

## Storia di Cà Magre

La Coop. Ca' Magre è nata dall'incontro di quattro giovani amici (2 donne e 2 uomini), stanchi del proprio lavoro (impiegato, operaio e insegnante) e con la voglia di intraprendere una propria attività originale in un settore "innovativamente tradizionale". Ecco quindi la scelta della Cooperativa, dove ognuno ha la grande opportunità di autogestire il proprio lavoro, dove il capitale conta meno del lavoro e dell'impegno, dove la solidarietà si può concretizzare sia a livello sociale che economico.

Ed ecco quindi la scelta dell'agricoltura biologica, consapevoli testimoni della non sostenibilità oltre che della dannosità di un'agricoltura convenzionale sempre più spenta, sempre più drogata, sempre più dipendente dalla chimica.

Il progetto inizia quindi a prendere forma.

Trovare del terreno con una casa dove plasmare l'azienda agricola, in forma cooperativa, dei nostri sogni. Facile a dirsi ma non facile a realizzarsi vista la difficoltà per dei giovani senza arte nè parte e con i capelli lunghi di avere "l'accesso alla terra" (e su questo discorso bisognerebbe aprire una lunga parentesi per analizzare i motivi economici e le scelte politiche che portano a queste difficoltà.

Nel frattempo, mentre l'idea e le condizioni maturavano, abbiamo sentito il bisogno di fare un'esperienza agricola in una struttura già avviata e consolidata. Siamo nel 1986 e i due anni di lavoro in una Cooperativa agricola convenzionale ci ha permesso da un lato di conoscere i meccanismi relazionali all'interno di una cooperativa e dall'altro di rafforzare ancora di più la volontà di fare agricoltura biologica.

In questa esperienza abbiamo toccato con mano, come dicevo prima, l'abuso della chimica nella coltivazione della terra.

Arrivati al 1988 eravamo quindi "pronti" per tentare la nostra avventura. Avevamo trovato un terreno di 12.000 mq. circa con un fabbricato diroccato e cadente, dove non c'era acqua, dove il terreno proveniva da anni e anni di coltivazioni depauperanti e distruttive di

tabacco, dove la sostanza organica non esisteva, dove in certi punti il campo era molto simile ad un deserto e dove la presenza di nematodi nel terreno era talmente elevata che nessuno ci voleva più coltivare. Per noi però era il posto più bello del mondo. Anche perchè era l'unico dove il proprietario ci aveva dato credito, concedendo la possibilità di pagarlo (85.000.000 di lire) in tre anni senza interessi. Lo ringraziamo ancora per questo.

A quel punto ci siamo resi conto che avevamo bisogno di una mano su due fronti: su quello agricolo per iniziare una conversione al biologico della terra e su quello societario per portare avanti la costituzione della Cooperativa. Da un lato ci siamo rivolti a due agricoltori biologici (Fontanabona Giuseppe e Forapan Roberto) della zona che ci hanno indicato la corretta via per iniziare: uso intensivo per due anni della pratica del sovescio, con relativi e abbondanti apporti di letame al fine di aumentare il tenore della sostanza organica, base fondamentale per poter coltivare ortaggi.

Sull'altro lato ci siamo rivolti alla MAG (Mutua autogestione) che tra i suoi scopi ha anche quello di accompagnare e promuovere nuove forme imprenditoriali nel settore dell'economia solidale e dell'impresa sociale. A distanza di 20 anni collaboriamo ancora attivamente con queste persone, perseguendo tuttora quegli obiettivi sociali e agricoli che ci hanno fatto nascere. Li ringraziamo inoltre per averci teso una mano, nel momento in cui ne avevamo bisogno.

I primi tre anni sono quindi passati lavorando gratuitamente nella Cooperativa durante il tempo libero e facendo lavori stagionali all'esterno per poter pagare il costo del fondo, stante il fatto che finanziamenti pubblici non ne abbiamo avuti e che tutto è stato acquistato mediante autofinanziamento da soci.

Iniziava intanto a prendere forma il progetto concreto e le attività nelle quali la nostra Cooperativa si sarebbe impegnata.

Eravamo consapevoli e convinti che per noi era necessario operare una diversificazione delle attività agricole. La coltivazione del fondo doveva essere la base fondamentale ma accanto ad essa dovevano affiancarsi altre attività collaterali e sinergiche a questa.

Hanno preso forma quindi, nel nostro progetto, la vendita diretta (spaccio aziendale e mercati), l'agriturismo (alloggio e ristorazione), fattoria didattica, azioni di salvaguardia ambientale diretta.

Tutto era ancora nella nostra testa, ma eravamo sicuri che quella poteva essere la strada giusta per noi.

Per far capire l'innovazione, pertanto, vorrei far presente che parlare di vendita diretta 20 anni fa era come parlare di aria fritta, di cose inutili. Venivamo guardati come dei sognatori irrazionali. La diffusione che sta avendo negli ultimi anni la vendita diretta da parte delle aziende agricole ci conferma che non era così, che l'intuizione non era poi così campata per aria. La diversificazione delle attività agricole è diventata patrimonio comune dell'agricoltura italiana ed europea.

Occorreva solamente mettere in pratica ciò che avevamo chiaro nella testa. Con un piccolo handicap. Eravamo senza attrezzatura, senza soldi, con poca esperienza, ma con tanta voglia di fare e di impegnarci.

Eravamo consapevoli che quello era il progetto della nostra vita e che avrebbe potuto aprire innumerevoli opportunità lavorative per altre persone.

Una possibilità molto importante per noi in quel periodo è stata quella di accedere ad alcuni appalti per manutenzioni e rimboschimenti presso il Parco del Mincio di Mantova. Questo ci ha permesso di avere le prime entrate sicure da poter poi investire in azienda e di prendere coscienza dell'importanza, spesso dimenticata e sottovalutata, dell'albero per l'uomo.

Nel contempo abbiamo iniziato ad avere qualche ortaggio di nostra produzione e a partire con la vendita in azienda e in qualche mercato rionale. Ci siamo resi conto che la cosa per noi era importante, perchè dava un'entrata immediata per un prodotto che veniva raccolto e venduto, e che l'acquirente apprezzava la freschezza e la competitività del prezzo. Questo, fin da subito è stato uno dei nostri principali obiettivi.

L'agricoltura biologica sarebbe dovuta essere accessibile a livello economico per tutte le fasce sociali e non solo per le fasce economicamente benestanti. Una delle maggiori

soddisfazioni che personalmente ho tuttora nei mercati è vedere che anche i pensionati e i lavoratori precari vengono a far la spesa al nostro banco. Questo mi riempie di sincera felicità.

Con la vendita dei primi prodotti e con gli introiti derivanti dagli appalti per i rimboschimenti abbiamo iniziato la ristrutturazione del fabbricato.

Un piccolo lavoro alla volta, a seconda delle possibilità, tale ristrutturazione è durata la bellezza di 8 anni, nei quali mattone per mattone, ci sembrava di ricostruire una reggia.

Abbiamo mantenuto la struttura preesistente senza sovvertire nulla dell'impianto originario, conservando i materiali che erano stati usati 150 anni prima per quella casa. Vorrei far presente a questo proposito la presenza di muri fatti di argilla cruda i quali in origine erano fatti per risparmiare la cottura, ma che da un punto di vista sanitario hanno una funzione importantissima perchè l'argilla cruda assorbe umidità quando ce n'è in eccesso e la cede quando ce n'è in difetto.

La ristrutturazione prevedeva una sala per ristorante, una sala per attività culturali, 5 camere da letto, uno spaccio vendita prodotti e 2 appartamenti. Abbiamo cercato di progettare pannelli solari non sul tetto ma su una parte della facciata d'entrata dell'agriturismo. Questo non si è potuto realizzare perchè la commissione edilizia comunale ha bocciato il progetto non ritenendolo in sintonia con l'architettura rurale. E' sufficiente fare un giro per le nostre campagne per rendersi conto quanto sia elastico e disatteso il concetto di architettura rurale.

Per noi però la regola era stata applicata in maniera rigida. A quel tempo, parlare di pannelli solari era ancora una provocazione rivoluzionaria.

Un altro momento di grande difficoltà l'abbiamo avuto con l'Ispettorato Agrario. Per poter ristrutturare in ambito agricolo è indispensabile dimostrare la propria qualifica di imprenditori agricoli. Secondo i funzionari dell'Ispettorato, che dovevano valutare la pratica, noi, in quanto Cooperativa costituita non da singoli agricoltori ma da persone che lavoravano la terra in qualità di operai agricoli, non rientravamo nei loro parametri e di conseguenza per loro non eravamo agricoltori. La burocrazia e la pubblica amministrazione oltre che non darci una mano ci ha dato un altolà notevole, mettendo in

crisi anche la stessa identità che cercavamo di costruirci. Sono stati anni (1992-1993-1994) molto duri principalmente per questo motivo. Perché il "mondo agricolo" non ci voleva?

Alla fine siamo riusciti a trovare una soluzione con un'interpretazione di una norma del Regolamento di attuazione regionale della legge sull'agriturismo e la ristrutturazione ha potuto andare avanti.

Eravamo diventati anche soci fondatori della Coop. "La Primavera", la realtà a tutt'oggi più importante a livello agricolo biologico della Provincia di Verona e della Regione Veneto.

Questo ci ha permesso sicuramente di fare un grande salto di qualità. Il mettersi insieme a gran parte degli agricoltori biologici veronesi ci ha dato la possibilità di confrontarci e migliorarci da un punto di vista agricolo, ma anche di avere più possibilità nel reperire prodotti da mettere nella nostra vendita diretta (specialmente frutta che noi non coltiviamo), direttamente da aziende agricole sicure e conosciute.

I mercatini stavano allargando la propria attività: Mantova, San Giovanni Lupatoto, Bovolone, più lo spaccio in azienda. L'attività agricola di pari passo aumentava, in conseguenza dell'aumento di richiesta di prodotti per i mercatini.

Ai 12.000 mq. iniziali si erano aggiunti altri 24.000 mq. presi in affitto nelle vicinanze. Anche il parco macchine andava ad aumentare.

C'erano le condizioni perché i soci iniziassero a lavorare stabilmente in azienda, anche con l'entrata di una nuova socia che intendeva impegnarsi nel progetto. Adesso la maggioranza della Cooperativa era donna.

Per alcuni anni abbiamo lavorato duramente per stabilizzare e consolidare questo stato di cose e per essere pienamente padroni, da un punto di vista professionale, della materia agricola.

Abbiamo imparato che la terra non va considerata come qualcosa da cui si asportano dei prodotti, ma come un'entità viva e vitale, che va capita, rispettata, curata, aiutata perché

possa essere viva e vitale. Dovrebbe esserci con Lei uno scambio anche di tipo spirituale. Solo così si riesce a comprendere profondamente i meccanismi che la guidano.

Nel 1998 siamo riusciti a far partire l'attività di agriturismo. Ristorazione per il momento e alloggio dopo 2 anni.

Un'attività che era stata costruita attorno ad un'altra socia entrata nella Cooperativa, la quale ha portato in cucina la sua espressione artistica. Per quattro anni l'attività ha funzionato meravigliosamente. Le persone che venivano al nostro ristorante erano molte e contente. Pensavamo di aver coronato il progetto iniziale e volevamo guardare avanti per mettere in campo altre iniziative che stavano prendendo forma. Purtroppo la morte prematura e dolorosa di Betti ha dato uno stop a tutto questo. La creatura che lei aveva plasmato e portato alla luce si è bloccata e per anni non ha più trovato una propria identità. Tutti i soci hanno avuto momenti di grande sconforto perchè era venuto a mancare uno di noi. Tuttora la ricordiamo tutti con grande affetto e commozione.

Le cose però dovevano andare avanti, pur non dimenticando le persone amate che non ci sono più. Eravamo quindi pronti a portare avanti altre idee nel cassetto. Innanzitutto la collaborazione stretta con due aziende agricole vicino a noi che hanno iniziato il periodo di conversione al biologico e con le quali siamo diventati un'unica azienda, mettendo in comune programmi agricoli, manodopera e attrezzature agricole.

Questa collaborazione ha permesso alla Cooperativa di coltivare circa 30 ettari di terra e di riuscire ad ottimizzare al meglio l'obiettivo iniziale della filiera corta.

Anche da un punto di vista lavorativo si è fatto un grande salto di qualità. Visto che uno degli obiettivi principali della Cooperativa è creare occupazione, mediamente ci sono dalle 15 alle 20 persone impegnate nei vari settori.

La solidità agricola ci ha poi permesso di spaziare anche in altri settori che erano nel nostro progetto iniziale ma che fino al 2000 non hanno potuto essere concretizzati: attività di fattoria didattica e attività di tutela ambientale. Per quanto riguarda le fattorie didattiche abbiamo contribuito a far nascere il Progetto Penna d'Oca, dell'Ave.Pro.Bi. (Associazione Veneta Produttori Biologici). Questo progetto prevede una rete di fattorie biologiche didattiche all'interno della Provincia di Verona, ognuna delle quali propone tre percorsi

didattici che rispecchiano l'attività svolta dall'azienda. I percorsi didattici di Ca' Magre riguardano la coltivazione di ortaggi, gli animali (a questo scopo vengono allevati capre, oche, asini e maialini), e la Palude.

Il significato di questa attività, sicuramente va al di là dell'aspetto economico che non è così significativo. Il fatto che i bambini si avvicinino alla Terra e agli animali ed entrino in contatto con loro, diventa una questione di fondamentale importanza, vista l'"urbanizzazione" forzata e pesante che questi bambini sono costretti a vivere.

Sanno tutto del computer, della play station o quant'altro ma non conoscono una gallina che razzola o una pianta di prezzemolo fuori dalla busta dei surgelati.

Quando riesco a seguire qualche classe, tendo a fare una provocazione che secondo me può spiegare bene il succo dell'approccio dei bambini alla Terra. Li porto dove abbiamo il cumulo del letame e prendo in mano una bella manciata di letame-humus maturo, invitando i bambini ad annusarlo da vicino. All'inizio vedo facce schifate e titubanti, ma poi, spiegando il profumo di sottobosco del letame maturo e che quel prodotto costituisce l'"intelligenza del terreno" vedo un rilassamento generale ed una curiosità forte a toccare con mano ed annusare profondamente una cosa che 5 minuti prima gli faceva così ribrezzo.

Per quanto riguarda l'attività di tutela ambientale abbiamo preso in affitto dal 1998 8 ha di zona umida all'interno della "Palude di Pellegrina" e abbiamo fatto un progetto di rinaturalizzazione della zona. E' necessario specificare che la Palude di Pellegrina è un sito di importanza comunitaria perchè costituisce una dei 3 residui lembi di zona umida esistenti tuttora, zona che faceva parte di un importante territorio palustre conosciuto come Valli Grandi Veronesi. Ecco quindi l'importanza della tutela di questi piccoli siti (Palude di Pellegrina, Brusà e Busatello), che rappresentano una memoria storica, ambientale e sociale di un passato che è stato dimenticato e spazzato via. L'importanza delle zone umide è determinato dal fatto che, causa la grande presenza d'acqua, conservano in sè un buon numero di varietà di forme viventi che non si riscontrano in nessuna altra tipologia di territorio.

La nostra motivazione, nell'intraprendere questa avventura, che non dà alla Cooperativa nessun tipo di reddito, è data dalla convinzione che una delle funzioni delle aziende agricole

dovrebbero avere è quella della tutela ambientale. Secondo noi ogni azienda agricola dovrebbe "adottare una parte del proprio territorio e rinaturalizzarlo. Solo così non faremo diventare un deserto il nostro ambiente.

Il progetto da noi messo in pratica, prevede una parte di rimboschimento (abbiamo piantato circa 800 alberi) con essenze autoctone (\_\_\_\_\_, ontani, frassini, olmi, carpini ecc.).

Una zona dove abbiamo cercato di mantenere il cariceto, senza peraltro riuscirvi, è una zona che abbiamo reso volutamente inaccessibile per comprendere e studiare l'evoluzione ecologica della zona umide. Abbiamo osservato, nel corso di 10 anni, che da una vegetazione a canneto, causa la carenza sempre più marcata d'acqua, si passa ad una competizione tra rovi e canneto, l'affermazione dei rovi che entrano in competizione con il salice cinerino, il quale prenderà il sopravvento per specializzarsi in un bosco a vocazione umida quasi monospecie.

Nell'ultimo anno abbiamo cercato di coinvolgere nel progetto palude anche le associazioni ambientaliste le quali hanno risposto in maniera entusiastica e concreta. L'onere dell'affitto è passato dal 2008 alla Lega Abolizione Caccia (L.A.C.) e si è creato un comitato spontaneo dove sono presenti LIPU, WWF, CTG, Circolo ARCI ed altri con l'obiettivo di creare un corridoio ecologico tra Palude di Pellegrina e Palude del Busatello, al fine di mettere in collegamento due delle tre zone umide rimaste nella Provincia di Verona, prevedendo lungo questo percorso rimboschimenti ed altri interventi di miglioramento ambientale.

Scusa se mi sono dilungato un pò su questo progetto ma per noi è estremamente importante, anche se incide negativamente (solo come costo) sul nostro bilancio.

Arriviamo con la storia ai giorni nostri.

L'attività agricola resta la principale, dove vengono impiegate la maggior parte delle persone. (15-20 in media). Il ristorante partirà a marzo 2009 con una nuova riapertura, con nuove persone, nuove idee, sempre con alcuni punti fermi che consistono nell'utilizzo esclusivo di prodotti biologici e con menù diversificati che rispecchino la produzione dell'azienda agricola e la stagionalità dei prodotti.

Le camere vanno avanti positivamente, entrando a breve in un progetto di Turismo responsabile nella Provincia di Verona che stanno contribuendo a far nascere. Le fattorie didattiche e l'attività di tutela della palude continuano il loro percorso. L'attività di vendita diretta invece è sempre una fucina di nuove iniziative. Da un anno abbiamo iniziato a vendere parte dei nostri prodotti e a collaborare strettamente con i Gruppi d'acquisto solidale (GAS) e a proporre assieme ad altre realtà mercatini settimanali di soli produttori biologici.

Da luglio 2007 è partita la prima esperienza di questo tipo a Verona in Piazza Isolo.

D'altro canto abbiamo sentito la necessità di metterci in Rete con altri produttori biologici che hanno la nostra stessa attività. Ecco la nascita nel 2007 della Cooperativa "Rete Bio" che riunisce, oltre alla Ca' Magre, alcune cooperative sociali e produttori dell'Emilia Romagna, del Trentino e del Sud Italia (Puglia, Sicilia e Campania). L'obiettivo è quello di scambiare i prodotti all'interno di questi circuiti, destinandoli alla vendita diretta, con la sicurezza di filiera corta e mediante la conoscenza personale e la comunione delle esperienze, della biologicità e freschezza dei prodotti. In questo modo diamo la sicurezza al consumatore che quando il prodotto non è di nostra produzione a causa di limitazioni climatiche e avversità atmosferiche) proviene da aziende conosciute e garantite per conoscenza diretta, oltre che dalle normali certificazioni degli Enti accreditati. Penso che questo sia un importante risultato, raggiunto dopo anni di esperienza in questo settore.

Ma restiamo quindi fermi. La cosa bella della Cooperativa è che da' la possibilità di essere una fucina di idee e un laboratorio di esperienze. A volte, difetto personale, devo essere tenuto a freno perchè si rischia di volare e non restare con i piedi per terra. Questa funzione è peraltro svolta molto bene dalla componente femminile della Cooperativa.

Il nostro impegno è quello di continuare a fare bene le cose che ci siamo prefissati.

Siamo consapevoli che il nostro è un piccolo esempio, un granello di sabbia, ma è ciò che abbiamo costruito con il nostro lavoro e la nostra fatica. Faremo di tutto perchè possa essere protetto e conservato, in atteggiamento di apertura e disponibilità verso l'esterno. Semplicemente questo.