

PRATICHIAMO IL FUTURO

UNA FAMIGLIA TRA DUE MONDI

Praticiamo il futuro vuole essere un momento di stimolo e riflessione. Stiamo vivendo un irripetibile momento di transizione ed è troppo tardi per affrontarlo con pessimismo.

Con questa rubrica vorrei offrire ai lettori la possibilità di immergersi in esperienze di vita alternative, differenti modi di pensare e vedere la realtà che ci circonda. Da troppi decenni a questa parte siamo stati abituati a condurre vite sempre uguali a se stesse, omologate da un sistema che sembrava offrire gioia e benessere sempre crescenti, ma che stiamo comprendendo non poter funzionare e avere grosse lacune economiche, ambientali e sociali.

Nell'alveo dei percorsi di cambiamento che vorrei mettere in evidenza parliamo oggi di un giovane uomo e della sua famiglia. Denis è uno dei tanti figli del nostro territorio che in esso è nato, cresciuto e si è inserito. Dopo il percorso scolastico ha, negli anni, preso occupazione in alcune aziende dei dintorni. L'infanzia è passata all'interno di una famiglia contadina, tra campi e bestiame, che però nel corso del tempo hanno lasciato spazio alla modernità e al benessere. Ci sono state diverse svolte nella vita di Denis: la prima è stata la condivisione di intenti e passioni con sua moglie Anna. Per questa giovane coppia il rispetto per l'ambiente, la salubrità del cibo, la certezza della sua provenienza, e una certa sobrietà, sono sempre stati essenziali. La seconda è stata la nascita della loro prima figlia, Sara; i due neo-genitori si sono chiesti come poter aderire ai loro principi all'interno della traiettoria familiare sognata.

Tra pesticidi e concimi chimici presenti in frutta e verdura, antibiotici e anabolizzanti che appestano le carni, Denis e Anna hanno deciso di intraprendere un percorso di autosufficienza familiare. E' venuto in aiuto il fatto che l'abitazione di residenza fosse quella dei nonni, in cui erano ancora conservate tutte le attrezzature appartenenti alla vecchia vita contadina della famiglia.

Con tanta passione e buona volontà hanno ripristinato l'orto e i recinti per il bestiame da tempo dismessi. Parallelamente c'è stato anche un percorso di auto-formazione. Libri, corsi, incontri dell'AIAB sono stati, e sono ancora, passaggi fondamentali nel miglioramento e nella comprensione della realtà, aiutati anche dalla formazione di Anna che si è laureata in Scienze naturali con una successiva specializzazione in fitoterapia.

E' accaduto un po' per caso che iniziando ad allevare degli avicoli, e parlando con amici e colleghi, Denis riscontrasse interesse per questi suoi animali ruspanti. Inizialmente egli stesso ha raccontato che capitava tenesse qualche pollo in più del necessario. Di anno in anno c'è stata sempre maggiore richiesta di famiglie le quali chiedevano di tenere per loro alcuni polli. Cercando di seguire le direttive del biologico ha ingrandito i recinti ed è andato alla ricerca di terreni incolti per piantare le granaglie necessarie agli animali. E' stato importante comprendere che per avere un buon risultato finale sia imprescindibile chiudere i cicli produttivi. Non si può pensare di allevare polli in casa per poi dare loro da mangiare le stesse farine che si usano negli allevamenti industriali, tanto varrebbe comprarli al supermercato. Nell'ottica del ciclo chiuso si è spalancato un mondo enorme di conoscenza. Dalla generazione del letame con l'ausilio di capre e asini, al ciclo di gestione del fieno per alimentarli fatto in parchi esenti da coltivazioni, dalla cova casalinga alla scelta delle razze avicole più rustiche e a lento accrescimento.

Il crescendo continuo e inesorabile di attività domestiche hanno finito per occupare interamente il tempo libero della famiglia. Tra lavoro in azienda e a casa è iniziato a mancare il tempo sotto i piedi.

A questo punto, strano a dirsi, è venuta in aiuto la "crisi economica" che ha colpito anche l'azienda per cui Denis lavorava, permettendogli di avere più tempo libero da dedicare alla nascente Fattoria. Si sono ridotte le ore di lavoro settimanale in azienda che nel corso degli anni sono passate da quaranta a meno di venti, arrivando infine a zero con la chiusura dell'attività. Nel contempo si è allargato l'allevamento degli avicoli e, avendo Denis il chiodo fisso della chiusura dei cicli produttivi, ha sviluppato e acquistato attrezzature per poter creare sempre più prodotti in casa:

farine, pane, pasta ecc...

La famiglia in transizione protagonista della nostra storia è ora arrivata ad approfondire le conoscenze delle farine derivanti da vecchie varietà di cereali. Questo aspetto è per loro essenziale in quanto allergie ed intolleranze alimentari presenti oggi sono sintomo inequivocabile del fatto che ciò che mangiamo non ha nulla di genuino e naturale. Pensiamo ad esempio alle uova, con quelle belle immagini sulle confezioni; galline libere e allevate in mezzo ai prati. Purtroppo la realtà è ben diversa, il 90% in Italia sono ancora allevate in gabbia, riempite di farmaci e coloranti per dare al tuorlo quel bel colore arancione, e anche per quelle a terra ammassate in capannoni la musica non cambia.

Una lunga serie di attività accompagna le giornate di Denis. Queste vanno dall'auto-costruzione di attrezzatura, alla produzione di birra, prove in campo sia per la produzione di ortaggi sinergici, sia per il recupero delle varietà di sementi che stanno andando perdute.

Questa esperienza non è certo priva di ostacoli. Una criticità sta nel fatto che espandendo le coltivazioni lontano dai confini di casa si verificano episodi di furto nei campi.

Dal punto di vista normativo ci sono molte difficoltà, riguardanti ad esempio la trasformazione e il macello. Anche per piccole quantità si è spesso paragonati alla grande industria e quindi inseriti in quel circolo normativo e burocratico che tende a spegnere gli entusiasmi visti i costi da sostenere e le pratiche portare avanti.

Un ulteriore ostacolo nelle nostre zone è la cultura dell'agricoltura intensiva. Normalmente c'è poca disponibilità da parte dei terzisti a fare certi lavori particolari. Altro aspetto critico è il fatto che è quasi impossibile trovare soia italiana biologica per alimentare gli animali, in quanto alla vendita si presenta quasi tutta estera e OGM.

Denis e famiglia cercano di alimentarsi con prodotti il più possibile salubri ed alcalini visto che, come indicano molti recenti studi, mangiando cibi con PH acido si vanno a favorire la maggior parte delle malattie che colpiscono la nostra società occidentale: diabete, tumore, malattie osteoarticolari, gastro-intestinali e degenerative.

L'intero progetto si chiama LA FATTORIA DI SARA E GIULIA, è portato avanti da questa giovane coppia piena di passione e con tanta voglia di divulgare le tematiche che stanno loro a cuore anche attraverso la pagina facebook intitolata proprio come il loro progetto.

Il sogno è quello di poter fare di questa passione anche un'attività vera e propria che permetta di vivere dignitosamente con il reddito ricavato dai prodotti della fattoria.

L'idea per il futuro è quella di riuscire a rendere ancor più fisica la Fattoria di Sara e Giulia prendendo un rustico da ristrutturare per poter avviare tutte le produzioni a ciclo chiuso che interessano alla famiglia e poter fare anche attività divulgativa e didattica a tutte le persone interessate.