riportato alla fertilità, alla biodiversità e reso disponibile ai cittadini. «Oggi tutto è tornato fertile, alla **produzione agricola**, alla collettività. I nostri frutteti sono coltivati nel rispetto della biodiversità, abbiamo recuperato oltre 50 varietà a rischio erosione genetica. Abbiamo messo a coltivazione l'uliveto, produciamo legumi, ortaggi, cereali. Accogliamo le api e produciamo miele. Tutto rigorosamente in **agricoltura biologica**. Le nostre aree pic-nic e la piazza verde sono aperte a tutti: ospitiamo eventi, reading, incontri».

Anche senza spazi interni, solo usando le aree esterne, la Cooperativa Coraggio organizza formazione e seminari sulla **biodiversità** ed è in rete anche con le associazioni del territorio e nazionali, non rinunciando all'impegno sociale. «Proprio nelle ultime settimane siamo riusciti a far approvare con una delibera fondamentale la "**Food Policy**" del Comune di Roma. Con noi altre 50 associazioni tra cui Legambiente, Terra Onlus, Slow Food»

E il futuro è tracciato. «Il nostro progetto prevedeva già il **recupero dei casali**, così da poter chiudere la nostra filiera di produzione agroalimentare creando il mulino, il frantoio. E un ostello per accogliere i pellegrini della Via Francigena» conclude Giacomo. «La nostra

costanza nel **non cambiare idea** ha determinato il nostro successo. Anche andando “fuori dal seminato”, che è il nostro motto. Ma non potremmo fare altro che questo».

Per informazioni sulla [Cooperativa Agricola Co.r.ag.gio](#) visita il [blog](#) e la pagina [Facebook](#).

L'approdo

«È vero, il nostro approdo Calipolis sul **fiume Olona** è un'oasi felice. Lontani dal traffico, immersi nella natura. Un'area verde in cui tanti si sono rifugiati durante la pandemia». **Claudio Caccin** è il presidente di [Calimali Odv Ets](#), un'organizzazione di volontariato nata 40 anni fa a Fagnano Olona, in provincia di Varese. Siamo al centro del Parco del Medio Olona, lungo la **pista ciclopedonale della Valle Olona**. Oggi a quasi 68 anni, in pensione, Claudio dedica ogni attimo del suo tempo alla custodia dell'ambiente.

«Il confine tra la mia vita privata e quella associativa è molto sottile, quasi impercettibile, ormai. Ma qui ho ritrovato la dimensione che avevo in me da sempre: **l'amore per la terra**, anche grazie alle mie origini contadine. Sono nato in campagna, in provincia di Padova». Un amore viscerale che è diventato contagioso e che ha guidato i Calimali e i suoi **55 soci volontari** a prendersi cura di un lembo di una valle conosciuta nel resto d'Italia non per la sua bellezza, ma per la pessima qualità delle acque del suo corso d'acqua. Uno dei più inquinati d'Italia.

«Inizialmente ci eravamo uniti per fare folklore e animare il paese. Dalla festa di carnevale al presepio vivente. Ma poi a partire dal 1987 abbiamo abbracciato la **causa ambientale**, non potevamo non farlo», racconta Claudio. «Proprio in quegli anni abbiamo realizzato la passeggiata ecologica che ricongiunge il borgo al territorio del parco e che si affaccia sulla valle e sull'Olona».

Poi, dodici anni fa, nasce l'idea di recuperare le vasche di decantazione dell'acqua dell'**ex-depuratore** di una vecchia tintoria e ricavarne la sede dell'associazione. «Ci siamo guardati intorno e abbiamo compreso che potevamo fare molto per migliorare le condizioni dell'ambiente». Da lì a qualche anno anche i terreni intorno al vecchio insediamento industriale sono diventati di proprietà comunale. E in un'area adiacente il comune di Gorla Maggiore ha creato il "**Parco dell'Acqua**", un impianto innovativo di fitodepurazione che se da una parte ha contribuito a depurare le acque comunali e rilasciarle pulite nel fiume, dall'altra ha dato vita ad un nuovo ecosistema, in grado grado di attirare la fauna selvatica.

Passi significativi che insieme alla **cura quotidiana** dei volontari hanno contribuito a ristabilire la connessione persa tra uomo e natura, proprio nel cuore della Lombardia urbanizzata. «Oggi chi arriva qui si trova immerso in quello che è diventato un parco naturalistico. Abbiamo piantumato oltre 150 alberi di essenze autoctone. Creato uno stagno e una serra didattici intorno ai quali organizziamo **percorsi guidati per bambini** e ragazzi

delle scuole», racconta. «Anche la nostra festa degli alberi, sospesa a causa della pandemia, ma che recupereremo a ottobre, è diventato un appuntamento fisso per le scuole», spiega Claudio con orgoglio. «Sulle sponde del fiume hanno ripreso a nidificare le **gallinelle d'acqua** e il germano reale. E grazie a due nostri soci apicoltori abbiamo installato le prime arnie».

La Contrada dei Calimali si trova a pochi chilometri dal **Monastero di Torba**, il primo bene italiano del FAI, tra Castiglione Olona e Castellanza. Proprio lungo la vecchia ferrovia della Valmorea abbandonata nel tratto italiano, recuperata a scopo turistico nel tratto svizzero. Tracciato accanto a cui, proprio dieci anni fa, la provincia di Varese ha creato venti chilometri di pista ciclopedonale, uno dei primi esempi di mobilità lenta regionale. Da qui passa, poi, anche uno dei cammini francigeni, da poco ripristinato, la [Via Francisca del Lucomagno](#), anticamente percorsa dai pellegrini che provenivano dalla Germania e dalla Svizzera e che si ricongiunge con il tracciato nazionale a Pavia.

«Oggi, nell'Italia dei cammini, la **mobilità sostenibile** non è più un sogno ma una realtà», sottolinea Claudio. «Anche per questo ci siamo messi a disposizione come **punto di ristoro** per i pellegrini della Via Francisca, sia come luogo di ritiro delle credenziali». Così tra autostrade e centri commerciali, là dove un tempo fioriva l'industria tessile e cartaria legata al fiume, oggi quasi scomparsa, l'approdo dei Calimali, assolutamente **plastic free**, si appresta a diventare anche uno snodo importante per un nuovo modello di sviluppo.

«Grazie a due progetti regionali, Move On e Ti Ciclo Via, verrà anche completato il collegamento ciclopedonale che ci collegherà con la **Svizzera**», conferma. Si creerà così un'importante direttrice collegata alla rete ciclabile Europea Eurovelo e a sud verso la città di Milano e alla **ciclovia VENTO**.

«Un'opportunità per il nostro territorio e per i comuni della Valle Olona, ma anche per le **nuove generazioni**, che presto ci verranno a dare il cambio», conclude Claudio. «Intanto quest'estate riprenderemo le nostre attività culturali, il cinema all'aperto, il teatro e i concerti in tutti i week-end. L'approdo è sempre aperto».

Per informazioni sull' Associazione dei Calimali visita il loro [blog](#), la pagina [Facebook](#) e il profilo [Instagram](#).

Il giardino di Ousmane

«Il **giardino Ousmane** è un dono da parte dei cittadini alla città. Perché nel nostro borgo medievale, sembra impensabile, non esisteva un parco pubblico». **Massimo Silvestri**, ingegnere, amante della cultura e dell'ambiente, oggi in pensione, è uno dei collaboratori di **Sconfinatamente**, associazione di volontariato di Anagni. Antica città dal glorioso passato che sorge su una collina tra i monti Ernici e la **Valle del Sacco**, in provincia di Frosinone. Ma con un vuoto che, specie dopo un anno di pandemia, andava colmato.

«Ci abbiamo pensato noi, coinvolgendo la cittadinanza e altre associazioni, recuperando il parco e l'uliveto del **Convitto Nazionale Regina Margherita**. Terrazzamenti abbandonati da almeno 50 anni dei quali siamo riusciti ad ottenere, in cambio di una cifra simbolica, la gestione», racconta Massimo. «Entrati nel parco ci siamo come ritrovati in una foresta amazzonica, ma ci siamo rimboccati le maniche».

Sconfinatamente OdV dal 2018 si occupa di **integrazione sociale** e di inclusione. A partire dai migranti. «**Ousmane Sidibe** era uno dei giovani volontari di origine ivoriana che si era perfettamente inserito nella comunità. E' morto sul lavoro il 24 febbraio del 2020, a soli 23 anni. A lui abbiamo deciso di dedicare il nostro impegno, partito proprio in quel periodo» ci spiega. «Lavoro poi interrotto ciclicamente dai **lockdown**, durante questo anno, ma che ora sta procedendo spedito».

Il Giardino Ousmane non è e non sarà semplice parco urbano, precisa Massimo, ma un **patrimonio naturale** collettivo, dove far rinascere anche le relazioni sociali, l'**arte**, il teatro, dedicato a tutte le generazioni. «Il giardino è situato proprio all'inizio del paese, in una parte riparata del borgo, lontana dallo smog», racconta. «Potrà diventare un luogo di conoscenza e naturalistico per i ragazzi delle scuole vicine. Pensiamo, infatti, di realizzare un **orto botanico** e la scuola nel bosco. E di recuperare le vecchie strutture come i lavatoi, le stalle, come spazi espositivi del futuro **ecomuseo**».

Chiunque è ben accetto e servono braccia per rendere il luogo accogliente e accessibile. «Anche per questo molte associazioni del territorio, a partire da **Legambiente**, La Via dei Fiori, Quartiere Cerere, Acta Est Fabula, ci hanno dato adesione e sostegno. E altre che si stanno avvicinando». Anche se sottolinea, «ogni cittadino può diventare custode di uno spazio di 100 metri quadrati, che gli viene affidato». Un processo di partecipazione che sta dando vita ad una vera e propria progettazione culturale, sociale e ambientale condivisa.

«È un'area molto vasta. Il progetto prevede la realizzazione di un **lungo percorso nel verde**, attraverso le terrazze attrezzate e gli oltre **cento ulivi** che vogliamo riportare in produzione. Il tutto creando spazi funzionali dedicati alla convivialità, alle **installazioni artistiche**, alle rappresentazioni teatrali», spiega Massimo. «Sono previsti i giochi per i bambini e le fasce di popolazione più deboli e sole. Stiamo costruendo un campo di bocce per gli anziani. Sappiamo bene quanto sia importante creare dei punti di ritrovo e ristoro per tutti».

Proprio nelle scorse settimane il giardino di Ousmane ha aperto i suoi cancelli alla cittadinanza, amministratori compresi. E già a partire da giugno sono in programmazione una serie di **iniziative** pubbliche. «Tutto questo lavoro ha senso se diventa un bene comune, dei cittadini. E le risposte che abbiamo avuto finora, con molte adesioni, ci confermano che era un bisogno sentito».

Un'esigenza che questo anno di pandemia ha ancora di più accentuato, insieme alla rinata necessità di **prendersi cura** dell'ambiente e gli uni degli altri. «Certo, dal punto di vista organizzativo non è semplice, anche perché ognuno può dare il suo contributo in modo totalmente libero», conclude Massimo. «Ma come nelle antiche **polis** greche, siamo convinti che tutti insieme possiamo costruire una città diversa. Più bella, **accogliente**, sostenibile. Un atto di amore verso la vita, la natura, l'uomo».

Per informazioni sul Giardino di Ousmane e le prossime iniziative di Sconfinatamente Odv visita la loro pagina [Facebook](#).

L'Italia che resiste

«Mi accingo a fare una follia. Ma sostenibile». **Massimiliano Porcelli** è il presidente della **Cooperativa sociale Utopia 2000** attiva tra l'Umbria e il Lazio dal 1999 e si occupa di servizi educativi, agricoltura sociale e dell'organizzazione di grandi eventi. Sempre alla ricerca di percorsi virtuosi di **economia civile**, il prossimo 10 giugno partirà in bicicletta da Bevagna, uno dei borghi più belli della nostra penisola, nel cuore dell'Umbria, per intraprendere il "**Girasoli Tour**". 3.500 km in poco più di 30 giorni, per visitare e documentare «l'Italia che resiste», citando la nota canzone di Francesco De Gregori.

«Un viaggio che farò in **bicicletta** insieme ai miei soci, per incontrare **40 esempi di economia civile**, solidale e sostenibile, lungo tutta la penisola, sullo sfondo di bellezza del nostro territorio», ci racconta. Dopo un anno così duro, praticamente un sogno. «Anche se l'esigenza di questo viaggio è nata ancora prima della pandemia. Dal bisogno di incontrare chi, come noi, sta lavorando per costruire un'economia sociale e sostenibile e ha iniziato a farlo dopo la grande crisi del 2008. A che punto siamo oggi?», si chiede.

Un viaggio che è, quindi, anche un bilancio necessario. «L'economia sociale è in grado di aiutarci a ricucire lo strappo tra i pochi che hanno tanto e i tanti che hanno meno? Lo sviluppo economico sui temi della **sostenibilità** è una grande suggestione o una grande opportunità da promuovere per le nuove generazioni?» si chiede Massimiliano. Domande per nulla retoriche in un momento così cruciale per il nostro Paese e il mondo globale.

«Non siamo una nicchia, vogliamo raccontare l'Italia che lavora non solo per se stessa ma per il **bene comune** e sulla quale bisognerebbe investire di più». Per questo Massimiliano e i suoi soci hanno messo a punto un itinerario che toccherà bellissime e preziose località e realtà. «Incontreremo chi come noi lavora in cooperative sociali, nei distretti dell'economia solidale, in progetti di **educazione alla legalità** circondati dalla bellezza del nostro paesaggio. Ma anche chi lavora in carcere, nell'accoglienza, a sostegno delle fasce più deboli della nostra società».

Un tour che attraversa l'**Umbria**, con sosta all'Isola Polvese e Cortona, la **Toscana** per arrivare in Emilia Romagna. «A Bologna ci aspetteranno **Stefano Zamagni** e Elly Schlein con cui ci confronteremo proprio su presente e futuro dell'economia civile e sostenibile». Il Girasoli tour approderà poi in Veneto. «Lì ci accoglieranno i colleghi di **Gard Farm**, agriturismo e fattoria sociale a Verona, che ci hanno preparato una due giorni intensa di

incontri anche istituzionali. Poi a Desenzano del Garda, nel distretto di economia solidale. E poi saremo a Trento dove incontreremo **Flavio Zandonai**».

Il Girasoli tour potrà essere seguito dal vivo ma anche in diretta sui Social Network, un po' come il Giro d'Italia e sarà documentato da una troupe cinematografica. «L'idea è proprio quella di realizzare un **docufilm**, che stiamo autoproducendo attraverso il **crowdfunding** su Produzioni dal Basso. Un modo per raccontare per immagini e suoni l'Italia della **resilienza**. Quella concreta, quella vera», ci spiega Massimiliano. «Abbiamo bisogno di mostrare che non siamo una nicchia, che esistiamo, che durante questi mesi abbiamo lavorato duro per sostenere servizi sociali, l'ambiente, l'agricoltura sostenibile».

Ed è così che sulle due ruote il sella alla sua bici Massimiliano percorrerà il centro Italia "**coast to coast**", dal Tirreno all'Adriatico. «Toccheremo **Cecina**, Orbetello, Monte Argentario. Dopo la sosta al Lido di Ostia alla Palestra della Legalità, nell'entroterra laziale andremo a visitare anche i nostri progetti Roccagorga, Formia. E poi il mare dell'Isola di **Ventotene**».

Anche la Campania accoglierà la piccola carovana su due ruote. «Saremo nel Casertano, a Roccamonfina. Lì incontreremo **Luca Trapanese**, primo papà single ad adottare una bimba disabile che ci ospiterà per parlarci di due progetti gestiti dall'Associazione A Ruota Libera Onlus e dalla Cooperativa Sociale Raggio di Sole».

La piccola carovana si sposterà poi a Napoli. «Visiteremo la **cooperativa delle Lazzarelle** che produce caffè con le donne detenute del carcere di Pozzuoli. Infine a Salerno». Attraversando poi l'entroterra passeranno sul mare Adriatico. «Da Vasto al **Civico Verde** di Grottammare, incontreremo una serie di cooperative green e realtà dell'agricoltura sociale. Fino ad Ascoli dove visiteremo la **Bottega del Terzo Settore**».

Prima di rientrare in Umbria, una sosta nelle "terre in moto". «Con "**I love Norcia**" ritorneremo nei luoghi del terremoto dell'Italia centrale. Non devono essere dimenticati». Infine, percorrendo la ciclabile da Norcia ad Assisi, il rientro a Bevagna. «Finora questa avventura, per la quale mi sono allenato per quattro mesi, mi ha fatto perdere 13 chili. Allenamento che ho potuto fare grazie all'aiuto dei miei colleghi che mi hanno sostituito nel lavoro in cooperativa. Festeggerò così con loro i miei primi 50 anni, su due ruote, incontrando l'**Italia che riparte**».

Realizzando un sogno.

Puoi seguire il Girasoli Tour sulla pagina [Facebook](#) e [Instagram](#).

Il cambiamento

«Lottare **contro lo spreco di cibo** e per politiche alimentari più giuste è fare politica. Nel senso dell'antica **polis**. Quella che vedeva i cittadini coordinarsi tra loro per migliorare la vita nella loro città». **Lorenzo Di Stasi**, 31 anni appena compiuti, nella vita fa il giornalista freelance ha le idee ben chiare. Ha scelto di impegnarsi come socio volontario e responsabile della comunicazione di **Recup**, associazione di promozione sociale milanese, nata nel 2016 con l'obiettivo di dare **valore sociale** al cibo che perde valore economico.

«Il nostro obiettivo è quello di partire dal **recupero di frutta e verdura** che viene scartata nei mercati all'aperto di Milano e combattere l'esclusione sociale», ci spiega. «Senza creare ostacoli alla vendita, nei giorni di mercato ci rechiamo fisicamente nei **mercati rionali** più importanti della città. Lì ci rivolgiamo ai commercianti e chiediamo la loro disponibilità a donare cassette di prodotti che altrimenti andrebbero al macero, ma che sono ancora commestibili».

Le cause dello spreco sono molteplici, tra cui anche la mancanza di sistemi di conservazione, specie d'estate. «Ma è solo uno degli aspetti del nostro sistema attuale. Se frutta e verdura non rispettano determinati canoni estetici vengono scartati anche se ancora commestibili», chiarisce Lorenzo. «Noi raccogliamo, selezioniamo ciò che è ancora buono. E lo **distribuiamo gratuitamente** sia a chi ha collaborato al recupero sia a chi ne ha bisogno. Siamo riusciti a coinvolgere, nel tempo, infatti anche le persone più sole, povere. Che già erano costrette a frugare tra i rifiuti per procurarsi cibo».

L'altra parte del raccolto in eccedenza viene invece distribuita dal **network** di quindici realtà tra cooperative, gruppi informali di cittadini e associazioni milanesi che si è creato durante la crisi innescata dal coronavirus. Una rete sociale di **solidarietà** in grado di raggiungere celermente coloro che vivono in stato di povertà e disagio economico, quartiere per quartiere. «Dopo più di un anno dall'inizio della pandemia riusciamo a raccogliere ogni settimana, tra i dieci mercati più importanti della città, oltre sei tonnellate di cibo», racconta orgoglioso Lorenzo. Un piccolo grande record per una città dalla doppia anima: divisa tra estrema agiatezza ed estrema povertà. «Ci sono enormi differenze tra periferia e centro. Abbiamo toccato con mano il forte divario sociale che c'è tra chi è ricco e chi è povero, tra centro e periferia».

Proprio i ripetuti e duri lockdown hanno rischiato di fermare il **circuito virtuoso**, però. «La pandemia, con il rallentamento dei mercati, ci aveva molto indebolito. Ma siamo rimasti

connessi e abbiamo cercato di mettere a frutto l'esperienza, le relazioni che avevamo instaurato in questi anni. Fino a collaborare con le istituzioni con il progetto del Comune "Milano aiuta". Progetto che si è interrotto dopo la fine del lockdown, mentre noi siamo andati avanti», sottolinea Lorenzo. «Anche perché le **persone svantaggiate** non sono solo quelle identificate dai servizi sociali o dei quartieri più popolari. Ora sappiamo che una parte di popolazione più povera, a Milano, non è raggiunta dal sistema di assistenza. Noi ci siamo attivati perché ciò non accadesse».

Oggi Recup ha ottenuto uno spazio fisso proprio all'interno del **Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso**, uno dei più grandi d'Italia, in accordo con la Sogemi, la società partecipata del Comune che lo gestisce. «Ma abbiamo bisogno di un minimo di stabilità economica e di nuove strutture, come alcune celle frigo per raccogliere i prodotti raccolti. Viviamo di donazioni, abbiamo partecipato ad alcuni bandi e lanciato una **campagna di crowdfunding**», precisa Lorenzo. La loro prima raccolta fondi su [Produzioni dal Basso](#), promossa e selezionata da NaturaSì, è in chiusura proprio in questi giorni. «Sono fondi che ci permetteranno di dare anche una seconda vita alla frutta e alla verdura salvata dai cassonetti, con il laboratorio di trasformazione, in collaborazione con una cuoca professionista, Ilaria, ideatrice di "**Chef and The City**". Lei cucinerà e venderà i suoi prodotti e una parte del ricavato tornerà a Recup per il sostegno delle attività».

Se verrà raggiunto l'obiettivo prefissato, l'associazione potrà finanziare l'**affitto dell'hub di smistamento** delle cassette di frutta e verdura e l'acquisto delle celle frigorifere. E in parte anche il lavoro di ragazze e ragazzi, tutti under 35, che ormai si dedicano sempre più all'associazione. «Io stesso che mi sono trasferito a Bruxelles, continuo il mio impegno da remoto, che ormai prende anche più di un terzo del mio tempo», confessa Lorenzo. «Il nostro progetto cresce e ognuno di noi oggi ha un ruolo ben preciso. Dalla progettazione per i bandi di finanziamento e le campagne raccolta fondi, all'amministrazione, alla comunicazione. Sappiamo che tutto ciò che abbiamo creato finora ha senso», conclude. «Siamo riusciti a **creare collaborazione** e comunità tra persone diverse, uno scambio interculturale e intergenerazionale che prima, nella nostra città, mancava. Il cambiamento siamo noi».

Puoi seguire l'[Associazione Recup](#) sulla pagina [Facebook](#), [Instagram](#) e contribuire alla campagna di crowdfunding su [Produzioni dal Basso](#).

La custode del lago

«Il lago di Paola è uno dei pochi luoghi naturali integri del nostro Paese. La responsabilità della sua salvaguardia mi emoziona nel profondo». **Anna Scalfati**, per più di trent'anni impegnata giornalista RAI, ha ereditato dal padre Giulio, avvocato e già ufficiale della Marina Militare, un luogo del mito e ne ha fatto una ragione di vita. "L'approdo di Ulisse" è infatti uno dei quattro bacini salmastri, nel cuore del **parco nazionale del Circeo**, valle di pesca sin dal tempo degli imperatori romani. Situato, però, in un tratto delle coste d'Italia, quello tra Roma e Napoli, tra i più infiltrati dalla presenza mafiosa così come dalla speculazione edilizia e dalle attività legate al riciclaggio.

«Il bacino ha goduto di una protezione strenua da parte di mio padre che era ben consapevole del valore degli ecosistemi e della **legalità**. Un ambientalista, 70 anni fa», racconta Anna. Una tradizione antica, quella della famiglia Scalfati, all'insegna dell'equilibrio naturale tra uomo e natura, che dura da almeno trecento anni. Concretizzata con la nascita dell'**Azienda Vallicola** nel 1888, basata sull'attività di pesca e mitilicoltura, grazie alla presenza di oltre cento pescatori.

Già dal 1977, tutta la zona nella quale ricade la proprietà Scalfati è stata inserita nella lista delle «Riserve della Biosfera» predisposta dall'**Unesco**. Il Canale Romano, di epoca augustea, è soggetto a vincolo archeologico, idrogeologico e paesaggistico. Eppure, il bacino salmastro, fino agli anni '80, veniva utilizzato per lo scarico delle acque fognarie della vicina **Sabaudia** e di molte aziende agricole e zootecniche.

«Il lago di Paola è un **Sito di Importanza Comunitaria** dal 2006. È Zona di Protezione Speciale, ai sensi della Direttiva europea uccelli: qui si fermano cicogne, aironi. Fa parte delle zone umide protette dalla Convenzione Internazionale di Ramsar. Grazie alla rimozione degli abusi si è ricreato un ambiente naturale che negli anni '90 era scomparso», sottolinea Anna. «Tutto questo basterebbe per dire non ci si può più far nulla. E invece no. Ancora oggi il territorio continua ad essere oggetto di **attenzioni speculative**, battaglie demagogiche, interessi legati al cemento». Pressione antropica che però rimetterebbe in crisi, non solo la pesca, ma tutto l'**ecosistema** e l'economia sostenibile.

Una battaglia continua, quindi, quella di Anna a tutela non solo della proprietà Scalfati, aperta al pubblico e che chiunque può visitare, ma di quello che ormai significa il lago di Paola per la **comunità**. Basti pensare che, oltre all'attività dei pescatori, c'è quella turistica legata sia al Parco nazionale del Circeo, alle zone archeologiche a partire dalla **Villa di**

Domiziano. Ma anche quella sportiva, con la presenza dei circoli canottieri. Il lago di Paola ospita anche i **campionati mondiali di canottaggio** ed è navigabile in canoa e kayak.

«Mio padre per paura che io non me ne occupassi, visto il mio impegno in Rai, ha lasciato una parte di eredità ai miei figli maschi. Ma sono tornata, forse, più per garantire che l'eredità del nonno, non economica ma morale, coincidesse con la **conservazione dell'ambiente**», ricorda Anna. «Viceversa mi sono trovata in prima fila a combattere contro l'illegalità, perché gli appetiti vanno molto al di là di quello che potessi ritenere. Appetiti che si beffano delle normative e sanno come aggirarle». Anche per questo, Anna ha cercato e trovato alleati, a partire dalle istituzioni. **Prendersi cura** di un lago, della qualità delle sue acque e delle sponde, della flora e della fauna deve essere un impegno della collettività.

«Sono stata ispiratrice del **Contratto di Lago**, accordo in seno alla Regione Lazio a tutela del lago lanciato dall'Istituto di Idrobiologia e Acquacoltura G. Brunelli, partito nel 2018». Un processo dal basso e partecipato che coinvolge tanti attori, dal comune di Sabaudia alla provincia di Latina, da Assonautica, alla Confederazione Italiana Agricoltori, al Consorzio di Bonifica. «Ora attendiamo la nomina del nuovo direttore dell'ente parco. Ma possono entrare tutti i soggetti pubblici e privati che hanno interesse preservare il territorio. Inviteremo anche la Marina Militare».

Una lotta, quella di Anna Scalfati, a tutela della **biodiversità**, degli ecosistemi e della legalità che non si ferma e che ora cerca alleati anche nelle **istituzioni europee**. «La mia esperienza come giornalista di interesse pubblico prima e custode di questo bene oggi, mi dice che occorre una riforma concreta e ancora più radicale per tutelare davvero questi luoghi. Altrimenti sarà sempre possibile violarli».

Chiunque arrivi in questo **angolo di paradiso** nel parco nazionale del Circeo, non può che toccare con mano i risultati tangibili di tanto lavoro. «Spesso non si comprende a cosa servano i vincoli, abbiamo perso la memoria del nostro Pianeta. Ma la ricreazione di questo ambiente naturale ci riporta indietro. Venire oggi al lago di Paola è come fare un viaggio nel tempo, a duemila anni fa. Ed il futuro è qui».

Puoi seguire le attività di Anna Scalfati sul suo profilo [Facebook](#), sul sito dell'[Azienda Vallicola](#) - Lago di Paola e anche su [Instagram](#).

Luci nel parco

«Bisognerebbe avere, oltre all'ambizione di fare del bene, anche quella di risolvere il problema della **sostenibilità economica** dei progetti sociali. Posso dire di averci provato». **Paola Caporossi** nella vita si occupa di pubblica amministrazione, di processi partecipativi, di anticorruzione. Ma anche di inclusione e coesione sociale. Co-fondatrice di Fondazione Etica, presiede l'**Agenzia Rating Pubblico**, mentre alla Luiss guida il laboratorio di ricerca sui governi locali.

La sua passione e il suo tempo libero, però, almeno da tre anni a questa parte si sono riversati nella creazione di **Luci Aps**, progetto pilota che ha visto nascere una "**RistOsteria**", con uno spazio dedicato alla musica e alla scuola di innovazione civica, all'interno di un immobile pubblico abbandonato, nel **Parco naturalistico della Maremma**. Immobile di proprietà dell'ente "Terre regionali toscane" che tramite avviso pubblico lo ha concesso all'associazione nel 2018. Una nuova realtà che ha, a sua volta, creato nuovi posti di lavoro e restituito un bene recuperato alla collettività.

«Luci Aps è l'acronimo di "**Luoghi Comuni a Impatto Sociale** Associazione di Promozione Sociale". Non l'ennesimo "bel progetto", uno dei tanti di cui l'Italia, fortunatamente, è ricca: la mia idea è stata quella di dare vita a un modello replicabile di investimento a impatto sociale, a beneficio dell'intera comunità», racconta. Sicuramente più facile a dirsi che a farsi. Ma ancora più bello, confessa Paola, è stato realizzarlo nella provincia dove è nata, «quella di **Grosseto**, bellissima ma la più povera della Toscana» e nel cuore del Parco dell'Uccellina.

«Mi ero stufata di andare con il cappello in mano davanti al filantropo di turno, partecipando ad una sorta di "battaglia tra poveri". Abbiamo bisogno di uno sguardo più ampio che ci permetta di mettere a sistema la progettazione sociale e renderla più efficace, per dare concreti strumenti economici di sostegno al **Terzo Settore**».

Dopo aver studiato a fondo i **modelli innovativi di finanziamento** al non profit internazionali e nazionali, Paola nella sua ricerca rileva che, diversamente rispetto all'estero, nessun progetto in Italia è stato finanziato totalmente dai cittadini se non attraverso il crowdfunding. «Eppure in Italia abbiamo almeno **4.600 miliardi di risparmio privato**. Possiamo utilizzarlo per fare da leva finanziaria ai progetti. Non è la soluzione di tutti i problemi ma dobbiamo imparare a usarlo e attivarlo», afferma convinta.

Con la **riforma del Terzo Settore**, a partire dal 2016, ci spiega, nasce la possibilità di finanziare le proprie attività con i **“titoli di solidarietà”**. «Un termine non troppo felice ma che ci dice che possono essere attivati anche strumenti finanziari innovativi e sociali come questo tipo di obbligazioni o **certificati di deposito**, emessi da banche e istituti finanziari. Il sottoscrittore viene garantito fino a 100mila euro dal Fondo interbancario di garanzia. Una parte del suo profitto annuale va come **erogazione liberale** non a un'associazione ma, come nel nostro caso, a un vero e proprio progetto ad impatto sociale ed economico a sostegno di una comunità. E in più ha diritto al 30% di detrazione d'imposta».

Un nuovo percorso possibile, quindi, ma anche complesso. Sia per mettere insieme gli attori e i partner, sia per convincere istituzioni e banche a fare la loro parte. Un'esperienza che però le ha permesso di avvicinare sostenitori e possibili investitori al bisogno concreto di uno **sviluppo ambientale**, economico e sociale pienamente sostenibile per il territorio di Rispecchia. Mettendo a punto un modello organizzativo sperimentale che vede i soggetti promotori e il soggetto gestore lavorare per il **bene comune**.

«Luci Aps è un progetto collettivo e corale, promosso inizialmente da [Fondazione Etica](#) e Caritas, ma abbiamo coinvolto tra i promotori Confindustria, **Legambiente**, le associazioni di categoria come commercianti e l'ente parco. Oltre ovviamente alla Regione Toscana e al comune di Grosseto». Tutto all'insegna della trasparenza. «Cittadini e investitori sono costantemente informati su ciò che stiamo facendo. In due anni abbiamo raccolto **300mila euro** a fronte di 35 milioni di euro di “titoli di solidarietà” sottoscritti da oltre 600 investitori, pagando man mano tutti i fornitori. Le rendicontazioni di spesa sono puntuali e disponibili in modo che chi partecipa possa **monitorare** attivamente il buon andamento», sottolinea Paola.

Progetto che non ha tradito le aspettative, anzi, attira nuovi sostenitori. «Già ora è un luogo vissuto, vivo, dove mangiare buon cibo preparato con **materie prime a filiera corta** di produttori del territorio, all'ombra e al fresco della pineta. Una parte del parco abbandonata ritornata a vita. E a luglio partiamo anche con il programma musicale. La cooperativa sociale che gestisce il ristorante ha assunto **nuovo personale**, anche tra persone svantaggiate, che ora hanno una nuova possibilità», racconta Paola.

«Siamo in fase di sperimentazione. L'idea è quella di fare in modo che questo modello venga replicato. Anche per questo partiremo con la nostra **scuola di formazione**, per diffonderlo sia tra gli amministratori comunali, sia tra le organizzazioni del non profit, ancora restie all'utilizzo di questi strumenti finanziari, che non sono “sporchi”, ma neutri. Bisogna imparare a conoscerli e a usarli», ribadisce.

Oggi Paola è soddisfatta, ma non nasconde le difficoltà dell'impresa. «Ringrazio ancora la mia **testardaggine**. Di gente che mi ha scoraggiata ne ho trovata tantissima in questi anni. Ed è stata la cosa più difficile da affrontare». Ma davanti ai risultati ogni amarezza scompare. «L'impatto sociale ed economico lo abbiamo già creato attraverso il lavoro». Di questi tempi, certo, non è poco.

Per informazioni su Luci Aps, puoi visitare il loro [sito](#), la pagina Facebook della [RistOsteria Luci nel parco](#) e il profilo [Instagram](#).

Un'altra Liguria è possibile

«Da bambina non avrei immaginato di fare la sindaca del mio paese. Ma sono cresciuta con l'attenzione al bene comune. Un valore trasmessomi da mio **padre partigiano**, insieme a quelli della Resistenza, che hanno formato il mio carattere». [Valentina Ghio](#) ha 50 anni ed è al suo terzo e ultimo mandato come sindaca di **Sestri Levante**, la "città dei due mari". Una delle più belle località liguri che, oltre alle sue splendide baie vanta diversi record di sostenibilità. Come il secondo **parco urbano** più grande della Liguria, una raccolta differenziata da record, oggi al 75%, e una particolare attenzione alla coesione sociale, rivelatasi più che preziosa durante la pandemia.

«In questi anni ho cercato di attuare scelte sostenibili per migliorare la vita dei miei concittadini. Non solo con un'attenzione alle risorse naturali, però. Sostenibilità è anche tenere unita la **comunità**, senza alcuna discriminazione». Scelte anche coraggiose, come l'aumento della superficie dei parchi pubblici a discapito del cemento. «Oggi al posto di una grande fabbrica dismessa abbiamo il parco Nelson Mandela, nel centro cittadino. Dopo la perdita di tanti posti di lavoro, ci è sembrato il modo più giusto per restituire alla cittadinanza, almeno in parte, ciò che era stato tolto».

Un'iniziativa che aveva fatto tanto discutere proprio alla fine del suo primo mandato, anche perché il progetto del parco richiedeva l'eliminazione di una strada percorsa abitualmente dalla popolazione. «L'idea di fare una curva in più non era stata ben accolta. Ma avevamo calcolato che la deviazione avrebbe comportato una perdita di tempo di soli 17 secondi», ricorda.

«Sacrificio che ha regalato un parco enorme ai cittadini e che è stato ripagato in termini di **benessere collettivo**. Oggi le famiglie possono fare picnic, c'è chi può fare **attività sportiva all'aperto**, i bambini hanno i loro giochi. E gli anziani possono sostare a chiacchierare sulle panchine». Una risorsa che si è rivelata particolarmente preziosa durante i mesi di isolamento dovuti al Covid-19. «A parte durante il lockdown più stretto, il parco è stata una vera e propria **valvola di sfogo** per la cittadinanza. Tanto che è stato usato anche dalle palestre, per esempio, che hanno fatto a turno con i propri iscritti per poterlo utilizzare».

Una trasformazione del territorio a misura d'uomo e della natura che non si è arrestata. «In questi anni abbiamo creato altri due parchi nei quartieri più periferici, sostenendo la nascita delle associazioni di cittadini sia per presidiarli che per creare momenti di aggregazione», racconta Valentina Ghio. Eppure, ancora oggi, **decementificare** in Liguria, una delle regioni più colpite dal **dissesto idrogeologico**, è quasi un atto rivoluzionario.

«Non passa anno che non si debba intervenire su frane ed erosione della costa», sottolinea la sindaca. «Sono ferite a un territorio fragile che richiederebbero un piano strutturale d'intervento contro il dissesto, almeno a livello regionale. Quello che possiamo provare a fare è **prevenirle**. Non basta solo curarle, come invece è stato fatto per troppo tempo dalla regione Liguria», ribadisce. «Penso, ad esempio, al recupero degli uliveti nell'entroterra. Intervento che potrebbe avere una valenza proprio in questo senso».

Ma anche una comunità può fare molto per il **cambiamento**, se coinvolta e attivata in percorsi di partecipazione. «Così abbiamo fatto per il turismo, istituendo un tavolo con tutti gli operatori del settore». È il tavolo che decide insieme all'amministrazione le politiche turistiche, come spendere le risorse, spiega. «Abbiamo istituito una sorta di bilancio condiviso e partecipato con i soggetti che rappresentano il mondo turistico. L'obiettivo comune è rispettare le peculiarità del nostro territorio. Come i sentieri a picco sul mare, mantenuti accessibili e salvaguardati insieme ai cittadini volontari. Vogliamo tutelare il nostro ambiente e favorire un turismo rispettoso, che non sia "mordi e fuggi"».

Un'unità di intenti che si è resa ancora più indispensabile durante e nel **post pandemia**. E che richiede, però, un impegno di amministratore a tempo pieno, alle prese con la propria famiglia. Valentina Ghio, infatti, sposata con Roberto, «il mio primo sostenitore», ha due figli adolescenti. «Non smetto mai di essere una sindaca, Sestri Levante passa dai **18mila cittadini** agli oltre 40mila d'estate. Quando i miei figli erano più piccoli contavano quante volte venivo fermata dai miei concittadini per la richiesta di informazioni e chiarimenti», confessa. «Ma la grandissima passione civica permette di affrontare tutto», sottolinea.

A maggior ragione se i risultati del buon governo della città sono tangibili. «Oggi i cittadini e le cittadine di Sestri Levante sono tra i più virtuosi nel praticare la **raccolta differenziata**, hanno più verde urbano e parchi, più posti per i loro bambini negli asili nido», conclude soddisfatta. «Un successo dovuto al forte lavoro di squadra con i miei assessori. Insieme siamo riusciti a tradurre in concretezza, devo dirlo, i nostri ideali per una città più vivibile, ma anche a rafforzare il senso di comunità». E conclude: «Sono risultati concreti che sarà difficile smantellare anche dopo la fine del mio mandato. E che mi fanno essere in pace con me stessa. In questo anno che è stato una dura messa alla prova per la tenuta sociale, sono orgogliosa dei **grandi gesti solidali** dei miei concittadini».

Anche per questo un'altra Liguria è possibile.

Puoi seguire le attività della sindaca [Valentina Ghio](#) dai suoi profili [Facebook](#) e [Instagram](#). Per informazioni sulla città di Sestri Levante vai al [sito web](#) dedicato.