

La terra non è un fondale

Ottobre 9, 2026 · Alex Giordano



Dall'agricoltura sociale all'agricoltura prossima. Appunti dal SàFF 2026



Location terra: agricoltura sociale ed ecosistemi di cura, SàFF 2026, Complesso Monumentale di Donnaregina, Napoli.

Panel Location terra su agricoltura sociale ed ecosistemi di cura al SàFF 2026 di Napoli.

Lo scorso 7 ottobre, nella Sala Solimena del Complesso Monumentale di Donnaregina, ho avuto il piacere di moderare per il **SàFF - Social Action Film Festival**, all'interno di *Terzo Spazio con il Sud* curato da Fondazione CON IL SUD, un incontro dal titolo *Location terra: agricoltura sociale ed ecosistemi di cura*. Era la giornata che il Festival aveva dedicato alla parola "Cura", una delle sei parole intorno alle quali questa terza edizione ha costruito un programma che ormai va molto oltre la forma tradizionale della rassegna cinematografica, mettendo insieme cinema, masterclass, meeting, formazione e confronto tra Terzo Settore, industria audiovisiva, università, imprese e istituzioni.

Al tavolo c'erano Lorenzo Scaraggi, regista di *Madre Nostra*; Eugenia Laneri e Antonella Russo, rispettivamente tecnica dell'inclusione socio-lavorativa e nutrizionista di Azione Contro la Fame; Marco Notarnicola di Qualcosa di Diverso e XFarm; Daniele De Michele, Don Pasta; Giorgio Ruggeri di Santi Paduli e La Buona Mensa. Il tempo, come spesso accade quando una conversazione smette di seguire una scaletta e comincia ad acquistare una

propria vita, si è rapidamente contratto e non siamo arrivati al secondo giro che avevo immaginato. Non credo sia stato un problema, perché le questioni che mi interessava mettere in relazione sono emerse comunque e, soprattutto, hanno cominciato a contaminarsi.

Il punto di partenza era semplice soltanto in apparenza. Quando mettiamo insieme terra e cura rischiamo infatti di produrre molto rapidamente un immaginario pacificato: la campagna che accoglie, il cibo buono, il piccolo produttore che resiste, la comunità che si ricompone, il giovane che torna al paese e magari recupera il mestiere dei nonni. Sono immagini che conosco bene e alle quali, per molti versi, sono profondamente legato. Proprio per questo credo vadano sottratte all'oleografia.

La domanda interessante non è più dimostrare che recuperare un bene confiscato, produrre cibo sano, includere attraverso il lavoro, mantenere un paesaggio o garantire un'alimentazione migliore ai bambini siano attività socialmente desiderabili. Il problema comincia un attimo dopo, quando dobbiamo chiederci a quali condizioni tutto questo possa reggere nel tempo e perché esperienze ormai mature, spesso costruite attraverso anni di ricerca, cooperazione e sperimentazione, continuino a essere presentate come eccezioni virtuose anziché interrogare il funzionamento ordinario delle nostre politiche agricole, sociali, sanitarie ed economiche.

Da *Barren Lands* alla restanza: immagini lontane, forse immagini dal futuro

Abbiamo aperto simbolicamente con il Premio Social Storytelling assegnato a *Barren Lands, Terre aride*, di Hervé Barmasse. Barmasse non era presente, ma abbiamo voluto comunque mostrare un estratto del documentario, ambientato nel nord-ovest del Kenya, in un territorio nel quale scarsità d'acqua, crisi climatica, salute delle persone, vita degli animali e continuità delle comunità pastorali diventano progressivamente impossibili da separare.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/Az1U9VFQOMo?feature=oembed>

Barren Lands – Terre aride, Hervé Barmasse

Mentre scorrevano quelle immagini mi è accaduta una cosa apparentemente paradossale. Più guardavo un territorio geograficamente e culturalmente lontano dal nostro, più avevo la sensazione di vedere, naturalmente in una forma estrema e incomparabile per intensità, **alcune immagini possibili del futuro dei nostri territori fragili**. Non perché North Horr

possa diventare una metafora dell'Appennino o delle aree interne meridionali, operazione che sarebbe semplicistica e persino irrispettosa delle differenze, ma perché in entrambi i casi emerge una domanda radicale sull'abitabilità: che cosa accade quando le condizioni ambientali, economiche e infrastrutturali che consentono di rimanere in un luogo diventano progressivamente più difficili da sostenere?

È da questa sensazione che mi è tornata in mente una parola sulla quale Vito Teti ha costruito una riflessione importante e che negli ultimi anni utilizziamo sempre più frequentemente parlando delle nostre aree interne: **restanza**.

Mi interessa molto il nucleo di quella parola, il diritto di non essere costretti ad abbandonare un luogo per poter costruire una vita dignitosa, ma mi interessa altrettanto difenderla dalla retorica che rapidamente le si è costruita intorno. Perché restare non significa stare fermi, conservare un mondo così com'era o trasformare il legame con la propria terra in una forma di sacrificio identitario. Restare può avere senso soltanto se continua a essere una scelta.

C'è qualcosa di profondamente ingiusto nel chiedere soprattutto ai giovani di rimanere nei paesi, tornare alla pastorizia, coltivare i terreni dei nonni, presidiare i boschi, proteggere il paesaggio e mantenere vive le comunità mentre, nello stesso tempo, intorno a loro scompaiono trasporti, scuola, sanità, connessioni, luoghi di cultura, mercati, possibilità professionali. In quel momento la restanza rischia di diventare una pedagogia del sacrificio con la quale chiediamo alle biografie individuali di compensare ciò che istituzioni e mercato hanno progressivamente smesso di garantire.

Una libertà, in fondo, è reale quando esistono le condizioni per poterla esercitare. Vale per il diritto di partire, ma dovrebbe valere con la stessa forza per il diritto di restare.

Raccontare senza obbligare la realtà a finire bene

Da *Barren Lands* siamo passati a *Madre Nostra*, il documentario di Lorenzo Scaraggi realizzato sette anni fa con il sostegno di Fondazione CON IL SUD e Apulia Film Commission. Abbiamo preferito proiettare il trailer di quel lavoro, piuttosto che il contributo inizialmente previsto, proprio perché Lorenzo era lì con noi e potevamo utilizzare la distanza temporale per interrogarci su ciò che era realmente accaduto dopo il racconto.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/de2O3Diy82Y?feature=oembed>

Madre Nostra, regia di Lorenzo Scaraggi

Gli ho chiesto che cosa fosse cambiato in questi sette anni nel modo in cui rappresentiamo agricoltura sociale, marginalità e riscatto. La sua risposta ha avuto il pregio di non proteggere il proprio mestiere:

«In questi sette anni non ho visto un'evoluzione del racconto, un potenziamento del racconto. I rischi di raccontare la storia sbagliata e di spettacolarizzarla ci sono sempre».



Lorenzo Scaraggi durante il confronto su cinema, agricoltura sociale e responsabilità del racconto.

Mi sembra un punto decisivo, perché la questione non riguarda soltanto l'eventuale retorica del cinema sociale, ma una difficoltà molto più ampia che attraversa tutti noi che lavoriamo intorno ai processi di trasformazione territoriale. Abbiamo comprensibilmente bisogno di storie capaci di dimostrare che cambiare è possibile, ma proprio questa esigenza può spingerci a selezionare la realtà in funzione della tesi che vogliamo sostenere, trasformando persone e comunità in personaggi di una sceneggiatura che dovrebbe necessariamente produrre un lieto fine.

Lorenzo ha raccontato anche esperienze nelle quali il percorso di riscatto non ha retto, persone sulle quali si era investito e che sono successivamente ricadute dentro traiettorie difficili. È forse proprio lì che il racconto sociale diventa più adulto, quando accetta che la realtà non abbia alcun obbligo di confermare la nostra rappresentazione.

«Bisogna assumersi il rischio di raccontare senza spettacolarizzare», ha detto Scaraggi. È una frase che sento molto vicina, perché credo che dovremmo provare sempre più spesso a fare cinema non soltanto *sull'agricoltura sociale*, ma *con l'agricoltura sociale*, rimanendo dentro i processi abbastanza a lungo da poterne osservare anche le frizioni, gli arretramenti, le contraddizioni. Questo diventa ancora più importante in una fase nella quale parole come sostenibilità, resilienza, comunità, territorio e rigenerazione sono diventate potenti dispositivi di comunicazione e, inevitabilmente, anche di marketing. Non abbiamo bisogno di smettere di raccontare; abbiamo bisogno di evitare che la qualità del racconto diventi il sostituto della qualità della trasformazione.

Quando la Dieta Mediterranea diventa un'immagine di se stessa

La stessa questione attraversa il cibo. Durante il panel sono tornato su alcuni dati che mi erano rimasti particolarmente impressi durante il lavoro su *Campania Mater. Il modello Campania per il cibo che verrà*, il rapporto che ho curato insieme a Nicola Caputo e Teresa Del Giudice e per il quale, attraverso Rural Hack, abbiamo coordinato il Content Lab e una ricerca condotta da Nomisma, successivamente discussa con oltre 150 stakeholder in nove tavoli tematici.

Nel capitolo dedicato al rapporto tra cibo e salute, i dati elaborati da Nomisma a partire da Istat e dalla sorveglianza ISS *OKkio alla SALUTE* restituivano una fotografia difficile da dimenticare: tra i bambini campani di otto e nove anni, nel 2023, il **24,6 per cento risultava in sovrappeso e il 18,6 per cento obeso**, contro valori nazionali rispettivamente del 19,9 e del 9,8 per cento. Significa che nella regione che più di altre ama riconoscersi nella narrazione della Dieta Mediterranea oltre quattro bambini su dieci presentavano una condizione di eccesso ponderale. Il rapporto, peraltro, insisteva sulla necessità di leggere insieme alimentazione, salute pubblica, scuola, produzione agricola e disuguaglianze, evitando di ridurre la nutrizione a una semplice sommatoria di comportamenti individuali.

Sono dati che non servono a mettere sotto accusa la Dieta Mediterranea, semmai esattamente al contrario. Ci ricordano che la prossimità geografica a un patrimonio non garantisce affatto la possibilità di praticarlo. Possiamo vivere nei territori che hanno contribuito a costruire uno dei modelli alimentari più studiati al mondo e, nello stesso tempo, trovarci dentro condizioni sociali, economiche e organizzative che rendono sempre più difficile tradurlo in esperienza quotidiana.

È questo il punto nel quale la Dieta Mediterranea rischia di diventare **un brand narrativo**, un repertorio di ingredienti, immagini e parole utilizzato per posizionare territori e offerte turistiche, mentre perdiamo progressivamente la complessità del sistema che l'ha generata. La Dieta Mediterranea non è la compresenza di olio, pomodoro e pane nella stessa fotografia, ma una relazione storicamente costruita tra biodiversità, stagionalità, disponibilità economica, trasformazioni domestiche, sobrietà, saperi incorporati, tempi della cucina, lavoro agricolo e convivialità. Se estraiamo gli alimenti dalle condizioni sociali che permettevano di metterli in relazione, può sopravvivere il marchio mentre scompare il modello.

Povertà alimentare significa anche avere meno possibilità di scegliere

Eugenia Laneri e Antonella Russo hanno portato al tavolo il lavoro di Azione Contro la Fame e del programma *Mai più fame*, rendendo concreta un'altra questione che tende a perdersi quando parliamo genericamente di accesso al cibo. La povertà alimentare non riguarda soltanto la quantità di alimenti che una persona riesce a procurarsi, ma anche la progressiva riduzione delle possibilità tra le quali può realmente scegliere.

Antonella Russo lo ha raccontato partendo dalla propria esperienza con le persone coinvolte nei percorsi di educazione alimentare:

«Quasi tutti i partecipanti associano la parola sana alimentazione a una spesa molto ricca e costosa».



Antonella Russo di Azione Contro la Fame durante il panel.

È una frase apparentemente ordinaria che, se presa sul serio, apre una questione politica importante. Quando diminuiscono le risorse economiche, ma anche il tempo, l'accesso alla conoscenza, la disponibilità di negozi e mercati, la possibilità di programmare gli acquisti o di assorbire economicamente uno spreco, si restringe lo spazio della libertà alimentare. È in quello spazio che il prodotto pronto o ultraprocesso può diventare non la manifestazione di ignoranza o cattiva volontà, ma una soluzione razionale dentro condizioni di vita molto strette.

Per questo trovo interessante che il lavoro raccontato da Azione Contro la Fame tenga insieme autonomia lavorativa ed educazione alimentare, fino alla costruzione del menù settimanale, della lista della spesa, alla riscoperta di ingredienti relativamente economici e di competenze culinarie semplici. Non perché si debba impartire una lezione moralistica a chi dispone di meno risorse, ma perché aumentare l'autonomia significa anche aumentare le possibilità concretamente disponibili.

Il cibo economico e il cibo povero, d'altra parte, non coincidono. Legumi, uova, ortaggi stagionali, cereali e molte preparazioni della cucina popolare mediterranea raccontano una

lunga storia di capacità di produrre qualità dentro la scarsità. Ma quella competenza non è un patrimonio naturale che si conserva da solo: può perdersi, essere espulsa dai tempi della vita contemporanea, diventare meno accessibile quando cambiano le famiglie, il lavoro, i quartieri e la distribuzione commerciale. Ricostruirla non significa restaurare nostalgicamente il passato, ma restituire margini di autonomia nel presente.

Da ExFadda a XFarm, la comunità viene prima del campo

Conosco bene l'esperienza di XFarm anche perché conosco molto bene la storia dalla quale proviene e alla quale sono personalmente legato. ExFadda, a San Vito dei Normanni, è stata una delle esperienze che hanno segnato una stagione importante dell'innovazione sociale meridionale e, per me, è inseparabile dalla figura di **Roberto Covolo, un caro amico**, dal cui impulso prese forma quel laboratorio straordinario dentro l'ex stabilimento enologico Dentice di Frasso.

È significativo, peraltro, che già nel *Manifesto della Rural Social Innovation* ExFadda comparisse come una delle esperienze attraverso cui provavamo a comprendere che cosa potesse significare concretamente un modello mediterraneo di innovazione sociale. Roberto interveniva proprio sulla necessità di reinterpretare in termini relazionali l'appartenenza e di costruire fiducia come condizione per produrre nuovi modelli organizzativi.

Sono passati 15 anni ma il Manifesto è ancora disponibile qui:

(<https://www.ruralhack.org/wp-content/uploads/2018/08/The-manifesto-of-the-Rural-social-innovation.pdf>)

Per questo considero importante la genealogia che porta da ExFadda a Qualcosa di Diverso e poi a XFarm. Permette di evitare una delle semplificazioni più frequenti quando raccontiamo l'agricoltura sociale, cioè immaginare che basti mettere a disposizione un terreno, magari un bene confiscato, perché intorno ad esso si formi automaticamente una comunità capace di renderlo produttivo. Nel loro caso è accaduto quasi il contrario: prima si è costruita nel tempo una capacità di relazione, organizzazione, impresa, progettazione e attivazione comunitaria, poi quella capacità ha incontrato la terra.

Marco Notarnicola ha spiegato bene anche perché, a un certo punto, la definizione tradizionale di agricoltura sociale abbia cominciato a risultare insufficiente:

«Ci rendiamo conto che agricoltura sociale portava con sé una narrazione che non ci bastava. Abbiamo cominciato a parlare di agricoltura prossima. Prossima perché tiene dentro le relazioni ed è vicina, ma anche perché deve guardare al futuro prossimo».



Marco Notarnicola, XFarm e Cooperativa Qualcosa di Diverso.

Questa idea di **agricoltura prossima** mi interessa moltissimo proprio per la sua ambivalenza temporale e relazionale. Prossimo è ciò che mi è vicino, qualcuno verso cui assumo una responsabilità e con il quale costruisco una relazione, ma prossimo è anche ciò che viene dopo, il futuro non astratto ma sufficientemente vicino da richiedere decisioni nel presente.

Dentro questa duplicità riconosco anche una tensione evolutiva che sento molto mia e che considero necessaria per mettere il mondo rurale al riparo da nostalgismi e oleografie contadine. Ho sempre avuto difficoltà con l'idea che per salvare l'agricoltura dovessimo in qualche modo tornare indietro, ricostruire un passato immaginato come armonico, incontaminato e comunitario. Le culture contadine contengono patrimoni straordinari di conoscenza, adattamento, sobrietà e relazione con gli ecosistemi, ma ereditarle significa necessariamente tradurle, contaminarle con scienza, tecnologia, nuovi diritti, nuove forme

organizzative e nuove sensibilità.

L'agricoltura prossima mi sembra interessante proprio perché non oppone la prossimità al futuro. Chiede, al contrario, di progettare il futuro a partire dalle relazioni, dai territori e dai limiti ecologici nei quali siamo immersi.

Quando Marco ha definito l'agricoltore anche un «**giardiniere del paesaggio**», la metafora mi è sembrata immediatamente politica prima ancora che poetica. Perché nel momento in cui riconosciamo che chi coltiva non produce soltanto derrate, ma concorre a mantenere suolo, paesaggio, biodiversità, presidio umano, conoscenze e relazioni, compare inevitabilmente una domanda: come viene riconosciuto economicamente quel lavoro?

Una domanda che ci accompagna dai tempi di Rural Hub

Questa domanda, in realtà, mi accompagna da molti anni. Ai tempi di Rural Hub, nel *Manifesto della Rural Social Innovation* decidemmo non casualmente di dedicare un'intera sezione alla misurazione degli impatti della rural social innovation. Il Manifesto individuava nella capacità di rendere visibili gli impatti multidimensionali una delle sfide più complesse per gli innovatori rurali e proponeva di superare una contabilità costruita esclusivamente sulla sequenza input, trasformazione, output, perché ciò che resta fuori da quella sequenza tende a essere relegato nella categoria delle esternalità. Ambiente, salute, qualità delle relazioni, redistribuzione del valore e vitalità delle comunità finivano così per apparire economicamente secondari proprio perché gli strumenti convenzionali faticavano a rappresentarli.

Era una battaglia che allora poteva sembrare metodologica, mentre per me era già profondamente politica. **Ci siamo battuti per la misurazione dell'impatto proprio perché il mercato non basta.** Non perché il mercato debba essere rimosso o sostituito, ma perché il prezzo riesce a catturare soltanto una parte del valore prodotto da un'attività.

Marco, durante il confronto, lo ha detto dal punto di vista molto concreto di chi quei conti deve farli:

«Se noi guardassimo solo al tema della produzione agricola, non staremmo assolutamente in piedi. Il mercato attorno valorizza il prodotto finale, ma noi valorizziamo le relazioni che stiamo costruendo».

Se un'azienda agricola rigenera il suolo, sequestra carbonio, mantiene coltivato un territorio che altrimenti verrebbe abbandonato, forma giovani, inserisce persone fragili, conserva biodiversità, produce conoscenza e rafforza reti locali, tutto questo valore esiste indipendentemente dal fatto che il mercato disponga o meno di un prezzo attraverso cui remunerarlo. Misurarlo non significa ridurre ogni relazione a un indicatore né consegnare la complessità a un foglio Excel. Significa esattamente il contrario: provare a evitare che soltanto ciò che possiede già un prezzo continui a essere considerato reale.

È una questione che oggi appare ancora più evidente di quindici anni fa, perché chiediamo all'agricoltura di svolgere una quantità crescente di funzioni climatiche, sociali ed ecologiche senza aver ancora costruito un sistema altrettanto maturo per riconoscerle.

Una mensa può diventare politica agricola

Giorgio Ruggeri ha portato al tavolo l'esperienza di Santi Paduli e de La Buona Mensa, nata nel Salento dentro un paesaggio profondamente segnato dalla Xylella, dagli incendi, dall'abbandono e dalla frammentazione della proprietà agricola.

È un'esperienza che mi interessa perché permette di rovesciare una delle domande che più frequentemente ci facciamo occupandoci di piccole produzioni territoriali. Siamo abituati a partire dall'offerta: come facciamo a portare un prodotto locale, sostenibile o socialmente responsabile sul mercato? La Buona Mensa ci costringe invece a guardare dall'altra estremità e a domandarci se sia possibile **progettare la domanda**.

Giorgio lo ha spiegato attraverso una relazione molto concreta:

«A tot quintali di prodotto fresco richiesto dalle mense equivalgono tot ettari di paesaggio che ritorna ad essere riattivato».



Giorgio Ruggeri racconta l'esperienza di Santi Paduli e La Buona Mensa.

Dentro questa frase c'è una piccola rivoluzione nel modo in cui possiamo pensare la refezione pubblica. Una mensa scolastica non deve essere necessariamente considerata soltanto come un centro di costo che ha il compito di fornire un certo numero di pasti rispettando standard sanitari e contenendo il prezzo. Se organizzata dentro una politica territoriale può diventare domanda stabile per aziende agricole locali, strumento di educazione alimentare, presidio di salute pubblica, occasione per ricostruire terreni produttivi e persino dispositivo attraverso cui una comunità ridefinisce il proprio rapporto con il paesaggio.

La pubblica amministrazione acquista comunque cibo. La questione politica è capire che cosa quella spesa mette in moto. Può acquistare semplicemente calorie e servizi oppure concorrere a produrre agricoltura, lavoro, salute, biodiversità e continuità territoriale.

Mi è piaciuto, in questo senso, anche il racconto dei genitori assaggiatori, coinvolti non come una piccola giuria di *MasterChef* chiamata a promuovere o bocciare un piatto, ma dentro un percorso di educazione al gusto e di costruzione di una garanzia partecipata. La differenza sembra minima, ma cambia completamente la postura del consumatore: da giudice esterno

diventa parte di un sistema di responsabilità condivisa.

Don Pasta, il poeta nazionale dell'agricoltura prossima

E poi c'era Daniele.

Ho sempre avuto una particolare simpatia intellettuale e umana per Don Pasta, perché da molti anni continua a fare una cosa molto difficile in Italia senza cadere nel folklore:

prendere sul serio la cultura popolare.

Per me Daniele De Michele resta una specie di **poeta nazionale di quel movimento diffuso di agricoltura prossima** che magari nel corso degli anni abbiamo chiamato neo-ruralità, innovazione sociale rurale, agricoltura civica, rigenerazione territoriale, ma di cui sento di fare parte da sempre. Dico poeta non perché addolcisca la realtà, ma perché riesce a restituire dignità politica a gesti, saperi, cucine, memorie e persone che la grande narrazione gastronomica italiana utilizza continuamente come materia prima simbolica e che poi spesso dimentica quando si tratta di distribuire realmente il valore.

Durante il nostro confronto ha formulato una domanda che contiene molta più politica di quanto possa sembrare:

«La cucina italiana è la cucina delle nonne e dei nonni che stanno nei campi. È un cibo che nasce popolare. Perché adesso il popolo non ha più accesso al cibo?».



Daniele De Michele, Don Pasta, durante il panel del SàFF.

Credo che questa sia una delle grandi contraddizioni che dovremmo avere il coraggio di affrontare. Abbiamo trasformato la cucina italiana in patrimonio, industria culturale, turismo, soft power e marchio internazionale, attingendo in gran parte a un repertorio costruito storicamente dalla cucina povera e dalle economie domestiche, mentre una parte crescente della popolazione fatica ad accedere agli ingredienti, al tempo e alle competenze necessarie per praticare quella stessa cucina.

Quando Daniele parla della sconfitta contro la «metanarrazione di MasterChef» non credo che stia facendo un processo a un programma televisivo. MasterChef è una metafora efficace della trasformazione attraverso cui il cibo diventa spettacolo, performance ed eccellenza individuale mentre rischia di perdere il rapporto con il lavoro, con la terra e con quella gigantesca intelligenza distribuita che per secoli ha permesso alle cucine popolari di trasformare ingredienti semplici in cultura.

Per questo trovo altrettanto importante ciò che ha aggiunto subito dopo:

«Quei saperi che noi abbiamo ancora fra di noi devono essere rigenerati collettivamente. La risposta sono le pratiche collettive».

In fondo è questa rigenerazione, molto più della conservazione, che mi interessa. Un sapere rimane vivo non quando lo mettiamo sotto una campana di vetro, ma quando torna a essere usato, discusso, contaminato, adattato e trasmesso.

La terra come infrastruttura di cura

Alla fine ho provato a ricomporre il confronto intorno a un'immagine che mi sembra possa tenere insieme esperienze apparentemente molto diverse.

La terra che avevamo incontrato durante il panel non produceva soltanto derrate. Produceva nutrimento e reddito, naturalmente, ma anche salute, biodiversità, formazione, inclusione, manutenzione del paesaggio, conoscenza, relazioni, autonomia e possibilità di continuare ad abitare un luogo.

Per questo ho proposto di considerarla come una **infrastruttura di cura**, usando deliberatamente la parola cura fuori da qualsiasi tonalità sentimentale. Una infrastruttura è qualcosa che rende possibile una funzione collettiva: una rete idrica consente l'accesso all'acqua, una strada rende possibile la mobilità, una scuola organizza socialmente il diritto all'educazione. Una terra governata in un certo modo può rendere possibili, contemporaneamente, produzione, lavoro, equilibrio ecologico, socialità e permanenza.

Il problema è che continuiamo a produrre valore in maniera sistemica e a contabilizzarlo per compartimenti. L'impresa agricola misura i costi della produzione, il Comune vede il costo della mensa, il sistema sanitario incontrerà magari molti anni dopo gli effetti dell'alimentazione, il welfare registra l'inserimento lavorativo, le politiche ambientali cercano di misurare carbonio, biodiversità e servizi ecosistemici, la scuola si occupa dell'educazione. Sono amministrazioni, bilanci e competenze diverse che insistono però sullo stesso sistema vivente.

Forse una parte della fragilità delle esperienze che chiamiamo innovative nasce precisamente qui: chiediamo alle organizzazioni di ricomporre attraverso uno straordinario sforzo progettuale ciò che le nostre politiche continuano a separare.

Chiediamo all'agricoltore di essere produttore, custode della biodiversità, manutentore del paesaggio, educatore, innovatore sociale, argine allo spopolamento e alleato nella lotta al

cambiamento climatico, ma quando dobbiamo riconoscere economicamente il suo lavoro torniamo rapidamente al prezzo al chilo del prodotto. Non è una contraddizione risolvibile semplicemente moltiplicando bandi e progetti. Occorre imparare a distinguere il finanziamento occasionale di una buona pratica dalla remunerazione stabile di una funzione collettiva.

È anche per questo che continuo a insistere sulla misurazione degli impatti. Non per trasformare la vita dei territori in una batteria di KPI, ma per rendere politicamente visibile ciò che oggi rischia di restare contabilmente invisibile.



Il SàFF, più che un palcoscenico una palestra

C'è infine una dimensione del SàFF che vorrei ricordare perché riguarda Napoli e, più in generale, il modo in cui una manifestazione culturale può crescere senza recidere il rapporto con il luogo che l'ha generata. La sua stessa storia, e persino l'evoluzione del nome, mi sembra raccontino qualcosa di interessante.

Il Festival nasce nel 2024 nel Rione Sanità come **SàFF - Sanità Film Festival**. Era un nome fortemente situato, quasi una dichiarazione di appartenenza: il cinema entrava dentro uno

dei quartieri nei quali negli ultimi anni Napoli ha sperimentato con maggiore intensità forme di rigenerazione culturale e sociale, e da quella esperienza provava a mettere in relazione audiovisivo, comunità e Terzo Settore. Oggi il Festival è cresciuto, si è spostato nel cuore del centro storico, al Complesso Monumentale di Donnaregina, e anche il nome si è evoluto in **SàFF - Social Action Film Festival**. L'acronimo è rimasto, ma si è allargato il campo semantico. E trovo che *Social Action* sia già, in qualche modo, un programma: non semplicemente cinema che sceglie il sociale come oggetto da rappresentare, ma la possibilità che il linguaggio audiovisivo entri nei processi, produca relazioni, renda visibili conflitti e trasformazioni e contribuisca, quando riesce, ad attivarne di nuove.

Mi interessa anche che questa espansione non venga raccontata dagli organizzatori come un'emancipazione dalla Sanità. Al contrario, parlano esplicitamente di un **"metodo Sanità"** che dal quartiere si trasferisce nel centro della città: una capacità di mettere in relazione persone, organizzazioni e competenze diverse facendo della cultura uno strumento di partecipazione e rigenerazione. È forse questo il passaggio più interessante: la Sanità smette progressivamente di essere soltanto il luogo fisico nel quale accade il Festival e prova a diventare una matrice culturale che può essere portata altrove.

In appena tre edizioni il SàFF ha quindi allargato spazi, programma e rete di interlocutori, ma soprattutto ha cominciato a misurarsi con una scala urbana diversa. La sua architettura prova oggi a far convivere cinema, Terzo Settore, formazione, università, industria audiovisiva, imprese e istituzioni, rivendicando questa convergenza non come elemento accessorio, ma come parte della propria identità.

Credo che il SàFF stia progressivamente entrando nella città e che questo sia molto più interessante della semplice crescita dimensionale. Napoli possiede già una densità impressionante di festival, eventi e occasioni culturali; ciò di cui ha bisogno non è soltanto un'altra passerella capace di attrarre ospiti prestigiosi, ma luoghi nei quali la cultura diventi anche ricognizione, formazione, produzione di competenze, apertura di possibilità.

Da questo punto di vista ho provato una certa commozione nel ritrovare persone che molti anni fa erano state miei alunni e che oggi incontro come operatori culturali adulti, professionisti capaci di assumersi responsabilità dentro processi complessi; altri erano parte dello staff che materialmente rende possibile il Festival. È uno di quei momenti nei quali ti accorgi che il tempo è passato anche attraverso le persone che hai incontrato e che alcune cose seminate molto tempo prima hanno preso strade completamente autonome dalle tue.

E poi ci sono i ragazzi e le ragazze dell'Audiovisual Napoli Hub. Li ho osservati lavorare alle camere, alle riprese, al suono, alla produzione. Sono davvero ottimi giovani video e cineoperatori, ma soprattutto stanno imparando un mestiere facendolo dentro un contesto reale, con responsabilità, imprevisti, tempi da rispettare e una qualità da garantire.



I giovani dell'Audiovisual Napoli Hub al lavoro durante il SàFF 2026.

Forse è questa la definizione che mi viene più naturale pensando al SàFF: **più che un palcoscenico, una palestra**. Non una palestra come spazio preparatorio rispetto alla vita vera, ma come luogo nel quale ci si allena precisamente perché si è già dentro la vita professionale e culturale della città, si lavora accanto a persone più esperte, si sbaglia, si corregge, si costruiscono competenze e relazioni.

Agli organizzatori va quindi un ringraziamento sincero e soprattutto un augurio: continuare a crescere senza perdere questa funzione. Sono convinto che il SàFF sia destinato a diventare un appuntamento sempre più importante, proprio se saprà conservare questa capacità di usare il cinema non soltanto come dispositivo spettacolare, ma come strumento attraverso cui la città osserva se stessa, mette in relazione mondi che normalmente si sfiorano e forma le persone che quei mondi dovranno attraversarli negli anni a venire.

C'è, in fondo, una relazione meno evidente di quanto sembri tra questa idea di Festival e il tavolo sulla terra dal quale sono partite queste riflessioni. In entrambi i casi la questione non è semplicemente rendere visibile qualcosa che esiste, ma costruire le condizioni perché possa continuare a esistere, trasformarsi e diventare accessibile anche a chi verrà dopo.

Ed è forse per questo che continuo a tornare alla domanda con cui ho chiuso il nostro incontro. Quando parliamo di agricoltura sociale, beni confiscati, mense pubbliche, povertà alimentare, servizi ecosistemici e comunità, le istituzioni tendono ancora troppo spesso a domandarci **quanto costi sostenere tutto questo**. Forse dovremmo imparare a formulare la domanda dalla parte opposta e cominciare a calcolare **quanto costi alle persone, ai sistemi sanitari, alle comunità e ai territori continuare a non occuparsene**.

Non è soltanto un diverso modo di chiudere i conti. È, probabilmente, un diverso modo di decidere che cosa abbia davvero valore.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/agricoltura-sociale-agricoltura-prossima-saff-2026/>