



R u r a l H a c k

Rassegna stampa

n. 67 - 15 maggio 2020

**Sento la nostalgia del passato...**

È che siamo un po' così: nostalgici di un passato che tendiamo a idealizzare. Che sia anche un modo per legittimare la nostra inerzia verso il cambiamento?

L'agricoltura, il settore che tra tutti ha un legame più stretto con la tradizione (oltre che con i nostri bisogni primari), fatica ad innovarsi. Ne parla, in un lungo articolo, Antonio Pascale che, da agronomo e scrittore, utilizza il suo schema narrativo tripartito per spiegarci la complessità del mondo della produzione agricola e le possibili vie dell'innovazione.

La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi

Lo fa anche grazie a diverse testimonianze di agricoltori, studiosi ed esperti per dire che il sogno che abbiamo davanti, anche grazie a molti giovani agricoltori, è quello di un'agricoltura innovativa che pr La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi". La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi". La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi". La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi". La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi". oduce *more from less*. Dice: "Forse ci stiamo riuscendo a produrre di più, usando meno risorse. In agricoltura tutti i dati a nostra disposizione indicano questa tendenza.

Rispetto al passato, usiamo meno fertilizzanti, meno agrofarmaci, meno acqua. Pensate a tecniche come l'agricoltura di precisione, che riducono di gran lunga il nostro impatto. È una nuova strada, non è detto che funzioni, bisogna sperimentare. La bussola di sicuro è fatta

di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi".

Noi abbiamo provato a tracciare una via: nel nostro modello mediterraneo **"le tecnologie non sono per forza causa di alienazione ed allontanamento dalla tradizione, dalla ruralità, dall'artigianalità della produzione** ma possono diventare il mezzo per immaginare insieme ai giovani, agli artigiani, alle piccole imprese, agli imprenditori sociali, alle start up, alla ricerca 4.0, alle istituzioni...un senso diverso della produzione, del lavoro, dell'ambiente e della società diventando, quindi, la chiave dello sviluppo sostenibile, a tutela della biodiversità, dell'ambiente e delle persone".

Lo staff di RuralHack

LA RIPRESA



I settori. Coinvolti l'agricoltura e attività come lavoro domestico e assistenza

Regularizzazione, le imprese pagano contributo e forfait

Migranti. Previsti 400 euro per ciascun lavoratore e 160 euro per la procedura, più un contributo forfetario per le somme dovute dal datore. Stop scudo penale per lo sfruttamento

Manuela Perrone
ROMA

C'è un tempo dal 1° giugno al 15 luglio 2020 per presentare istanza di regolarizzazione di lavoratori agricoli, colli e badanti. Se italiani, la domanda andrà inoltrata all'Inps, se stranieri allo sportello unico per l'immigrazione, a patto che siano stati fotosegnalati in Italia prima del 9 marzo o abbiano fornito dichiarazione di presenza. In entrambi i casi dovrà contenere l'indicazione della durata del contratto di lavoro e la retribuzione convenuta, non inferiore a quella prevista dal contratto collettivo nazionale di lavoro. Nel prossimo periodo i migranti con permesso di soggiorno scaduto entro il 31 ottobre 2019 che siano già stati impiegati nel lavoro agricolo o domestico potranno chiedere in Questura un permesso temporaneo per la ricerca di lavoro della durata dei sei mesi, convertibile in permesso di lavoro in caso di assunzione con contratto di lavoro subordinato.

La sanatoria - valida per tre macrosettori: agricoltura, allevamento e zootecnia, pesca e acquacoltura; assistenza alla persona; lavoro domestico - non è costoso: zero. A carico del datore che sottoscrive il contratto di soggiorno, come anticipato sul Sole 24 Ore di ieri, è previsto un contributo forfetario di 400 euro «a copertura degli oneri connessi all'esplicitamento della procedura di emersione», oltre a un ulteriore unico versamento per le somme dovute a titolo retributivo, contributivo e ri-

scale il cui ammontare sarà stabilito con decreto interministeriale. Chi invece farà richiesta di permesso di soggiorno temporaneo dovrà pagare 160 euro, di cui 30 per la spedizione della domanda. In tutto, la relazione illustrativa stima entrate per 91,66 milioni fronte di maggiori costi per il Viminale pari a 75 milioni.

Nonostante lo psico-dramma interno ai Cinque Stelle, l'articolo del "decreto Rilancio" approvato ieri dal Consiglio dei ministri ricalca fedelmente l'accordo siglato domenica notte tra la ministra dell'Agricoltura Teresa Bellanova (V), la titolare del Lavoro Nunzia Catalfo (M5S), il ministro del Sud Giuseppe Provenzano (Pd) e la responsabile dell'Interno Luciana Lamorgese, dai cui uffici è arrivato il testo di mediazione su cui è stata raggiunta l'intesa politica definitiva martedì notte dopo l'intervento del premier Giuseppe Conte: una lunga trattativa tra Provenzano e il capo politico pentastellato Vito Crimi. Resta dunque lo scudo penale: la sospensione, e poi l'estinzione se la procedura va a buon fine, fronte datore dei procedimenti penali amministrativi per l'impiego del lavoratore per cui è stata presentata la dichiarazione di emersione e fronte migrante di quelli per ingresso e soggiorno illegale in Italia. Unica modifica dell'ultimo tra l'aggiunta di un comma che specifica come non siano soggetti invece i procedimenti penali a carico dei datori di lavoro per caporalato, favoreggiamento dell'immigrazione clandestina, reati legati allo

sfruttamento della prostituzione e al reclutamento di minori per attività illecite, riduzione in schiavitù. È proprio causa di inammissibilità di entrambe le istanze di regolarizzazione, limitatamente ai casi di conversione del permesso di soggiorno in motivi di lavoro, la condanna del datore negli ultimi cinque anni, anche con sentenza non definitiva, per gli stessi reati. Allo stesso modo, non sono ammessi alle procedure gli stranieri con provvedimenti di espulsione, segnalati per terrorismo, condannati per delitti contro la libertà personale, droga, favoreggiamento della prostituzione o «considerati una minaccia per l'ordine pubblico» la sicurezza dello Stato.

L'elenco dettagliato di paletti è ciò che permette ai Cinque Stelle, lacerati tra progressisti e sovranisti, di sostenere di aver congiurato una «santatoria indecifinata». «È un buon accordo - sottolinea Catalfo - che centra un obiettivo per me imprescindibile: l'emersione del lavoro nero e la garanzia dei diritti dei lavoratori». La ministra del Lavoro ha inoltre ottenuto che nel decreto entrasse una norma per consentire ai percettori di reddito di cittadinanza, Naspi, Dis-Coll e ammortizzatori di accettare una proposta di lavoro in agricoltura «senza perdere il diritto al beneficio». Ma è Bellanova la vincitrice di questa battaglia, al cui esito ha avvertito la sua permanenza al Governo. «Ha vinto la dignità delle persone, che adesso potranno chiedere tutela.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL FARO DI CARABINIERI E PROCURE

Un primo passo contro i caporali

Il rischio sfruttamento resta una volta scaduto il permesso di soggiorno

Ivan Cimmarusti

Il rischio che scade il permesso di soggiorno semestrale i migranti possano tornare sotto la morsa del caporalato e dello sfruttamento del lavoro nero è concreto. Sono gli esiti giudiziari delle inchieste delle procure italiane a far luce sul ramificato «sistema» di sfruttamento del lavoro nei campi agricoli, in grado di adeguarsi a seconda che il lavoratore extracomunitario sia regolare o irregolare.

I controlli sul territorio sono svolti dai carabinieri della Tutela lavoro, che negli anni sono riusciti ad affinare tecniche investigative in grado di individuare casi di caporalato e di sfruttamento del lavoro connesso al favoreggiamento dell'immigrazione clandestina. È stata avviata una nuova strategia di contrasto a questi fe-

nomeni nell'agricoltura, che si basa anche sul Tavolo operativo istituito con Decreto Interministeriale Lavoro-Politiche agricole Giustizia-Interno del 4 luglio 2019. Si tratta di un ulteriore strumento per la prevenzione e il contrasto allo sfruttamento lavorativo, che ha anche lo scopo di migliorare il sistema dei servizi per l'impiego, incentivare l'integrazione socio-lavorativa e migliorare la filiera delle imprese agricole. In quest'ottica sono stati avviati controlli su tutto il territorio italiano. Stando ai dati dell'ultimo anno, l'Arma ha controllato 28.707 aziende, all'interno delle quali sono stati individuati 16.909 in nero, 6.000 dei quali privi di permesso di soggiorno. Per questi sono state contestate sanzioni amministrative per 47.585,46 euro e sono stati recuperati contributi mai versati per 8.423.998.

Di fatto la norma, fortemente voluta dal ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova, ha lo scopo di far emergere il fenomeno dello sfruttamento che, in alcuni casi, porta anche alla riduzione in schiavitù dei la-

voratori. Eppure leggendo gli interrogatori contenuti negli incartamenti giudiziari delle inchieste sul caporalato si scopre che scade il permesso di soggiorno i migranti finiscono nuovamente sotto il controllo dei caporali. Lo racconta, per esempio, un giovane senegalese agli inquirenti di Foggia. «Sono venuto in Italia con un barcone e sono sbarcato a Lampedusa, dove mi hanno accolto e successivamente condotto in provincia di Vicenza in attesa di regolarizzazione in Italia. Ho soggiornato regolarmente e mi è stato rilasciato un permesso di soggiorno in provincia di Vicenza in attesa di regolarizzazione in Italia. Ho lavorato per due mesi con regolare assunzione perché avevo i documenti». Aggiunge: «continuavo a lavorare senza permesso di soggiorno. Il tutto per una retribuzione che non supera i 5 euro all'ora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Massimiliano Giansanti. Per il presidente di Confagricoltura, quello che veramente serviva alle imprese agricole italiane era manodopera qualificata: la vera priorità era l'effettiva attuazione dei Corridoi verdi per far tornare in Italia i lavoratori Ue

LE REAZIONI DELLE IMPRESE

Agricoltori: i raccolti non aspettano i tempi burocratici delle sanatorie

Coldiretti: i primi lavoratori regolarizzati saranno disponibili solo a settembre

Micaela Cappellini

«Sa quante persone, di quelle che verranno regolarizzate, lavoravano effettivamente nei campi? 1.500, 2 mila al massimo su 200 mila che ne mancano. Non è con questi numeri che risolviamo l'emergenza manodopera in agricoltura». Ettore Prandini, presidente della Coldiretti, non è per niente soddisfatto del Decreto Rilancio. «È diventata una questione politica, ideologica e partitica - dice - ma nulla c'entra col bisogno delle imprese agricole. Non solo, si è fatta passare l'immagine del mondo agricolo come un ambito in cui il lavoro viene solo sfruttato, quando non è così».

I numeri, a Prandini, non tornano: «Solo una minoranza, degli immigrati che abitano nei ghetti, lavorano in agricoltura. Molti, ad esempio, si occupano dell'edilizia». Ma più ancora dei numeri, alla Coldiretti quelli che non tornano sono i tempi: «Secondo i nostri calcoli - dice Prandini - i primi lavoratori che verranno regolarizzati con la sanatoria non saranno pronti per essere impiegati prima della fine di settembre». Quando nei campi italiani, da raccogliere, sarà rimasto ben poco. Coldiretti mette insieme i passaggi: una volta uscito dal Consiglio dei ministri, il decreto dovrà essere votato dalle Camere, poi dovrà essere pubblicato in Gazzetta Ufficiale, quindi bisognerà elaborare le procedure per la regolarizzazione; infine, i moduli andranno compilati e pre-

sentati. Settembre, assicura Prandini. Cosa avrebbe voluto la Coldiretti? «Due cose, ci avrebbero aiutato veramente - ricorda il suo presidente - una è l'effettiva attuazione dei Corridoi verdi per i lavoratori europei, e l'altra sono i voucher». L'Italia è stata determinante nel portare la Ue a dare l'ok alla libera circolazione dei lavoratori europei anche durante il più stretto lockdown, «spedito che poi non ne abbiamo saputo approfittare» - dice Prandini - la Germania per esempio ha subito stretto accordi di governo con i Paesi da cui abitualmente ogni anno arrivano gli stagionali agricoli, come la Romania o la Polonia. E infatti nei campi tedeschi buona parte dei problemi è stata risolta. Due giorni fa anche la Francia si è mossa nella stessa direzione, noi invece siamo rimasti indietro».

Il Decreto Rilancio scontenta anche Confagricoltura: «La regolarizzazione dei lavoratori immigrati è un fatto di civiltà - dice il suo presidente, Massimiliano Giansanti - ma temo che il numero di lavoratori che regolarizzeremo non sarà così significativo rispetto a quello che potremmo portare a casa dando effettiva attuazione ai Corridoi verdi europei. Che restano la nostra priorità: all'agricoltura italiana serve manodopera qualificata, che conosce il settore e ci lavora da anni. Si tratta di persone che ogni primavera arrivano in Italia e hanno tutte un regolare contratto di lavoro. E io ad oggi non vedo nessun provvedimento del governo che vada in questo senso».

Capita, così, che alcune imprese finiscano con l'organizzarsi da sole. In Abruzzo, per esempio, stanno per arrivare 250 braccianti agricoli dal Ma-

2mila

I MIGRANTI IN AGRICOLTURA

Secondo Coldiretti sono tra i 1.500 e 2 mila gli operai che saranno regolarizzati e che hanno lavorato in agricoltura



Ettore Prandini. Per il presidente della Coldiretti è importante ripristinare i voucher in agricoltura e stringere accordi coi governi dell'Est Europa per l'arrivo degli stagionali abituali

rocco grazie alle intense interese tra Confagricoltura e l'Aquila e il governo di Rabat attraverso l'ambasciata italiana. A farsi carico delle spese del viaggio saranno una ventina di aziende agricole dove questi braccianti lavorano da sempre per dieci mesi l'anno: il volo charter che li porterà in Italia è quasi organizzato.

Da ultimo, nel decreto è spuntata anche la norma, voluta dalla ministra del Lavoro Nunzia Catalfo, che dà la possibilità ai percettori di reddito di cittadinanza o di cassa integrazione di lavorare nei campi senza perdere il sussidio. Almeno questa, una buona notizia per Confagricoltura? «Era una nostra richiesta fin dall'inizio - dice Giansanti - ma tra la richiesta e la risposta è passato ormai troppo tempo. All'epoca, c'erano persone che erano in cassa integrazione, e che per le mansioni abituali che ricoprono sarebbero andate bene. Penso ad esempio a molti lavoratori dell'industria meccanica, dai mulattieri ai magazzinieri. Ora però queste attività sono ripartite e queste persone sono tornate al loro posto di lavoro. Oggi, il numero dei soggetti a cui potremmo far riferimento sarà anche in questo caso molto minore rispetto alle reali necessità nei campi».

«L'accordo raggiunto dal governo sulla regolarizzazione dei migranti non è che una soluzione parziale», sostiene infine anche Giorgio Mercuri, presidente di Alleanza cooperativa agroalimentari. «Gli effetti della regolarizzazione che il governo si appresta oggi a varare si vedranno più avanti, le imprese hanno invece bisogno di risposte che abbiano ricadute immediate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'aria di casa non è mai stata così pulita

G-TECH

Il nuovo climatizzatore smontabile e lavabile in 5 passaggi

Tecnologia esclusiva a spirale 3D per un'ottima diffusione dell'aria

Maggiore sicurezza con la separazione acqua-elettricità

R32 - Refrigerante a basso impatto ambientale

Controllo a distanza dello split con app dedicata

Distribuito in esclusiva per l'Italia da Argoclima S.p.A. Rete vendita disponibile: gree.argoclima.com

IN LOMBARDIA

Il bando indetto da Confagricoltura di Mantova per sopperire alla mancanza di manodopera nei campi
«Abbiamo offerto un'occasione a tanti disoccupati»

I nuovi braccianti

di Giovanni Vigna

MANTOVA Per affrontare l'emergenza coronavirus e la mancanza di braccianti che riguarda tutto il settore agricolo nazionale, all'inizio di aprile Confagricoltura Mantova ha aperto un bando per la ricerca di manodopera. Sono arrivate oltre 500 domande e finora sono stati assunti venti lavoratori che provengono da settori ed esperienze diverse: tra i candidati selezionati un laureato in scienze motorie, un ex autista di scuolabus, un barista e una segretaria. Persone che hanno perso il lavoro e hanno avuto la capacità e la forza di rimettersi in gioco. La crisi innescata dall'epidemia rischia di mettere in ginocchio l'agricoltura. Come è noto, a causa delle restrizioni alla libertà di movimento, molti lavoratori stagionali stranieri, specializzati nelle operazioni di manutenzione e raccolta di frutta e verdura, sono rientrati nei loro Paesi e non possono tornare in Italia. Il rischio è che i raccolti rimangano nei campi e marciscano. «Le candidature arrivate sono numerose, la selezione è ancora in corso — spiega Alberto Cortesi, presidente di Confagricoltura Mantova —. In questa attività di raccordo tra domanda e offerta a volte si incontrano difficoltà legate alle professionalità, ai tempi e alle disponibilità. Abbiamo offerto una possibilità importante a tante persone. Continueremo su questa strada, con la consapevolezza che un problema di questo tipo ha bisogno di interventi risolutivi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

500

Le persone che hanno risposto al bando indetto in aprile da Confagricoltura Mantova per sopperire alla mancanza di manodopera nelle campagne del Mantovano

20

Le assunzioni fatte ad oggi dalle aziende agricole della provincia di Mantova in seguito al bando indetto da Confagricoltura per affrontare l'emergenza coronavirus e la mancanza di braccianti



Frutta e verdura Un bracciante nella campagna mantovana. L'epidemia da coronavirus ha creato una nuova emergenza in agricoltura dove manca manodopera per la raccolta dei prodotti di stagione (Ansa)

Diego Bocchi, 34 anni

L'autista fan di Terzani
«Ora confeziono meloni»



Il contratto
Ho firmato fino a settembre. Con la pandemia mi sono ritrovato in cassa integrazione a zero ore

Il viaggio è sempre stato parte integrante della vita di Diego Bocchi, 34 anni di Gonzaga, da poco assunto presso la Società Agricola Francescon di Rodigo, leader in Italia per la produzione di meloni e angurie: «In precedenza lavoravo come autista di scuolabus, ma dopo lo scoppio della pandemia mi sono ritrovato in cassa integrazione a zero ore. Ho iniziato a guardarmi attorno per un lavoro estivo. Grazie al bando di Confagricoltura Mantova ho trovato impiego, mi occupo di confezionamento di meloni e angurie, ma anche di trasporti, avendo la patente per i camion. Il mio contratto durerà fino a settembre». La passione di Diego, diplomato al liceo pedagogico, è il viaggio. Bocchi ha sempre avuto un sogno, quello di diventare fotoreporter di guerra: «Sono stato in Siria, Afghanistan e Iraq come freelance. La Siria è l'esperienza che mi ha colpito di più, sono stato ad Aleppo subito dopo la sua liberazione e a Palmira, città distrutta dall'Isis. Sono luoghi che non scorderò mai. In futuro vorrei andare in Yemen, era già in programma prima dello scoppio della pandemia». A guidare Diego una frase di Tiziano Terzani: «Diceva sempre che per imparare a scrivere bisogna farlo con il cuore. Lo stesso vale per me, per le mie fotografie. Mi piacerebbe venderne qualcuna e, con il ricavato, aiutare le popolazioni dei paesi che ho visitato».

Gio. Vi.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Matteo Margonari, 47 anni

«Una vita passata in cucina
Adesso lavoro nelle serre»



La svolta
Ho dovuto adattarmi, ma sono felice di quello che faccio. Ho colto questa possibilità, non credo di tornare a fare lo chef

Una vita passata tra fornelli e cucine. Un futuro nel settore del florovivaismo. Matteo Margonari, 47 anni di San Giorgio Bigarello, hinterland di Mantova, è pronto ad affrontare un nuovo capitolo. Margonari lavora presso la Valle dei Fiori, garden florovivaistico che rappresenta una delle realtà più importanti d'Italia in questo settore, con i suoi 10.000 metri quadrati di serre e 65.000 metri quadrati di vivai. «Provengo da un mondo diverso, quello della cucina e del turismo — spiega il cuoco —. All'inizio ho dovuto adattarmi, ma sono contento di quello che faccio. Alla Valle dei Fiori svolgo il ruolo di autista, ma mi occupo anche di altro, a seconda delle necessità e delle richieste dell'azienda. Di questa nuova esperienza non posso che tracciare un bilancio positivo: i datori di lavoro sono molto esigenti, ma la qualità offerta ai clienti è davvero alta». Dopo il diploma presso l'Istituto alberghiero di Mantova, per Matteo si sono aperte le porte dei principali ristoranti della città e del Lago di Garda. Progetti per il futuro? «Non intendo tornare al vecchio lavoro, che era molto impegnativo e mi assorbiva completamente. Voglio dedicare più tempo alla mia famiglia. Il bando di Confagricoltura mi ha dato una chance che intendo sfruttare per dare un orizzonte nuovo alla mia vita. Il nuovo lavoro mi soddisfa, mi auguro di poter continuare».

Gio. Vi.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maicol Bondavalli, 33 anni

Il barman che raccoglie kiwi
«Non avevo altre possibilità»



Progetti
È una fase della mia esistenza. In futuro vorrei aprire un canale YouTube e insegnare a preparare cocktail

Dal bancone del bar al lavoro nei frutteti, il passo è stato breve per Maicol Bondavalli, 33 anni di Volta Mantovana, un passato da barman e tanta voglia di imparare. Bondavalli ha trovato lavoro presso l'Azienda Allevamenti Boccola di Pozzolo sul Mincio, che si occupa di produzione di kiwi e operazioni di potatura e diradamento delle piante. «Lavoravo come barista nei locali notturni e non ho mai avuto a che fare con il settore agricolo — racconta Bondavalli —. A causa dell'epidemia sono rimasto senza lavoro: non avendo strumenti di tutela come la disoccupazione, ho deciso di tentare una strada nuova». Diplomato all'Istituto d'Arte di Guidizzolo, dopo la maturità scatta in lui la scintilla della passione per la professione di barman: «Ho frequentato un corso e nel 2012 sono partito per la Spagna, con la voglia di provare un'esperienza all'estero. Ho lavorato e viaggiato molto per il Paese, visitandolo e scoprendolo ogni giorno». Nell'immediato futuro, il giovane mantovano sarà impegnato nel settore agricolo, ma i progetti non mancano. Sogni nel cassetto? «Vorrei aprire una pagina YouTube dove pubblicare video tutorial per preparare cocktail e distillati con gli ingredienti che abbiamo a disposizione nel frigorifero. Più a lungo termine, mi piacerebbe creare una linea di distillati, nei quali sperimentare le migliori materie prime».

Gio. Vi.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Santa Di Salvo

Come era prevedibile, due mesi di frequentazione intensiva dei fornelli ci hanno sfiancato. Così appena si è allentato il lockdown, tutti di corsa a ordinare cibi da asporto, subito dopo il primo caffè assaporato in un bicchierino di plastica più fragrante di una tazzina di Limoges. Ma non azzardatevi a considerare il food delivery una pratica contro natura, la negazione del cibo buono e giusto, l'abisso finale del gourmet. I napoletani proprio no, non possono farlo. Siamo noi ad aver inventato nell'Ottocento la figura del pizaiolo ambulante, il più rappresentato nell'iconografia ottocentesca pur essendo il meno pizaiolo di tutti, limitandosi infatti solo a vendere le tre specialità base (pomodoro origano e pesciolini, pomodoro mozzarella e basilico, aglio origano e pomodoro).

Come racconta Matilde Serao, quando la domanda scarseggiava c'erano pure i prezzi ribassati. E per non far ghiacciare le pizze molti venditori si attrezzavano con le famose stufe, contenitori di metallo che conservavano calore e fragranza più a lungo. I meno professionali si accontentavano di tavolette di legno e un cavalletto pieghevole. Venditori girovaghi più che pizaioli, scriveva Alexandre Dumas, pronti a riconvertirsi d'estate come mellonari. Comunque, visto che molti locali erano antri inadatti a una sosta lunga, spesso la pizza ce la piegavamo "a libretto" consumandola in strada, un take-away che dura ancora oggi soprattutto nel centro storico. Né, spero, avrete dimenticato la cerimonia della pizza frita on the road, nel basso davanti al "focone", il fornello a carbone che sviluppava quella economia del vicolo celebrata al suo massimo splendore da donna Sofia Loren nell'episodio de "L'oro di Napoli" tratto dal libro di Giuseppe Marotta.

Anche se il cosiddetto "cibo di strada" non è nato necessariamente al Sud, è qui che ha preso colori e umori e profumi di intensità straordinaria. Si può dire che un filo rosso lega le "cauponiae" e le "tabernae" pompeiane, dove i passanti ordinavano e consumavano pane al lardo e frittelle con formaggio di pecora e miele, ai chioschetti popolari di Porta Capuana dove fin dal Quattrocento si beveva "o broro e purpo", dove si consumavano i taralli "nzogna e pepe" nati nel Settecento dallo "sfridido" della pasta lievitata, dove le postazioni degli acquaioli che offrivano "acqua zuffregna" si alternavano alle caldaie delle trattorie di strada che vendevano maccheroni con sugo di pomodoro e cacio piccante di Crotone. Street food, anche quello, a due e tre soldi, che il popolo napoletano chiamava brevemente "nu doje, nu tre", come ricorda Serao ne "Il Ventre di Napoli".

Squisito a Sant'Anastasia la qualità è in vetrina

Squisito nasce nel 2013. Una formula innovativa di successo: produzione, degustazione e shopping.

Il format presenta notevoli plus che si rivelano da subito come valide opportunità di affermazione sul mercato, uno tra tutti, la progettazione e la realizzazione di ampie zone di produzione a vista (panetteria, pizzeria, latteria, yogurteria, cucina).

Squisito nasce dal desiderio di conciliare la pluriennale esperienza della famiglia Amodio nel mondo della produzione agroalimentare, con l'idea di offrire un luogo dove potersi concedere un momento di shopping, di pranzo o cena in un luogo rilassante, sor-



L'ORO DI NAPOLI
L'asporto a Napoli una tradizione secolare tipica di una grande città

Oppure, per un soldo, c'era a disposizione la piccantissima "addorosa, addorosa, 'a spiritosa". Così gridava l'oste offrendo al pubblico le pastinache gialle cotte in acqua e poi messe in salsa forte di aceto, origano, pepe, aglio e peperoni. Un secolo prima (1787) già Goethe aveva descritto l'animata vita di strada partenopea, caratteristica di un popolo che "non avendo cucine ben attrezzate" ricorre a due risorse: i maccheroni e i friggitori di pesci e frittelle. I fratelli di Sicilia, si sa, sono ben noti anch'essi per i coloratissimi mercati di cibo dove si distribuiscono "pani ca meusa" (pane e milza) e panelle di farina di ceci, mentre gli ambulanti ancora consegnano anche a domicilio lo "sfinciuni", focaccia con pomodoro, formaggio, olio, cipolla, acciughe.

Forse la definizione non vi piace, ma il cibo da asporto è un fenomeno vecchio come il mondo, specie nelle grandi città. Esiste da sempre in Cina, e si è mantenuto in Asia anche in paesi post-industriali come il Giappone. Anzi, si dice che è proprio nelle cucine da campo nelle strade di Tokyo che si mangiano le zuppe migliori.

In Malesia, secondo la Fao, la vendita dei cibi per strada totalizza un giro di affari di enorme valenza economica, secondo solo a quello delle componenti elettroniche. A partire dal Novecento, i pranzi da asporto sono state una componente essenziale anche delle classi lavoratrici urbane dei paesi industrializzati, a partire dagli Stati Uniti. Quasi superfluo ricordare i cartoni di pizza ai peperoni, sushi o pollo fritto che abbiamo condiviso virtualmente con famosi attori al cinema o guardando la tv. Sempre la Fao valuta attorno ai 2,5 miliardi le persone al giorno che si alimentano in questo modo. E non è detto che si tratti sempre di junk food, cibo spazzatura. Ad esempio, le razioni alimentari dell'esercito Usa durante la Seconda Guerra Mondiale sono state un modello esemplare di cibo preconfezionato. Lo studiarono il fisiologo Ancel Keys e sua moglie Margaret Haney, seguendo la dieta

seguendo un buon bicchiere di vino.

Cavallo di battaglia della produzione sono i prodotti freschi preparati al momento: latticini, pane, pizza, carni, salumi, yogurt e dessert oltre alla cucina a vista del consumatore in cui vengono quotidianamente preparate eccellenti specialità a tema. Gli ampi spazi dei locali hanno favorito la riorganizzazione interna per far fronte alle ultime disposizioni ministeriali in materia di contenimento e gestione epidemiologica da COVID-19 e consentire all'esercizio di continuare la sua attività in totale sicurezza, fornendo servizi puntuali di asporto e consegna a domicilio.

La tradizione L'asporto a Napoli tre secoli di storia



povera di grassi delle popolazioni del Sud Italia, antidoto naturale all'aumento del colesterolo. Come è finita lo sappiamo bene. Keys, vissuto a Pioppi nel Cilento fino alla veneranda età di 100 anni, è unanimemente considerato il padre della dieta mediterranea.

Visto che in tempi di pandemia il food delivery è la parola d'ordine che ci sta salvando dalla schiavitù della cucina quotidiana, è bello anche ricordare che l'antenato dei colossi digitali che forniscono oggi servizi di cibo preconfezionato non nasce sul mercato occidentale ma è il Dabbawala, che in hindi significa "persona che consegna il pacco". Nata nel 1890 a Bombay, sotto il dominio britannico, questa forma di delivery è stata la prima azienda di cibo a domicilio. Per gli inglesi che non amavano molto la piccantissima cucina locale fu creato un apposito servizio di delivery consegnato in un "lunch box". Puntualissimi ed efficienti i rider di allora, anch'essi in bicicletta, ma anche pendolari sui treni della rete ferroviaria, con carrozze apposite, dalle quali in ogni stazione consegnavano i pacchi al dabbawala locale che li smistava ai destinatari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SIAMO TORNATI PIÙ BUONI CHE MAI

Vi aspettiamo con le nostre proposte:

Ristorazione

- **Pizza** (preparata con il nostro impasto studiato per l'asporto)
- **La Gastronomia della tradizione dell'Osteria Irpina** che c'ò ppoco 'e pane tu t'è fa 'a scarpetta!
- **Il panuozzo di Gragnano di Vincenzo D'Amora**
- **I piatti di carne e i panini della Braceria Cillo**
- **Il gelato della Gelateria Del Gallo**



Area Mercato

- **Salumi, formaggi e la mozzarella di bufala della Bottega del Casaro**
- **La carne della Macelleria Cillo**
- **Tutta la nostra selezione di prodotti:** pasta artigianale, olio, caffè, conserve, prodotti per la colazione e molto altro
- **Prodotti freschi, ortaggi e uova fresche biologiche**



L'area mercato è aperta al pubblico con tutti i prodotti della nostra selezione

Prenota la tua spesa e l'asporto con ritiro in Store oppure ordina sulle principali piattaforme di delivery!

Ecceellenze Campane Via Brin, 69 - 081 203657
segreteria@ecceellenzecampane.it



Le persone che hanno contratto il coronavirus in Italia e sono state dimesse dagli ospedali e sono quarte hanno superato quota 100.000: sabato scorso, 9 maggio, erano 103.031, un numero raggiunto con i 4.008 guariti delle ultime 24 ore (il giorno precedente erano state dichiarate quarte 2.747 persone). Le persone che erano guarite al 2 maggio scorso, una settimana fa, erano 79.914.

Hanno superato quota 30.000 le persone decedute in Italia per il coronavirus: 30.395 secondo i dati diffusi sabato scorso (ma il numero, precisa il ministero della Salute, potrà essere confermato dopo che l'Istituto superiore di sanità avrà stabilito la causa effettiva del decesso). Sabato 2 maggio i morti erano 28.710, il 25 aprile 26.384. Nelle 24 ore tra venerdì e sabato sono morte 194 persone (il giorno prima le vittime erano state 243).

I nuovi casi di coronavirus rilevati sabato 9 maggio, un numero molto vicino a quello del 5 maggio (1.075) e così basso da due mesi a questa parte. Una settimana in tamponi positivi fa erano stati 1.900. La maggior parte dei nuovi casi è ancora in Lombardia, con 502 nuovi positivi (erano stato 533 sabato 2 maggio), pari al 46,3 per cento dei nuovi contagi sul piano nazionale (erano 28 per cento una settimana fa). Nelle altre regioni, l'incremento di casi è di 181 in Piemonte, 121 in Emilia-Romagna, 53 in Veneto, 47 nel Lazio, 24 in Toscana, 15 in Liguria.

I tamponi eseguiti sabato 2 maggio, oltre 5.000 in più rispetto al giorno precedente.

Il numero totale di tamponi effettuati dall'inizio dell'epidemia, al 9 maggio scorso: 477.765 in Lombardia, 432.114 in Veneto, 227.366 in Emilia-Romagna.

Mai così bassa l'incidenza dei nuovi casi sabato 9 maggio: un nuovo positivo ogni 64 test effettuati, l'1,6 per cento. Negli ultimi giorni della settimana questo valore è stato in media del 2,1 per cento.

I malati di coronavirus in Italia sabato 9 maggio, 239 in meno rispetto al giorno precedente (una settimana fa le persone positive al coronavirus erano 100.704). Il calo dei malati (ovvero le persone positive) sabato scorso è stato pari a 3.119 unità.

Il numero totale di persone che hanno contratto il virus in Italia dall'inizio dell'epidemia.

I malati ricoverati sabato scorso in terapia intensiva: 134 in meno rispetto al giorno precedente (una settimana fa i ricoverati in terapia intensiva erano 1.539). Degli 84.842 malati complessivi, 13.834 sono poi ricoverati con sintomi (802 meno del giorno prima, e in forte calo anch'essi rispetto a una settimana fa, quando erano 17.357) e 69.974 sono in isolamento domiciliare (erano 81.808 una settimana fa).

I casi attualmente positivi di coronavirus in Lombardia, la regione più colpita (erano 36.667 una settimana fa). Nelle altre regioni: 13.934 casi in Piemonte, 7.401 in Emilia-Romagna, 5.877 in Veneto, 4.448 in Toscana, 4.345 nel Lazio, 3.230 nelle Marche, 2.982 in Liguria, 1.965 in Campania, 1.282 nella provincia di Trento, 2.729 in Puglia, 2.080 in Sicilia, 869 in Friuli-Venezia Giulia, 1.676 in Abruzzo, 473 nella provincia di Bolzano, 111 in Umbria, 550 in Sardegna, 118 in Valle d'Aosta, 612 in Calabria, 145 in Basilicata, 205 in Molise. Solo tre regioni, Marche, Valle d'Aosta e Molise, registrano sia pur minimi incrementi rispetto alla settimana scorsa.

Le vittime nella sola Lombardia (85 in più in un giorno). Erano 14.189 una settimana fa, 13.269 il 25 aprile. I guariti in Lombardia sono saliti a 36.039 (2.138 in più in un giorno).

I morti per coronavirus al 9 maggio scorso in Gran Bretagna, che ha superato così il bilancio delle vittime italiane. 216.525 i casi di Covid-19 rilevati.

Agricoltura moderna significa apertura: il nostro orto si dovrà confrontare con miliardi di persone e nuovi mercati. Non è facile, non siamo abituati (per ragioni evolutive) a misurarci con queste scale, infatti recintiamo i confini - e sarebbe davvero il più grande sbaglio prodotto da questa crisi.

Agricoltura moderna significa apertura sostenibile. Non è facile. Ridurre l'impatto antropico è arduo, i numeri sono i suddetti. Ma è un sacrosanto dovere, una necessità inderogabile. Quindi, chiamata come volete, agricoltura blu, sostenibile ecc. (sono tutti aggettivi utili), ma se torniamo a fare i contadini, appunto, dobbiamo essere dei professionisti del mestiere: consapevoli del compito che abbiamo, portare idee nuove, ascoltare idee, proporre, sperimentare, innovare. E questo è il primo passo, diciamo, il primo atto, tra l'inettivo e il motivazionale. Purtroppo, dobbiamo passare al secondo atto, quello riflessivo, meditativo. Le parole devono fare i conti, quindi, con i problemi quotidiani della nostra agricoltura.

Cominciamo l'elenco? L'immaginario. Pochi sono consapevoli di cosa è l'agricoltura oggi, delle tecniche che si usano, di perché è importante usarle e

In Italia ci sono 46 mila aziende agricole condotte da giovani. Valore assoluto alto, quello relativo così e così, appena il 4 per cento sul totale. Le cinque regioni con il maggior numero di aziende condotte da giovani agricoltori sono Sicilia, Puglia, Campania, Calabria e Lazio

soprattutto come e perché migliorarle. Sui media generalisti, nei programmi televisivi duri e puri, vince un'altra idea: l'agricoltura moderna inquinava, combatteva. Magari tornando alle buone e antiche pratiche agricole (questo immaginario respinge le innovazioni, è un problema). Che poi non si capisce quali sono, visto che nell'antichità e per millenni l'agricoltura era scomparsa. Per fare un esempio, una rotazione efficace, la Norfolk è stata riscoperta nei primi anni del '700, in Inghilterra, prima di diffondersi, in gran parte del mondo, come pratica efficace, si sa, in tutti i campi agricoli (perdendo quindi un terzo o metà della produzione) e c'erano i diritti di pascolo che limitavano l'iniziativa.

Quindi, se il borghese, l'intellettuale pieno di buone intenzioni, vuole tornare alla terra per conoscere i veri valori della vita, senza conoscere i problemi della terra, finisce male. O meglio, tutto si risolve in un vago elogio al naturale e ai ritmi autentici. Così facile da dire. Ed è un problema perché così facendo ancora una volta si diventa classisti, si ama il contadino perché lo si idealizza, non perché si conoscono i problemi del contadino: questo genere di narrazione nasconde un pericoloso deficit di conoscenza.

A proposito di ritorno alla terra e delle necessarie innovazioni che fanno assonanza con giovinez-

za, in Italia, quanto sono le aziende agricole condotte da under 35? I dati Nomisma ci dicono che sono 46 mila. Valore assoluto alto, quello relativo così e così, appena il 4 per cento sul totale. Il totale è costituito da aziende condotte in gran parte da over 65, con una bassa scolarità (i dati complessivi sono questi: l'8 per cento è laureato, il 61 per cento ha un diploma elementare o di scuola media, il 29 per cento un diploma di scuola superiore, il 2 per cento ha no titoli di studio). Comunque (dato positivo) le nuove aziende, condotte dagli under 35, hanno una superficie agricola intorno ai 20 ettari, rispetto agli 11 della media italiana.

Giusto per leggere i dati nell'insieme e confrontarli: rispetto ai paesi confinanti, come siamo messi? Non bene. La Spagna ha più aziende giovani, e soprattutto hanno una superficie di 32 ha, contro i 25 ha di media nazionale. In Germania gli under 35 conducono aziende di 62 ha, contro i 61 di media nazionale (in sostanza vecchi e giovani giocano lo stesso campionato sullo stesso campo di calcio). La Francia 83 ha (i giovani) contro i 62 di media nazionale.

Il nostro è un antico problema: nanismo e frammentazione. Dai tempi degli studi universitari, al dipartimento economia di Agraria, Portici, nella sala intitolata alla buonanima di Rossi Doria, da allora, dicevo, sento queste lamentazioni, sacrosante. Le aziende sono piccole e frammentate, un pezzo qua, un pezzo là. Prendi la macchina lavora la terra, poi riprendi la macchina, scavalla una collina e raggiungi l'altro appezzamento, consumi tutto in gasolio - da anni si spera in una grande riforma fondiaria, inutilmente. In Italia i comparti fondamentali, cerealicolo, frutticolo, olivicolo sono sottodimensionati. Alcuni, poi, quello olivicolo, per esempio, davvero messi male. Pochi ettari, a volte condotti da agricoltori part time, un po' impiegati e un po' contadini, quindi i campi a olivo sono lasciati lì, giusto una potatura e un po' di olive da portare al frantoio.

Va bene, lavora con quello che si ha, quindi concentriamoci sulle cose buone. Le aziende agricole stanno crescendo (e una su quattro è condotta da una donna). Le cinque regioni che si contraddistinguono per la presenza del maggior numero di aziende condotte da giovani agricoltori sono Sicilia, Puglia, Campania, Calabria e Lazio. Quelle che invece presentano la maggior estensione podereale sono Sardegna (46,5 ettari di media per azienda), Valle d'Aosta (42,6 ettari). Buon dato, però poi coltivano prati e pascoli, quindi 135 mq. per animali. I grossi allevatori del nord, invece, sono tra produttori tra le regioni, è in testa la Lombardia (409 mila euro di valore della produzione media per azienda), seguita da Veneto (305 mila), Emilia-Romagna (180 mila), Piemonte (135 mila) e Friuli-Venezia Giulia (97 mila euro).

Ok, cosa producono i giovani? I settori produttivi che vedono la maggior presenza di giovani sono quello avicolo e del latte (10 per cento) poi l'orticolo (8 per cento), il suinicolo (6 per cento), il frutticolo e il vitivinicolo (5 per cento). Le imprese cerealicole e olivole sono marginali. Il campo da gioco è questo e andrebbero considerati molti altri fattori. Ma per non rendere questo secondo atto un elenco di dati e lamentele (mie), ho sentito il parere di alcuni

agricoltori che non rientrano nella categoria cool, cioè contadino con cappello, in mezzo alla campagna, con cesto di vimini e tante primizie dentro.

Sono professionisti dell'agricoltura.

Per esempio Debora Piovani (agronoma, laurea a pieni voti nel 1994 presso la facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, tesi sul miglioramento genetico dell'olio di girasole). Mi dice: "Faccio l'agricoltore da venticinque anni. E' un mestiere specifico, ma vario e mi piace molto". E tuttavia, specifica: "A un certo punto mi sono resa conto che le mie libere scelte imprenditoriali erano indirizzate da falsità che gravano e influenzano le politiche per l'agricoltura. Così ho deciso di mettermi a raccontare la mia esperienza, per dare un po' di peso alla testimonianza mia e di altri colleghi agricoltori, collaborando con il mondo della ricerca per verificare sempre la fondatezza di ciò che affermiavo e di ciò che viene raccontato dai media".

E torniamo allora al vecchio problema di cui sopra: l'immaginario. Spesso sostenuto da poca competenza. Ma se io dicessi che Totti gioca nel ruolo di portiere, perché mai qualcuno dovrebbe starmi a sentire quando parlo di calcio? Ebbene a sentire i discorsi generalisti sull'agricoltura, spesso Totti

Debora Piovani, agronoma, laurea a pieni voti nel 1994 con tesi sul miglioramento genetico dell'olio di girasole. La sua preoccupazione maggiore: "Rischiamo di perdere le nostre tradizioni, preziose da un punto di vista economico e culturale, perché non riusciamo a innovare"

gioca in poi», e questi commentatori sono molto assillati, quindi l'immaginario non cambia, peggio: «Prolungate siccità, temperature anomale, eventi piovosi estremi mettono a rischio le produzioni con una frequenza mai vista prima. Questo influisce anche su altre avversità come insetti e malattie fungine, favorendo lo sviluppo di nuovi patogeni e complicando la difesa delle colture. Almeno i rischi per i raccolti mondiali sono a cascata: da insetti e malattie; davvero inaccettabile da ogni punto di vista, economico, ambientale, etico. E poi il clima rischia di ridurre la fertilità dei suoli: anche in Italia ci sono zone che stanno subendo processi di desertificazione. Tutto questo mette a rischio la capacità degli agricoltori italiani di fornire alla filiera agroalimentare ciò che serve per produrre il Made in Italy, con il rischio che questo venga prodotto sempre di più con merce di importazione». La bilancia commerciale del settore (dati 2018) è negativa: 1,5 miliardi di euro di importazioni e 1,2 miliardi di prodotti italiani trasformati e importati. Ma 1,5 miliardi di euro, ma se guardiamo ai prodotti agricoli è 7,6 miliardi. Quindi il Made in Italy dipende già dalle importazioni».

Dunque, qual è la preoccupazione maggiore? "Che rischiamo di perdere le nostre tradizioni, preziose da un punto di vista economico e culturale, perché non riusciamo a innovare". (segue a pagina tre)

La chimica in agricoltura fa paura, “ma in realtà oggi è sicura e sostenibile, anche perché ha saputo innovare”. Bio, quando non basta la parola. Le ricerche per migliorare la qualità del riso e del pomodoro. I nodi venuti al pettine con il Covid-19. I ragazzi che trasformano le aziende di famiglia

(segue dalla seconda pagina)

Innovazione! Una bella parola, tranne che in agricoltura. Del resto se io chiedessi ai dieci lettori di questo pezzo: preferite farvi operare da un dentista degli anni 50 o da un contemporaneo? Chi è il pazzo che sceglie i bei tempi antichi della odontotecnica? Se invece chiediamo: preferite i prodotti di stagione del vecchio contadino o di uno moderno? Scommettete che molti diranno senza tentennamenti: quello di una volta. Certo, altrimenti non saremmo il paese delle trattorie della nonna, delle gelaterie che usano il latte di una volta (che tra l'altro è stato veicolo di tubercolosi, il famoso veleno bianco, almeno fino a che Pasteur non scoprì l'importanza dell'acqua calda).

Niente, l'innovazione in agricoltura non riesce a entrare nel dibattito pubblico, ma perché? “Non ci mancano le competenze: abbiamo dei ricercatori molto bravi nei vari ambiti che potrebbero essere coinvolti, dal digitale alla genetica, dall'agronomia all'economia agraria, ecc. I problemi secondo me sono la burocrazia immensa che appesantisce inutilmente l'agricoltura come altri settori, che scoraggia l'iniziativa imprenditoriale. E poi la scarsa propensione della società italiana all'innovazione. Dovremmo trovare il modo di coinvolgere la società nel percorso dell'innovazione tecnologica, così che sia conosciuta, capita, condivisa. Perdiamo opportunità utili per l'ambiente e per l'economia perché abbiamo paura e ci paralizziamo; siamo fossilizzati in un passato inventato e così condanniamo a morte le nostre tradizioni agroalimentari di successo”.

Ok, va bene, però, proprio perché c'è questo problema (l'immaginario retrò e di conseguenza la scarsa conoscenza di tecniche innovative), facciamo esempi concreti? Giusto per capire cosa rischiamo di perdere: “Il riso è attaccato da una malattia fungina che si chiama brusone, per proteggerlo si possono fare trattamenti con fungicidi. La chimica in agricoltura fa paura alle persone, ma in realtà oggi è sicura e sostenibile, anche perché ha saputo innovare: molti prodotti che dieci o quindici anni fa si usavano non sono più ammessi; i processi per l'autorizzazione alla messa in commercio dei principi attivi sono severissimi: i limiti ammessi nel cibo sono talmente bassi da rendere perfettamente sicuro l'uso di fitosanitari in agricoltura”.

Ne approfittò (e poi da subito di nuovo la parola alla Piovra) per una digressione sulla chimica. Sempre per colpa dell'immaginario suddetto, si pensa, più o meno, che qualora si produca nei stretti protocolli Bio si possa fare a meno della chimica. Bio è contro la chimica. Bio è contro i pesticidi. Bio è natu-

Gilberto Santucci: “L'agricoltura ha necessità di manovalanza stagionale, bisogna disciplinare questa offerta di lavoro”. Francesco Mastrandrea ha ereditato pochi ettari di famiglia: “Ma un nuovo progetto: mi sono inserito in una filiera per produrre frutti tropicali, mango e avocado: siamo a 40 metri dal mare!”

rale (comunque si dovrebbe dire organico, agricoltura Bio è un non senso, tuttavia...). Ma veramente pensate che la sola espressione Bio uccida insetti e patogeni? Pensate che bastino le rotazioni? Magari, purtroppo non sono una soluzione (e sono utilissime, provate a fare un esame di agronomia e smuovete l'uso: vi bocciano. Le rotazioni sono infatti previste, finanziate e adottate. Ma non bastano). E poi come si fa a ruotare viti (sulla vite usiamo il 60 per cento degli agrofarmaci sul totale), frutteti e olivi secolari? Nei Bio si usano centinaia e centinaia di agrofarmaci. Si usano perché quello che uccide insetti e patogeni non è la parola Bio, ma un principio attivo, roba chimica appunto, che si chiama zolfo, rame o Bt.

Voite dice: eccolo qua! Questo è contro il Bio. Nemmeno per sogno. Giuro, sono stato tra i primi, negli anni 80, a studiare la novità introdotta dal Bio. Ad Agraria c'era il professor Zucchini, veniva direttamente dall'America e ci spronava a conoscere questa nuova disciplina. Voglio solo far presente che c'è chimica fra noi e anche nel Bio. Che alcuni degli agrofarmaci Bio non sono meglio dei nuovi agrofarmaci convenzionali. Che le multinazionali della chimica producono anche agrofarmaci per il Bio e soprattutto: anche il Bio necessita di innovazione.

Per farvi capire. Si sta introducendo una categoria di agrofarmaci, i biocidi. Cioè agrofarmaci composti da alcuni ceppi batterici. Hanno tre meccanismi di



azione. Primo: occupano spazio sulle foglie, quindi creano una barriera fisica al patogeno. Secondo: stimolano una risposta della pianta, che produce sostanze contro il patogeno. Terzo: i batteri producono metaboliti con effetto sul patogeno. Funzionano, sono una grande innovazione. Ma questi agrofarmaci non sono stati creati da un agricoltore retrò che si è messo a giocare al piccolo chimico, ma da un'impresa, una multinazionale che da anni investe in ricerca e innovazione. Che per mettere sul mercato il prodotto necessita di anni e anni di test (e soldi) e vari burocratici timbri e autorizzazioni ministeriali. Insomma, non basta la parola. Nella scienza ci vogliono idee e soldi e metodologia condivisa per capire se il risultato funziona e se è sicuro. Non vale solo per il mondo Bio, ma anche per quello convenzionale, ovvio.

Scusa Debora, dove eravamo rimasti? “A un gruppo di ricercatori dell'Università di Milano che ha messo a punto una varietà di riso che non viene attaccata dal brusone e quindi non necessita di trattamento antifungino, lo ha fatto utilizzando una tecnologia per l'evoluzione assistita chiamata Crispr. Al momento non può essere messo in commercio perché le norme sul miglioramento genetico vegetale sono obsolete, ci auguriamo che l'Unione europea riesca presto a trovare un accordo fra gli stati membri per procedere a superarle. Un altro esempio: il Crea (un centro di ricerca pubblico) sta lavorando per migliorare il pomodoro, rendendolo più saporito e più tollerante a terreni salini. Questo da un lato ne migliorerebbe la qualità, dall'altro permetterebbe di mantenere a coltura terreni marginali evitando di andare a cercare nuove terre coltivate e contribuendo così a preservare la biodiversità delle zone naturali”.

Bioteologie sostenibili. Lo vedete la cautela che devo usare per parlare di questa tecnica? Ci vuole l'aggettivo che calmi gli indignati. Per carità le bioteologie non la soluzione a tutto. Sono uno degli strumenti utili (e sono nati dal pensiero Bio ma non sono accettati dal Bio, per ora). In questi anni la ricerca ci sta mettendo a disposizione un sacco di nuovi strumenti per limitare l'impatto dell'agricoltura, cioè meno agrofarmaci, meno lavorazioni, meno acqua ecc., e noi invece di interessarci con curiosità e attenzione, buttiamo tutto in nome del passato e di una generica ostilità verso la modernità.

Ho chiamato anche Gilberto Santucci: insegna a To-di, in uno dei più grandi e prestigiosi istituti di agraria. Ha un osservatorio privilegiato. “Guarda – mi ha detto – l'agricoltura italiana ha criticità irrisolte, rinviate, spesso figlie di politiche strategiche non degne di questo nome. Paga scelte legate alle tendenze del momento o alle emergenze, come è un po' nella cultura italiana. Con il Covid-19 i nodi sono soltanto venuti al pettine, vedi il caso del fabbisogno di manodopera stagionale”. Questo è un punto, sì. Perché quando sento i nuovi maître-à-penser, cioè gli chef che decantano i nostri prodotti, mi viene sempre da pensare: ma chi li raccoglie? E' un po' come quando a tavola con amici ci lamentiamo della padrona di casa che ci serve con solerzia le portate e io, adesso seduti anche tu. Una frase di circostanza, che nasconde una domanda carogna: se la padrona si siede, chi ci porta i piatti?

“Incentrare ancora il dibattito limitatamente alla formula ‘immigrati sì-immigrati no’ è fuorviante. Va presa consapevolezza di due cose: che l'agricoltura

ha necessità di manovalanza stagionale e che pertanto vanno previsti degli strumenti che possano disciplinare questa offerta di lavoro”.

Va bene: altre sofferenze? “Il settore primario soffre, anche se non in maniera generalizzata, di mancanza di redditività e un modo per assicurarla è quello di una ridistribuzione più equa della catena del valore lungo la filiera che va dai campi al consumatore. La ricetta è nota, serve ancora una volta una politica. Certo, la frammentazione delle aziende, per lo più medio-piccole e poco strutturate, la storica divisione tra le diverse organizzazioni di categoria e il potere forte della Gdo, la grande distribuzione organizzata, non aiutano a comporre il quadro”.

Gilberto ha qualcosa da dire sulle potenzialità italiane: “Anche queste, in gran parte, sono note. L'eccellenza agroalimentare italiana è ormai diventata un mantra. Abbiamo un livello di qualità superiore e anche un sistema di controlli a livello ambientale e sanitario invidiabile. Un ulteriore punto di forza risiede nella straordinaria biodiversità della penisola. Prendiamo l'esempio dell'olio, anzi degli oli. Ne abbiamo così tanti e diversi che potremmo permetterci di uscire dalla competizione sull'olio più buono in assoluto (anche perché altrove nel Mediterraneo hanno fatto nel frattempo passi da gigante) e smarcarci promuovendo una diversità di oli impareggiabili, ognuno dei quali da abbinare alle diverse pietanze, con una carta nei ristoranti come per i vini, del cui percorso di valorizzazione culturale e commerciale vanno ripercorse le tappe. C'è poi tanto da lavorare sulla destagionalizzazione di alcune attività, in particolare quelle che confinano e coabitano con il turismo, per dilatarne gli ambiti, non solo temporali, ma anche in termini di proposte esperienziali da offrire”.

Va bene, abbiamo cominciato a parlare dei giovani quindi parliamone: “Sgombriamo il campo da luoghi comuni, quale quello che i giovani d'oggi non sono come quelli di una volta, non hanno stimoli, non si impegnano, eccetera. E' una storia che dura dai tempi della preistoria. Vi sono ragazzi con le motivazioni, la determinazione, lo spirito di sacrificio giusti, poi possiamo discutere sulle percentuali ma senza generalizzare. Gli istituti agrari e le facoltà di agraria hanno conosciuto una grande crescita di interesse, sia per un aumento della quota di genere femminile, fino a 50 anni fa pressoché inesistente, e oggi attestati tra il 25 e il 30 per cento. In secondo luogo per i tanti diversi settori nei quali la preparazione consente di inserirsi. Da non trascurare anche una crescente sensibilità ambientale e un'attenzione a stili di vita improntati a una maggiore vivibilità. Non hanno paura di sporcarsi le mani, lo vorrebbero fare probabilmente con una professionalità e una dignità che in passato spesso non è stata riconosciuta agli operatori del settore. E, ovviamente, anche con dei livelli di remunerazione e di benessere da cui non si può (non si può, non non si vuole) prescindere. La favoletta del ritorno alla terra, con medici, ingegneri, avvocati e notai che avrebbero scelto di vivere coltivando su superfici poco più grandi di un orto familiare o allevando una pecora e una mucca, ha fatto più male che bene all'agricoltura. Chi frequenta questi corsi di studi sa bene che serve essere o diventare imprenditori, al pari di quelli che producono in fabbrica, avere il controllo di gestione, innovare e digitalizzare il

mestiere più antico del mondo, lasciandosi alle spalle i ritratti romantico-bucolici”.

Va bene, però fammi tanti esempi: “Decine di nomi di ragazzi che conosco hanno trasformato le aziende di famiglie, o lo stanno facendo, ampliandone e potenziandone le attività: Marco, che dall'azienda olivicola paterna è passato ad avere il frantoio e una società di produzione di cosmetici all'olio di oliva; Michele, che alla coltivazione della terra di famiglia ha aggiunto un molino e la commercializzazione di farine; Matteo, che a fianco ai terreni orticoli del padre ha costruito un laboratorio di confetture e succhi di frutta. Potrei continuare a lungo, cambiando filiere, nomi e luoghi”.

Aggiungerci anche Francesco Mastrandrea che ha un'azienda a Capo d'Orlando: “Sono un imprenditore agricolo di prima generazione e mi sono formato studiando il sistema cooperativo trentino. Il fatto è che l'agricoltura italiana è un po' vecchia, sì, c'è un buon storytelling sull'agricoltura, ma perdona la rudezza: sono cavolate. Non innoviamo perché il valore dell'agricoltura è ancora collegato al valore del latifondo. Se oggi un giovane non è coraggioso, se non è nei circoli giusti, non riesce ad accedere alle informazioni, e dunque alla terra: quindi non innoviamo per vecchiaia e chiusura. E in più le startup agricole non sono viste ancora come una potenzialità dal sistema creditizio, almeno non come quelle industriali: se vado in banca e dico: mi servono tre milioni perché voglio produrre fragole in maniera sostenibile, la stessa quantità che in Puglia producono in 60 ettari io la voglio ottenere in 3, meno acqua, meno manodopera, insomma se dico voglio essere sostenibile (aggettivo abusatissimo) e lo dimostro, non mi filano per niente. Comunque, ho cominciato con l'eredità, pochi ettari di famiglia, poi ho preso in gestione l'azienda Villa Piccolo (‘Il Gattopardo’ - ricordate? - è stato scritto là, 20 ettari a uliveto. Questa azienda è più bella che produttiva, ci sono vecchie varietà, ma molto profumate. Allora da una parte ho cercato di razionalizzare la produzione, mettere su una irrigazione razionale (in collaborazione con la startup innovativa Idroplan), dall'altra di fare cultura. Sì, sto lavorando affinché i turisti vengano già da settembre sotto gli ulivi secolari nella villa del Gattopardo. Poi ho un nuovo progetto: mi sono inserito in una filiera per produrre frutti tropicali, mango e avocado: siamo a 40 metri dal mare! Filiera organizzata per creare prodotto fresco ed essiccato sul mango (fra un paio d'anni saremo in produzione). Altro valore aggiunto perché sarà sostenibile (controlleremo il consumo dell'acqua e i patogeni attraverso le fertirrigazioni) e andremo a inserirci, differenziandoci, in un contesto di aziende agricole: credo che scatteremo un buon prezzo di vendita, l'avocado italiano”.

E così siamo alla fine, al terzo atto: l'atto che, in genere, indica una strada. L'agricoltura giovane cioè innovativa rende possibile un sogno, produrre more from less: ecco la strada. “More from Less” è il titolo di un bel libro (ucido e chiamo) di Andrew McAfee, da poco uscito sul mercato anglosassone. Perché riflettiamoci: qual è la soluzione per questo nostro bel mondo con 10 miliardi di persone, con desideri e scale di valori così sfumate? Less and less o, appunto, more from less? Less and less è il proposito di André Gorz, uno dei primi teorici dell'ambientalismo che in “Ecology as Politics” fu molto chiaro sulla questione: “Il punto non è astenersi dal consumare more and more ma consumare less and less”.

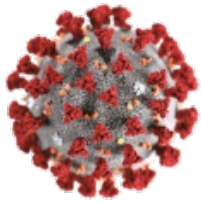
Anche qui, questione di immaginario vecchio. Fermo al 1970, data in cui l'America celebrò il suo primo Earth Day. Erano stati quelli anni di scoperta. Una su

Forse ci stiamo riuscendo a produrre di più, usando meno risorse. In agricoltura tutti i dati a nostra disposizione indicano questa tendenza. Rispetto al passato, usiamo meno fertilizzanti, meno agrofarmaci, meno acqua. La bussola è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi

tutte: avevamo visto il nostro pianeta, dall'alto. La Terra che sorge. Quella foto scattata nel 1968 dall'Apollo 8, in orbita, aveva riscaldato gli animi, e mosso tutti alla commozione. In effetti guardiamo i grafici di quel periodo: crescevamo (aumentava il reddito e la produzione andava su) ma usavamo tante (troppe) risorse: erano gli anni delle lucciole scomparse. E quello che si sente dire ancora spesso: perciò pensiamo che less and less sia la soluzione. E tuttavia, è un riflesso condizionato.

Forse ci stiamo riuscendo a produrre di più, usando meno risorse. In agricoltura tutti i dati a nostra disposizione indicano questa tendenza. Rispetto al passato, usiamo meno fertilizzanti, meno agrofarmaci, meno acqua. Pensate a tecniche come l'agricoltura di precisione, che riducono di gran lunga il nostro impatto. E' una nuova strada, non è detto che funzioni, bisogna sperimentare. La bussola di sicuro è fatta di studio, innovazione, ricerca, investimenti, maggiore integrazione dei saperi. Sì, è una strada giovane, è una strada tecnologica. Deve perorare anche l'Italia, svegliare l'immaginario, risolvere i suoi problemi strutturali. E' importante: questa strada porta alla liberazione della natura. More from less, appunto. Come a dire le notti che verranno saranno piene di lucciole e quelle illumineranno le fabbriche e le nuove idee del Terzo millennio: facciamole brillare.

Antonio Pascale



✓ **L'equilibrio ambientale stravolto**

L'invasione dei cinghiali e i rischi per l'agricoltura

di **Giulia Maria Crespi**

Lo abbiamo visto con il terribile Coronavirus, che da un ambiente equilibrato, in grado di contenerlo come una foresta tropicale, si è trasferito nelle nostre città anche a causa di una invasività umana e pratiche intensive sempre più pesanti, nei delicati meccanismi naturali che si autoregolano; lo vediamo con i cambiamenti climatici, come ad esempio la siccità, che purtroppo pare incombera sulle nostre pianure, quando la specie umana va a forzare le leggi e gli equilibri del Pianeta, la Natura da amica e madre diventa un problema.

Anche a livello locale, problema assai più antico della attuale pandemia, un flagello causato dall'incoscienza dell'uomo sono, ad esempio, proprio in questi giorni di semina agricola, i cinghiali. Il loro numero, a causa di uno stravolgimento di equilibri biologici che ne contenevano la quantità, è ora aumentato a dismisura, per cui questi animali entrano nelle campagne appena seminate, scavano con il muso e dissestano il terreno, al punto da compromettere il raccolto futuro.

Per questo motivo, le campagne devono venire seminate persino due o tre volte, ed anche quando il raccolto arriva ad una certa altezza, i cinghiali lo adoperano come loro pascolo, compromettendolo gravemente.

Questi animali sono proprio diventati un enorme problema: per l'agricoltura, ma anche per l'ambiente naturale. Branchi di cinghiali ormai fuori controllo rischiano in poche ore di distruggere il lavoro di una stagione agricola o di recare un grave danno alla biodiversità per la distruzione del prezioso sottobosco e di specie minori.

Un problema con cui da anni si confrontano gli agricoltori del Parco del Ticino, ad esempio, è solo una faticosa ed oculata campagna di abbat-

Un flagello
Scavano, dissestano, compromettono il raccolto. Di qui gli appelli per chiedere che la Regione sblocchi il divieto di abbattimento selettivo

timenti selettivi e controllati ha permesso di limitare i danni, coinvolgendo, oltre al Parco del Ticino stesso, le Province e soprattutto gli agricoltori.

A causa della pandemia, purtroppo, però, una disposizione regionale dello scorso mese di marzo in materia di limitazione delle attività e degli assembramenti, per salvaguardare la salute pubblica prima di tutto, sta impedendo in questi giorni gli abbattimenti permessi e programmati con la Regione lombarda da parte di agricoltori, guardiaparco e personale incaricato. Ormai il rischio è che oltre ai danni causati dalla pandemia vi si sommino anche quelli dei cinghiali, in un mondo

agricolo che sempre più dovrà orientarsi verso una sempre maggiore sostenibilità, prima di tutto ambientale e alimentare, ma che appunto rischia di dover invece pensare ai danni causati da questi invadenti ungulati.

Certo, i cinghiali non sono un problema ambientale, ma sono la conseguenza di scelte sbagliate proprio sul territorio e il suo ambiente. Sono un effetto distortivo di quello stravolgimento dell'equilibrio naturale che dobbiamo invece assolutamente ritrovare.

Ben vengano quindi gli appelli e le iniziative degli agricoltori del Parco del Ticino e della Val Padana, per chiedere che la Regione Lombardia, nel

Diffusione
Un gruppo di cinghiali: per la pandemia, sono vietati gli abbattimenti e gli animali, dal Ticino alla Val Padana, rovinano le coltivazioni

pieno ed assoluto rispetto delle disposizioni di sicurezza sanitaria, peraltro facilmente ottenibili in un programma di abbattimenti controllati, sblocchi il divieto generalizzato dei programmi di abbattimento selettivo con la massima urgenza. Il pericolo è quello di perdere una intera stagionalità.

Concludendo, agricoltura e Natura sono intrinsecamente vincolate e possono essere reciprocamente rispettose, se l'uomo non vuole speculare o stravolgere questi delicatissimi equilibri, come attualmente ha fatto con i cinghiali. Questo vale anche, forse, per l'eccesso di virus.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritorno alla vita

di **Giampiero Rossi**

PROVE DI RIPRESA DAL CAFFÈ AL MOJITO

Hanno organizzato tavolini con le bustine di zucchero e i dolcificanti, le *bricche* e le fette di torta, le stesse che i clienti sapevano di trovare ogni mattina sotto la campana di vetro. E hanno offerto due parole a chi le ha cercate. Molti ristoratori hanno gettato il cuore oltre l'ostacolo (soprattutto quello dell'orgoglio professionale) e si sono messi ai fuochi e al telefono per inventare un servizio a domicilio. All'ora dell'aperitivo, se la nostalgia per il momento è più robusta della malinconia per le restrizioni, è di nuovo possibile assaggiare «quel» *mojito*, sia pure in un bicchiere sbagliato e senza il gusto del tavolino. Insomma gli esercenti milanesi ci stanno provando.

SEGUE DALLA PRIMA

Dopo quattro settimane di serrande abbassate, si sono rimboccati le maniche e si sono messi a fare il loro lavoro. Non saranno pochi caffè e qualche pietanza consegnata a domicilio a risollevarli dallo sprofondo economico in cui si sono trovati, ma fare «almeno questo» è un ritorno alla vita. E anche per molti di noi clienti lo è. Dobbiamo essere solidali, dunque, accompagnarli nelle richieste di sostegno, contribuire con il nostro piccolo versamento quotidiano e rispettare le norme di sicurezza sanitaria, cioè evitare leggerezze possano costare una nuova fatale chiusura. Anche questo sarà un modo per far sapere ai nostri baristi e ai nostri ristoratori che siamo contenti di rivederli e che ci sono mancati tanto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GENTILMENTE

A TUTTE LE MAMME PARTITE IN SOLITUDINE

Non dico una folla, ma qualcuno si mi ha chiesto come finiva poi la storia dei pappagalini (vedi domenica scorsa)? Finiva che, gradualmente — l'avverbio del giorno — avevano realizzato che fuori dalla gabbia in fondo cautamente ci si poteva avventurare. Ogni giorno scoprivano un vasetto da qui a lì nuovo (nuovi interessanti trespolti gli saranno sembrati i vari arredi del soggiorno), ma il loro regno prediletto restava la loro gab-

bia. Solo lì, al sicuro, schiacciavano pisolini e passavano la notte. Non ricordo altro, probabilmente quando arrivò la stagione delle finestre spalancate lo sportello fu lasciato aperto molto meno (per noi stessi, per la nostra estate, ci auguriamo, ovvio, il contrario). Ah si una cosa la ricordo, che ogni tanto la mamma mi diceva tu e le tue idee, prendi lo straccio e pulisci... dal cielo era piovuta una macchiolina bianca e non era un fiocco di neve. A proposito, auguri

di **Vivian Lamarque**



mamme, è la seconda domenica di maggio, la vostra domenica. Ci siete? Tutte presenti? No, alcune non rispondono all'appello e molte per colpa del virus, a loro soprattutto, le non salutate, le non accompagnate alla grande soglia, tutti i nostri pensieri e i nostri fiori. E pensieri a tutti i loro cari depredati così del finale di una storia di una vita intera. Qualche giorno fa su queste pagine una bella foto mostrava una mano che, a Musocco, posava un fiore su tombe di vittime di Covid sconosciute. Anche per loro ci vorrebbe un monumento come quelli, dopo le guerre, per il Milite Ignoto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Qui Lina



di **Lina Sotis**

La Bottega di Quartiere, impresa sociale degli Amici di Edoardo onlus, che sostiene e forma ragazzi/e inoccupati della Barona (329.0885831), riapre e offre servizi di pulizie, tinteggiatura, sanificazione a prezzi speciali. E in sicurezza.

Alto&Basso



di **Isabella Bossi Fedrigotti**

PAROLE NOTTURNE (MA SENZA FAKE NEWS)

«Benedetto sia il telefonino — scrive la lettrice Giuliana Ferri — che in queste settimane di reclusione mi ha permesso di tenere i rapporti con le persone cui voglio bene. Prometto che mai più mi unirò al coro di quanti ne deplorano l'uso smodato o di coloro che addirittura si vantano di farne a meno. Se non ne avessi avuto uno non so come sarei sopravvissuta e credo che questo valga un po' per tutti. Ne sono convinta perché dalla mia piccola terrazza vedo le finestre di un palazzo di fronte che, alla sera, mostrano stanze illuminate: in quasi tutti questi ambienti potevo intravedere una persona chiaramente china su un cellulare». Sì, più difficili, anzi, molto più difficili sarebbero stati i giorni del lockdown senza l'assidua assistenza dello spesso deprecato — in quanto onnipotente e abusato — cellulare. Le chiacchiere serali con amici e parenti, anche con quelli che di solito non si chiamano con frequenza, hanno probabilmente contribuito a evitare stati d'animo più pesanti. Con una controindicazione, però: mai hanno viaggiato via Whatsapp così tanti video destinati a divertire, distrarre, consolare, informare o anche terrorizzare. Passi per i primi, grazie alla risata che eventualmente strappano. E passino anche le catene di Sant'Antonio che minacciano catastrofi a chi le interrompe non disponendo di dieci amici pronti ad accendere candele o a recitare rosari. Più destabilizzanti sono invece quei video che vogliono informare il popolo ignorante, cioè noi tutti, e che trasmettono le molto contraddittorie teorie di supersperts mondiali di Covid 19. Ecco per esempio il luminare indiano, che nientemeno nega l'esistenza del virus; ecco l'eminentissimo prof tedesco secondo il quale il lockdown è una «boiata pazzesca»; ecco il premio Nobel giapponese che punta il dito contro il laboratorio di Wuhan, i cui ricercatori sarebbero stati terminati per coprire la verità sul contagio. E il fatto che il Nobel stesso abbia definito l'intervento un clamoroso falso non aiuta a fare chiarezza. Benedetto sia, dunque, il telefonino, meglio però sarebbe se ci risparmiassimo i controversi scoop scientifici di tanti preclari professori.

ibossi@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Decreto Rilancio, ecco tutte le misure per l'agricoltura

(09/05/2020, terraevita.edagricole.it)

L'industria alimentare sta reggendo, per ora

(09/05/2020, ilpost.it)

Ripensare il global food system nell'Antropocene

(11/05/2020, laboroculturale.org)

Can the Restaurant Industry Be Saved?

(11/05/2020, rollingstone.com)

Verso una "nuova" scuola, ai tempi del coronavirus: l'Italia guarda all'educazione all'aperto per la riapertura

(12/05/2020, greenme.it)

Al via un protocollo per riqualificare le aree agricole sottratte alla camorra

(12/05/2020, greenreport.it)

Le ragazze salveranno il mondo? Lo stanno già facendo

(12/05/2020, greenreport.it)

Il greenwashing delle compagnie petrolifere e i cambiamenti climatici

(12/05/2020, greenreport.it)

EVENTO ONLINE - Macfrut a tutto digital, la fiera 2020 sarà online

(12/05/2020, agronotizie.imaginenetwork.com)

Most Farmers in the Great Plains Don't Grow Fruits and Vegetables. The Pandemic is Changing That

(12/05/2020, civileats.com)

Jay-Z, Serena Williams-backed Kopi Kenangan scores \$109m in Sequoia-led Series B round

(13/05/2020, agfundernews.com)

C'è l'accordo per i lavoratori stranieri, ma l'agricoltura chiede i voucher

(13/05/2020, terraevita.edagricole.it)



R u r a l H a c k

RuralHack è una task-force del programma Societing 4.0 e rappresenta il nodo centrale di un network di ricercatori, attivisti, contadini, hacker, manager, artisti.

Il circo umano di RuralHack realizza progetti che tengono insieme l'innovazione sociale con l'agricoltura di qualità per la riattivazione delle comunità rurali in armonia con gli strumenti dell'innovazione digitale. Con una intensa attività di ricerca/azione svolta sul campo adattiamo i più moderni approcci del service design thinking e le tecnologie digitali 4.0 (quando servono) agli scopi del sistema agroalimentare italiano di qualità.

www.ruralhack.org

