



LA COMUNITA' DELLA SPORTA
"il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo"

Là, dove la terra è collettiva

Coop. Iris

Seconda uscita e...nebbia fitta.

Impossibile vedere a uno scarpone di distanza.

Questa volta non sbagliamo strada, semmai scarpe.

La pianura è fango, di grano appena seminato. Camminiamo ai lati, sul tratturo del campo, ma allo stesso affondiamo.

Unico ad andare, maestro e sicuro: Maurizio, padrone di qua, affabulatore nato. Sbircio di lato, magari lo scovo il gelso divelto, coperto a fanghiglia, matrice del calco, del suo andare di legno. Poi mi dò un colpo, riaggiusto il pensiero, non Olmi e i suoi hanno girato qui, ma il Bertolucci di *Novecento*. La scena del maiale. Sgozzato.

Adesso di animali non ce ne sono più, se non quelli liberi, nei fossi dei canali o sulle siepi ripiantumate. Rospi, coccinelle, gufi, le diurne albanelle.

Tutte un orgoglio.

Perché la cooperativa prima di essere un'azienda, è un ambiente. Un territorio riportato al suo equilibrio, alla vita. E' di questo che ti parla Maurizio mentre cammina.

Non di pasta, produzioni, verdure. Ma della terra, e di tutto quello che ci sta e come, su quella terra. E tu affondi e gli vai dietro, ti impantani i passi e allunghi l'orecchio per ascoltare il suo dire. Accelera, e lo raggiungi.

Lui va dritto e sicuro. Tu scivoli e peggio fanno soli i bambini che nel fango ci sguazzano e non si preoccupano di preservarsi puliti.

Ti fa vedere il pioppo nero, cipressino, tipico di qua, ma poi ti dice che hanno anche qualche pianta del pioppo canadese, perché è vero, è oriundo, ma da 500 anni.

Che sono un bel po' di tempo.

E poi la natura si sposta da sé, è zingara, non conosce confini, s'impollina e si muove. Le basta un poco di vento, un'ape, un uccello che si mangia un frutto e lascerà cadere il suo nocciolo tra qualche giorno o ora chissà dove. Le barriere, i tracciati, i certificati sono cose d'uomini, aggiunte di protocollo.

Il vento e le api non se ne curano.

Ti racconta delle 4600 essenze che hanno piantato (tutte originarie).

Là dove prima c'erano solo terra e zolle, 18 alberi, 26 cespugli, oggi ci sono 22 Km piantumati a siepe. E la siepe è vita: per la fauna, quella stessa fauna che poi ricambia il favore mangiandosi gli insetti dannosi alle coltivazioni. Le coccinelle ad esempio sono ghiotte d'afidi, bastano loro per disfarsene, nessun diserbante aggiuntivo.

Se proprio, basta far crescere un po' d'orzo nei campi insieme alle insalate, che piace agli afidi più dei radicchi.

Il biologico, ti dice, non è la sostituzione di prodotti naturali con quelli chimici, ma prima di tutto la ricostruzione di un ambiente, un equilibrio. Qualche volta ci accusano di fare agricoltura filosofica, ma è una menzogna. Noi stiamo dimostrando che un'azienda può stare in piedi rispettando l'ambiente, ripristinandolo, imparando a conoscerlo.

Stare in piedi economicamente.

Facendo impresa.

Abbiamo 37 ettari di terra, 36 coltivati.

Spendiamo non più di 5.000 euro l'anno per i prodotti di difesa.

Usiamo il propoli, il neem, le piretrine, un po' di verde rame.

Il resto viene dall'osservazione e dalla pratica quotidiana, dal sapere dei vecchi, e dalla fatica di ogni giorno. Abbiamo imparato a usare la carta al posto dei teli di tessuto-nontessuto, i bioteli (perché li producono la Monsanto e la Novartis e ci sembrava una presa in giro comprare da loro) e se all'inizio costa un po' di più, poi la carta si decompone da sé, e non devi passare a raccoglierla.

E' lavoro evitato, tempo risparmiato, costo abbassato.

Usiamo la rotazione quinquennale, il sovescio come concime e fertilizzante. Abbiamo imparato a sapere quando tagliarlo, rivoltarlo, passarlo alla terra. Non troppo presto perché verde ammuffisce, non troppo tardi perché seccando s'impoverisce.

Ma se riesce bene, non concimiamo neanche, ci basta quello. Irrighiamo per far nascere a luglio e agosto e tutto finisce lì.

Certo dipende anche dalle colture.

Per il pomodoro, le insalate è sufficiente così, per il mais tocca aggiungerci un po' di misto però...Un sovescio ben fatto porta azoto, minerali, sali, proteine, amminoacidi...la massa morbida delle erbe tagliate la interriamo prima che secchi, non la rivoltiamo, lasciamo che sia il terreno a miscelarla, l'ossigeno che c'è nella terra a lavorarla.

Maurizio non lo dice, ma lo sai, lo vedi, quello che bisogna veramente imparare è non-fare, fidarsi. Lasciare che la terra, l'intorno, lavori da sé. Vigilando e attendendo.

Lui racconta così, camminando.

Ogni passo un racconto, ogni ciuffo una storia.

Raccoglie un finale d'equiseto e ti chiede se lo riconosci, qualcuno tra noi dice il nome locale, lui accenna un: "ben detto!" con la testa e conferma chiamandolo alla latina, la lingua della terra, dei nomi dei frutti.

Sottolinea che questa è materia in cui non serve l'inglese, lingua d'impero, semmai quella del trascorso.

Poi aggiunge che l'equiseto è un antifungineo straordinario, silicio puro al 78-80 %, utilissimo pure contro i funghi della pelle, ma di non raccoglierlo mai ai bordi delle statali perché lui assorbe tutto l'inquinamento dell'intorno e usato a infuso e decotto ti passerebbe tutto il raccolto, virus compresi. Lo gira tra le mani e ti racconta come raccoglierlo, a metà fioritura; bollirlo, usandolo tutto, estraendo il 95 % della sua essenza che sta nella radice.

Sapienza da monaco chiama il detto, sapere sempre più raro negli erboristi di oggi in cui spesso prevale il business, la moda.

Ma questo è quello che noi non vogliamo: essere business, moda.

Siamo una cooperativa che ha le terre a proprietà collettiva.

Abbiamo messo insieme quello che avevamo. Siamo nati nel '78 a Costa Vescovato e poi ci siamo trasferiti qui: anarchici, cristiani-ortodossi, gente diversa e sgarruppata.

Con due chiodi fissi: l'agricoltura biologica e la mutualità.

Per questo abbiamo unito il posseduto, per questo stiamo studiando come trasformarci in Fondazione. Perché siamo venuti da niente; abbiamo costruito una realtà come la Iris che è conosciuta, studiata, in tutto il mondo; pagato ogni ora di lavoro di chi ha lavorato qui, degli operai che ci hanno rifatto il tetto (tutti regolari, con contratto chiesto e firmato), di ogni prestante d'opera e vogliamo andarcene nello stesso modo.

Una Fondazione vincola a uno scopo, impedisce a qualcuno di farsi ricco sulla fatica degli altri, di trasformarsi in arrivato.

Ci sono degli appuntamenti fissi lungo il mese, in cui ceniamo insieme, e mentre ceniamo discutiamo con i giovani, i nuovi venuti di questo.

Della mutualità che viene prima del dividere e garantirsi una pensione, che sta a fondamento, non a pretesa d'arrivo.

Abbiamo dovuti pararci dagli attacchi, dalle lusinghe.

Ci hanno offerto di rilevare il marchio, coprirci tutti i debiti, farci prestiti. Ci hanno attaccato nei momenti in cui eravamo più fragili, in cui forse un bello stipendio poteva farci comodo, in cui ci sarebbe servita una liquidazione d'oro fosse pure a chiusura d'un sogno.

Ma siamo ostinati, vogliamo che il patrimonio rimanga comune, di tutti, a disposizione dei consumatori. Ci piacerebbe che i GAS, arrivassero ad avere una parte della proprietà attraverso la Fondazione.

Immaginiamo una governance di una decina di persone che decidono della proprietà, un comitato di saggi e poi la gestione libera delle terre, vincolate a biologico.

L'anno scorso abbiamo rilevato anche il pastificio.

Adesso siamo una cooperativa di 49 lavoratori: 35 al pastificio, 14 alla Iris. Dei 14 della cooperativa, 9 sono soci. Poi ci sono altri soci non lavoratori (16 persone). Siamo una realtà grande, i giovani cominciano ad arrivare, a fermarsi, a voler condividere con noi il progetto, il tempo, i sogni...

Qualcuno se ne è andato, qualcun altro è tornato, altri ancora sono morti.

Il tempo è passato, noi siamo ancora qua.

Con i nostri chiodi: il biologico, la proprietà collettiva, il voler pagare la gente, tutta e in modo regolare, gli incontri con i consumatori.

Ruotiamo le colture sopra le terre, mettiamo fiore, foglia, frutto, radice a giro sopra i campi, perché siamo convinti che ci sia un tempo per prendere e uno per dare.

Ogni coltivazione prende sostanza dal terreno, ma pure ne lascia.

Asporta qualcosa e fissa dell'altro. Sul grano siamo arrivati ad avere la stessa produzione dell'agricoltura fatta a chimica, ma la qualità, ...siamo 4-5 punti percentuali sopra. Coltiviamo grano duro, e per la pasta lo misceliamo a quello di altre realtà consociate con noi in giro per l'Italia.

Qualche volta viene meglio a noi, qualche altra volta ad altri.

Dipende dal sole, dall'acqua...se piove sul grano duro del sud gli ultimi quindici giorni prima del raccolto, la qualità scende, se il sole è leone, sale.

Non tutto dipende da noi.

Ma per quel che ci spetta ci mettiamo tutta l'intelligenza che abbiamo.

Il pastificio era in chiusura, l'abbiamo rilevato, 25 posti di lavoro salvati, tutti operai. Discutiamo con loro, ci confrontiamo su come lavorare e le idee arrivano, le cose cominciano a funzionare.

E' una scommessa, una sfida.

La prossima è di trasformare tutto il pastificio a sola produzione di pasta biologica. Maciniamo già a biologico: per noi, per Alce Nero, per...ma la sfida è: solo biologico.

Maurizio racconta e mentre racconta la nebbia s'è alzata, il cielo un poco aperto, la tavola preparata.

Sediamo nella corte, al riparo del portico e mangiamo a pane e parole.

Il vino della cooperativa Valli Unite (sono amici e si scambiano il prodotto) scorre nei bicchieri, le corse dei bambini riempiono di tracciati il cortile tra i casali.

Fulvia s'affaccia, altri apparecchiano, uno tra i più giovani si aggiunge al racconto. Fa freddo, ma non te ne accorgi.

Passano le ore, ma l'orologio non lo guardi neppure.

Il pane delle focacce è buono, e il radicchio caldo tinge di viola il fondo del piatto venandolo a filari.

Ci giochi mentre ascolti Maurizio che non smette di raccontare, di sognare.

Le voci si mischiano, le bottiglie inclinano il collo e nel riverbero del rosso per un attimo ti trovi a pensare che stai mangiando e bevendo resistenza.

Che stai saggiando la consistenza del raccontato.

Mica male.

Qualcuno si alza, attacca altri discorsi, fa un salto allo spaccio, a farsi una scorta di paste e pomodori. Insalate d'inverno.

Qualcun altro di qua arriva e va.

C'è il sole oramai, alto a riscaldare la schiena, le mani, lo stomaco pieno. Mi chiedo cosa manchi al racconto, se c'è del dimenticato in questo foglio destinato a una veloce stampa.

Ripasso e trovo l'acqua tra gli appunti non detti.

Perché qui si fa uso dell'acqua dei fossi per il granturco, ma serve quella artesianiana, dei pozzi, per tutto il resto del seminato. E, si sa, l'acqua per uso agricolo ha un incidenza altissima su tutta l'usata, sulla sola disponibile. Anche loro lo sanno, per questo hanno deciso di dissetare le pianta con manichette a goccia.

Che lasciano il minimo possibile, ma con il massimo della resa.

Se bagno direttamente la terra, non c'è evaporazione supplementare, anzitempo, prima dell'arrivo a terra.

Se bagno poco, ma costantemente, non c'è eccesso o rischio di ristagni e muffe, se è poca ma costante, non ghiaccia e neppure raffredda le radici che nutre. Epperò la pianta ha tutto il dovuto.

Se bagno sotto la carta con il tubo che passa a fianco di ogni radice e lascia la sua goccia a ogni semente, evito gli sprechi d'energia della pompa che deve spingere in alto un getto, pure sotto un sole d'estate, perché poi ricada a pioggia sulla pianta che sta nella terra. Se.

Se la terra è una cosa viva, e tu la rispetti, allora fai così.

E poi capita che nei tuoi fossati tornino i rospi, che non sono rane e nidificano all'asciutto per cui hanno bisogno di uscire, di scalare i fossati, risalire gli argini e riescono a farlo solo se trovano sterpi e pendenze accettabili.

Il WWF ha un'oasi a fianco dei campi della Iris, ma lì non ci sono rospi, tutto troppo pulito, bello, ripido.

Nei canali che hanno pendenze più dolci invece i rospi salgono e riescono a scampare dall'estinzione.

Ancora una volta Maurizio ripete il già detto, il conosciuto in questi giri tra i produttori, fornitori di GAS.: tutto deve stare, ritornare, al suo equilibrio.

E se fai così, forse alla fine, anche un rospo può diventare Fondazione.

Seminare cambiamento recita il murales che i ragazzi metropolitani insieme a quelli di campagna hanno dipinto sul muro d'ingresso della cooperativa Iris, località Corteregona, Calvatone. Cremona.