

CHI SIAMO

Presentazione di Giacomo

Dopo la laurea in Sociologia a Trento, nel 2015 mi sono trasferito a Bologna per studiare Antropologia Culturale. Nel 2016 è stata promulgata la legge che permetteva di coltivare la canapa e ho deciso di provare ad aprire un'azienda agricola per coltivare e vendere questa pianta dalle molte virtù. Tramite la conoscenza di una persona che viveva in Appennino sono riuscito ad ottenere 2000mq di terreno abbandonato in comodato d'uso e con tutti i miei risparmi ho aperto l'azienda. Dopo il primo raccolto, nel 2018, sono entrato in Campi Aperti e ho iniziato a vendere fiori e piante di canapa. Questa attività tutt'oggi è ancora la mia attività principale che mi dà il reddito per poter vivere. Nel 2020 mi sono trasferito da Bologna a Vedegheto, paesino di 60 abitanti vicino al terreno dove avevo l'azienda, e ho conosciuto Marta, che come me si era appena trasferita da Bologna. Nel 2021 ho ricevuto lo sfratto dal terreno in comodato d'uso e ho deciso di insediarmi in Appennino insieme a Marta e ampliare l'azienda agricola aggiungendo altre colture oltre alla canapa ed è quindi iniziata la ricerca della casa e della terra dove insediarsi e divenirne custodi.

Presentazione di Marta

Sono arrivata in Appennino, a Vedegheto, nel 2020 per cercare un ambiente che mi permettesse di rinunciare il meno possibile alle mie libertà in seguito allo stato di pandemia da Covid-19. Per il primo anno ho continuato a lavorare in città come educatrice per un servizio educativo per adolescenti del comune di Bologna muovendomi da pendolare. In questo primo anno ho avuto modo di conoscere meglio il territorio, le reti di persone preesistenti e instaurare nuove relazioni e progetti. Sono entrata nel direttivo del centro civico di Vedegheto (uno spazio pubblico finalizzato ad ospitare eventi culturali e di aggregazione sociale) in cui ho proposto attività di insegnamento di italiano L2 per le persone straniere domiciliate nel paese, centri estivi per bambini del territorio e altri eventi attività culturali per l'aggregazione e la solidarietà sociale. Ho collaborato per un anno in un progetto di orto condiviso con vendita di cassette settimanali e insieme ad altre tre persone abbiamo iniziato ad allevare un gregge di pecore per autoconsumo. Dalla necessità e dal desiderio di stabilirmi in questo territorio ho deciso di lavorare in un caseificio, la Fattoria I Piani di Marco Feltrin (storica azienda di Campi Aperti), per iniziare un nuovo percorso di formazione adatto alla spinta che sentivo verso l'auto-produzione del cibo. Dopo qualche anno di esperienza abitativa collettiva, io e Giacomo, che ho conosciuto appena sono arrivata in Appennino, abbiamo deciso di condividere la vita, i progetti di lavoro e gli ideali.

Perché vogliamo vivere qui e cosa vogliamo fare

La scelta di vivere di agricoltura e insediarsi in un podere abbandonato dell'Appennino Bolognese è stata dettata dalla necessità di andar via dalla città, dalle sue dinamiche di mercificazione e gentrificazione, che non ci facevano più stare bene. In Appennino abbiamo trovato una dimensione più sostenibile, soprattutto riguardo ai consumi. L'autoproduzione ci permette di non consumare prodotti industriali senza, quindi, contribuire al sistema capitalistico che ci opprime.

Nel 2022 abbiamo trovato un podere abbandonato da decine di anni con una stalla, un fienile in buono stato e una casa collabente. Nel 2023 siamo riusciti a comprare il podere dopo una battaglia legale con un latifondista della zona che ha provato ad esercitare il diritto di prelazione agraria,

senza avere in realtà tutti i requisiti di legge. Nel 2024 siamo riusciti a completare la demolizione della casa e in questo momento è iniziato il cantiere della nuova costruzione, motivo per cui siamo qui a presentare a voi il nostro progetto.

La nuova costruzione avrà un piano terra ad uso lavorativo con un laboratorio di trasformazione e un appartamento in legno al primo piano. Useremo il laboratorio per trasformare i cereali che produciamo: attualmente grano tenero e orzo da birra. Vogliamo fare prodotti da forno e pasta in proprio e far maltare l'orzo da birra in un maltificio, con l'ottica un giorno di riuscire anche a maltare in proprio

Ad oggi ci sono solo poche grosse aziende che vendono malto in quantità limitata, ci piacerebbe quindi poter produrlo per piccoli birrifici, per chi fa la birra in casa e un giorno produrre anche noi la nostra la birra. La canapa viene già trasformata in olio di CBD e continueremo questa produzione nel nuovo laboratorio. Ci piacerebbe aprire l'uso del laboratorio anche alle persone e alle piccole aziende del territorio che hanno necessità di fare una trasformazione alimentare ma che non hanno i mezzi per farlo. Inoltre vogliamo anche fare un progetto collettivo di autoproduzione di passata di pomodoro, coltivando i pomodori e poi trasformandoli nel laboratorio insieme ai coproduttori della zona. Negli ultimi due anni abbiamo sperimentato con successo una forma di produzione collettiva del grano: seminiamo ciò che i coproduttori della zona compreranno, condividendo i costi e il lavoro in campo, ispirandoci al modello della CSA.

I fondi che chiediamo sono per l'ultimazione della costruzione del nuovo edificio e la ristrutturazione dell'esistente, in quanto con i nostri risparmi e i soldi donati dai famigliari riusciamo a completare solo l'appartamento e la struttura al grezzo del piano terra.

Nei locali esistenti, fienile e stalla che ristruttureremo, vogliamo inoltre un giorno aprire una bottega di prossimità con uno spaccio alimentare di prodotti nostri e delle aziende agricole limitrofe in quanto nel nostro territorio non vi sono luoghi dove poter comprare prodotti locali e genuini a prezzi accessibili.

La passione di Marta per l'allevamento e la sua formazione da educatrice porteranno al progetto anche queste componenti. Vogliamo, infatti, continuare l'esperienza di allevare animali da carne e latte per autoconsumo, inoltre vogliamo attivare dei percorsi di agricoltura sociale e fattoria didattica con agli animali e piccole coltivazioni di ortaggi. La formazione universitaria di Marta in educazione culturale e sociale e la sua esperienza decennale in questo campo ci interroga sulla possibilità e necessità di continuare a lavorare per aprire spazi di occupazione e di cura per persone fragili in una società prestazionale ed esclusiva. Essere contadini in un territorio marginale e abbandonato, offrire cibo sano in una logica di economia di prossimità, contribuire a formare le nuove generazioni ai saperi contadini, lottare per la giustizia sociale e l'inclusività, sono gli aspetti ideali del nostro progetto.