LE 11 GIORNATE

programma di recupero sociale
nel territorio toscano

DIARIO 2019/2020

Ore 8.30	incontro in azienda
Ore 9.00	inizio lavori
Ore 11.00	pausa caffè
Ore 12.30	fine lavori e pranzo
Ore 14.30	ripresa lavori
Ore 16.30	pausa caffè
Ore 18.30	fine lavori

in azienda

ogni martedì
x 11

PERCORSI IN CARCERE

LE 11 GIORNATE

programma di recupero sociale
nel territorio toscano

DIARIO 2019/2020

Progetto ideato e realizzato da "Together let's Help the Community!"

Finito di stampare novembre 2021

Copyright di "Together let's Help the Community!"

Lettera del Garante Regionale della Toscana

Con vero piacere accolgo l'invito a presentare, ma sarebbe meglio dire commentare, il lavoro svolto con tanto merito dalla direzione del Carcere di Massa Marittima, dalla cooperativa THC, dalle undici aziende coinvolte, e da tutti coloro che a diverso titolo lo hanno reso possibile.

Trattasi di opera egregia che tutti coloro che si occupano di carcere sanno essere necessaria se si vuole evitare che coloro che per motivi diversi hanno la sorte di vivere la esperienza della reclusione, possano uscirne peggiori di quando vi sono entrati.

Pare banale ma è così, e tutta l'opera di reinserimento che viene svolta ha la caratteristica di essere insostituibile e come tale meritoria. Vi dico grazie non a nome mio, ma di tutti coloro che aspettano una occasione quale quella che le aziende coinvolte hanno offerto ai detenuti, raggiungendo il duplice obbiettivo di render costoro nuovamente parte di un sistema lavorativo e quindi un sistema di relazioni sociali positive, e di comprendere e far comprendere anche ai più scettici che anche chi ha sbagliato può tornare a vivere serenamente in società.

Ho letto, anche con coinvolgimento emotivo, la lettera scritta dall'ex detenuto, la quale introduce la testimonianza delle aziende.

In essa ho letto vari sentimenti, per altro non nascosti: la disperazione, l'abbandono, la voglia di libertà che la maremma profuma dai campi, la voglia di ricominciare una vita nuova e l'orgoglio di esservi riuscito, facendo sì che per la gente…' la diffidenza si trasformasse in cordialità'.

Tanto basterebbe a dir grazie, ma l'orgoglio della partecipazione sociale è trasparente anche nelle relazioni delle singole aziende.

È questa una grande idea ed assieme un grande esempio che io ho già avuto modo di constatare in altre regioni, ma che deve essere fortemente perseguito in terra di Toscana, da sempre attenta alla umana solidarietà, così che nessuno sia lasciato solo nel momento in cui v'è più bisogno di socialità e nessuno si senta negare la possibilità di tornare a vivere con la dignità che solo il lavoro può dare. Aveva ragione il babbo di Luca.

Non appena questo isolamento si sarà allentato, verrò a Massa Marittima a documentarmi meglio, e spero di aver la possibilità di toccare questa esperienza, e di conferire direttamente con i detenuti e con le aziende che li hanno restituiti alla vita.

Grazie veramente a tutti gli attori di questo progetto.

Giuseppe Fanfani

Lettera del Direttore della Casa Circondariale di Massa Marittima

Il programma "11 giornate" si è inserito in un contesto fatto di programmi tesi al reinserimento e alla risocializzazione dei detenuti ospiti di questa struttura.
La sicurezza sociale, infatti, passa anche attraverso azioni volte a ridurre il rischio di recidiva in conformità a quanto previsto dall'art. 27, comma 3 della Costituzione Italiana che appunto recita " Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".
Ogni istituto realizza in vario modo, secondo risorse e sensibilità di enti ed associazioni, programmi in linea con quelli che la legge penitenziaria n. 354/1975 definisce "elementi del trattamento": la scuola, la formazione professionale, il lavoro, le attività sportive e ricreative, ovvero un complesso di azioni per colmare lacune e sollecitare inclinazioni.
Come è semplice comprendere, però, obbiettivi così alti e importanti devono poter contare su finanziamenti e collaborazioni che, invece, non sempre sono adeguate o sufficienti.
Tuttavia, poiché questo è il mandato istituzionale del sistema penitenziario, bisogna cercare ogni strada utile e possibile per il perseguimento degli scopi fissati dalla legge, la cui attuazione comunque non può prescindere dalla sinergia con il contesto sociale ospitante.
La capacità di fare rete, di sensibilizzare il territorio rispetto alla realtà penitenziaria sono fattori rilevanti in una pianificazione efficace ed i detenuti che hanno aderito al programma "11 giornate" hanno potuto cogliere spunti in linea con i percorsi avviati e con le loro attitudini, entrambi, infatti, avevano esperienza nel settore agricolo ed aspiravano a potenziare le loro capacità nel settore; uno di loro, poi, ha potuto mettere a frutto le sollecitazioni ricevute anche tramite il programma, una volta conclusa l'esperienza di detenzione.
L'attuale situazione epidemiologica certamente non aiuta a proseguire nel percorso avviato, ma è naturalmente auspicio condiviso che presto si possano riprendere progetti di questo tenore ed in grado di favorire un'integrazione del carcere con il contesto che lo ospita.
Questa Direzione lavora in tal senso, attivando canali nuovi e risaldando quelli in essere, nell'attesa di fasi più propizie.

Maria Cristina Morrone

Lettera di Luca

Lo stato di detenzione è un'esperienza terribile. Essere privato della libertà, cosa che sembra essere scontata, è stato per me sicuramente il momento più brutto della mia vita. Le sbarre, che usualmente sono sinonimo di protezione per chi magari le fa montare alle finestre di casa per tenere a bada il mondo esterno e per proteggere i propri beni, diventano lo strumento che protegge il mondo esterno da chi sta dentro e questo sovvertimento dell'ordine naturale delle cose è stata la prima sensazione che mi ha fatto provare il carcere. Tutto ad un tratto io ero il cattivo, quello che deve essere allontanato dal mondo, pericoloso verso i miei simili e lì ho cominciato a vivere questa esperienza come se la persona che ero prima in una frazione di secondo non ci fosse più. Nel cortile circondato da grate di ferro mi sentivo osservato, anche dagli uccelli, appollaiati lassù in alto mi sembrava che mi fissassero in modo strano, ero diventato per loro la nuova attrazione dello zoo degli esseri umani. La notte non dormivo, pensavo sempre alla mia famiglia lontana per la prima volta, fissando il cielo stellato dalla finestra vicino alla mia branda mi consumavo dal dolore pensando alle mie bambine e a quello che stavano passando, dovevo reagire, non potevo lasciarmi andare, per me e per la mia famiglia dovevo rimanere l'uomo che loro conoscevano, l'uomo di casa che protegge e risolve i problemi anche se in quel momento l'unica cosa che riuscivo a pensare era che il problema fossi diventato io, è stato terribile. Il tempo, anche se più lentamente, passa e conosco tanti altri reclusi come me, così inizio a farmi un'idea delle persone che ho davanti. Molti stranieri che parlano malissimo l'italiano e anche molti italiani che parlano malissimo l'italiano uguale, pochissimi dei quali che abbiano un lavoro vero al di fuori e il problema dell'abuso di droga che accomuna quasi tutti; chi sta dentro perché la vende, chi ci sta perché ruba per comprarla, maledetta droga, tutti questi ragazzi rovinati per niente perché la droga è il niente, vite sprecate che si trascinano giorno dopo giorno, senza sogni, senza più alcuna speranza. Ho cominciato a chiedere perché, che cosa c'è di così tanto bello nel gettare la vita così, ma nessuno mi ha saputo dare una risposta convincente, il facile guadagno è la risposta più comune, il carcere è un incidente di percorso per loro che una volta fuori sono pronti a ricominciare subito incuranti delle conseguenze che poi possano ricadere su di loro o su chi consuma i loro prodotti. Il totale disinteresse verso il prossimo che arriva ad una vera e propria forma di odio. E' stato sconfortante, mi stavo gradualmente chiudendo in me stesso per non assistere più a questi discorsi allo stesso tempo terribili ma ridicoli fino a che un giorno bellissimo vengo convocato dalla dottoressa

Rinaldi, una persona meravigliosa alla quale devo moltissimo, ero stato scelto per far parte di un programma di riabilitazione presso la onlus COOPTHC! del Dott. Mirko Pascale, un progetto innovativo che tenta di avvicinare i detenuti al mondo del lavoro, per lo più sconosciuto dalla maggior parte di loro, unico vero appiglio al quale aggrapparsi per ritornare a vivere una vita normale e finalmente guadagnare quei soldi tanto bramati in modo onesto. La prima volta che uscii dal carcere fu surreale, finalmente vedevo il cielo senza sbarre, una sensazione di vertigine pervase il mio corpo e il mal d'auto, ormai disabituato a usare, mi restituì al mondo esterno. A Montepozzalino la campagna mi circondava, guardavo avidamente il panorama e mi sembrava di essere tornato a casa mia, ero felice ma non avevo ancora fatto i conti con la realtà di chi vive fuori e naturalmente è diffidente, lo sarei anche io, nei confronti di chi viene dal carcere. All'inizio l'atmosfera è stata un po' pesante ma via via che passava il tempo gli sguardi si sono rilassati ed incontro dopo incontro la cordialità ha preso il posto della diffidenza e siamo diventati amici. Il bisogno di trovare un lavoro per noi detenuti e il bisogno di restare sul mercato di queste piccole aziende che avevano necessità di mano d'opera aveva creato il filo conduttore di quello che mi ha dato la sensazione di essere un'unione perfetta. Il lavoro onesto e la sicurezza di poterlo facilmente trovare può ridare lo slancio necessario a superare i cattivi pensieri, dare dignità a queste vite interrotte, incastrate nelle pieghe di un'esistenza sospesa che le rende vane. Il mio percorso era appena iniziato ma il mio cammino era definitivamente cambiato, mi sentivo di nuovo cosciente delle mie possibilità. L'unica possibilità che ha la società di recuperare queste vite è facendo sì che gradualmente tutti vengano ammessi nel mondo del lavoro e non smetterò mai di lodare tutte quelle persone che, grazie al loro impegno civile ma soprattutto morale, lottano per dare un futuro a questi ragazzi che ignorano quanto sia bello vivere la vita a testa alta, con dignità, con il duro lavoro e la giusta retribuzione. Mio padre quando ero piccolo mi disse una frase che mi è sempre rimasta in mente:" Luca ricordati che chi lavora ha sempre ragione" ed è a questa ragione che io faccio appello a chi governa perché questi ragazzi non siano lasciati a loro stessi una volta scontata la pena o saranno condannati a ripercorrere la strada lastricata di errori che li aveva già portati a finire dietro le sbarre. Mi rendo conto che salvare tutti è impossibile ma provarci è doveroso specialmente per un grande paese come il nostro. Porgo i miei più distinti omaggi al Direttore, Dott.ssa Morrone, del carcere di Massa Marittima che ha voluto credere in questo progetto, io la stimo moltissimo e spero che voglia continuare così guardando in faccia, come coraggiosamente sta facendo, uno dei problemi di più difficile risoluzione al livello mondiale senza per questo venirne atterrita e continuare a credere nella voglia di redenzione che è sita nel profondo della coscienza di ogni uomo. Ringrazio la altrettanto coraggiosa e stoica Dott.ssa Rinaldi rinnovandole tutta

la stima che provo nei suoi confronti e il Dott. Mirko Pascale che con il Dott. Agronomo Daniele Bocci, preparatissimo ed altrettanto simpatico, i quali mi hanno dato la possibilità di conoscere la realtà di questo mondo a me sconosciuto solo pochi anni fa. Porgendo a tutti i miei più sentiti auguri di riuscire nella vostra straordinaria missione vi ricordo che in me troverete sempre un accanito sostenitore della vostra causa.

Luca

Premessa: Il Progetto "11 giornate"

Il progetto nasce dall'idea della Cooperativa Sociale Together let's Help the Community! di coniugare undici aziende del territorio maremmano al carcere di Massa Marittima per la realizzazione di corsi di formazione articolati in undici giornate alle quali hanno preso parte due detenuti e con lo scopo, inoltre, di collegare le realtà aziendali tra loro in una rete che riesca a promuovere al meglio le tipicità del territorio.
L'iniziativa è strutturata per dare spazio alle singole aziende, infatti, ogni giornata è dedicata alla descrizione dell'attività degli imprenditori partecipanti e alle argomentazioni reputate centrali per il lavoro di ciascuna realtà agricola.
Gli undici incontri prevedono, nella prima parte della giornata, dei corsi di formazione organizzati dall'Heimat, agenzia formativa di Arcidosso (GR), presieduti dal Dottor Agronomo Daniele Bocci su molteplici ambiti riguardanti il mondo dell'allevamento e dell'agricoltura. Nella seconda parte, invece, l'azienda ospitante racconta la propria attività evidenziando i punti critici, i punti di forza e gli sviluppi futuri: in questo frangente si è creato uno scambio di idee tra imprenditori che ha portato a numerosi spunti di riflessione.
Perché è stata un'occasione così importante tanto da vedere realizzata tale pubblicazione? Quello che si è voluto creare con le undici giornate è un legame stretto tra aziende del territorio e carcere, una sinergia tra interno ed esterno, che permetta di avviare ciclicamente corsi di formazione per persone ristrette con l'obiettivo di inserirle produttivamente nel contesto socio-lavorativo. Oltre all'impegno sociale però, assume rilievo anche la relazione che si può instaurare tra le aziende che hanno preso parte al progetto che, unendo le forze, potranno cogliere l'opportunità di partecipare a bandi da cui altrimenti sarebbero escluse,

di fare innovazione e di pubblicizzare al meglio i propri prodotti.
Il progetto, inoltre, è stato pensato per valorizzare il territorio della Maremma Toscana, la Cooperativa presenta infatti, piccoli tessuti aziendali che hanno maggiore difficoltà ad emergere così da catturare interesse da parte dei turisti verso questa zona. Un territorio dal potenziale inespresso, che può offrire variegate esperienze a chi lo vive, dalle passeggiate in campagna, alle giornate al mare fino alla degustazione di tutti i prodotti tipici del luogo.
Infine, al termine delle undici giornate, gli imprenditori hanno espresso il loro feedback riguardante l'iniziativa e sull'importanza di fare rete d'impresa; il loro contributo è stato utile per sviluppare in futuro un piano attuabile sia dal punto di vista dell'inclusività che dal punto di vista economico.

Il programma e le aziende partecipanti

Primo incontro
Azienda Agricola Montepozzalino (Massa Marittima)
Argomento: Allevamento suino

Secondo incontro
Azienda Orti di Maremma (Basse di Caldane – Gavorrano)
Argomento: Orto sinergico, laboratorio di trasformazione

Terzo incontro
Podere S. Antonio di Ronchetti Francesco (Roccastrada)
Argomento: Cerealicoltura

Quarto incontro
Società Agricola Val di Picchio (Cupi – Magliano in Toscana)
Argomento: Ovini da latte

Quinto incontro

Società Agricola MaCoCa (Roccastrada)

Argomento: Viticoltura e enologia

Sesto incontro

Azienda Agricola Pavin Lara (Alberese)

Argomento: Olivicoltura

Settimo incontro

Azienda Agricola Mihut (Alberese)

Argomento: Coltivazione del pesco

Ottavo incontro

Azienda Agricola Radice Felice (Campagnatico)

Argomento: Piante officinali, trasformazione lavanda

Nono incontro

Società Agricola a (Scansano)

Argomento: Coltivazione della nocciola

Decimo incontro

Azienda Agricola Severi (Massa Marittima)

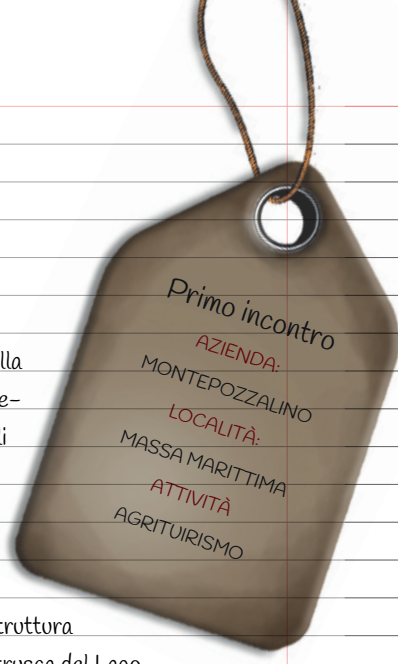
Argomento: Fattoria didattica, animali di bassa corte

Undicesimo Incontro

Podere Ristella Società Agricola (Roccastrada)

Argomento: Attività agrituristica

Azienda Agricola Montepozzalino



L'azienda agricola Montepozzalino nasce su un piccolo colle della Maremma, in Provincia di Massa Marittima. L'azienda si caratterizza per le attività agrituristiche e per altre attività rurali quali l'allevamento suino e la vitivinicoltura.
L'agriturismo Montepozzalino è situato all'interno di una casa colonica in pietra, in una posizione sopraelevata rispetto al livello del mare che permette di ammirare scorci tipici del territorio Toscano come la distesa di uliveti, vigneti e boschi. La struttura è vicina alla città d'arte di Massa Marittima e alla Necropoli Etrusca del Lago dell'Accesa ed è a breve distanza anche dalla costa tirrenica, infatti con circa 20 minuti è possibile raggiungere Follonica e Punta Ala. L'ambiente è organizzato in appartamenti confortevoli immersi nel verde, composti da soggiorno-cucina, camera e bagno, tutti gli alloggi godono di ingresso indipendente con accesso a spazi verdi e piscina.
L'allevamento suinicolo rappresenta l'altra parte dell'attività aziendale insieme alla coltivazione della vigna e alla produzione di vino; i suini, la cui razza principale è il duroc, sono allevati in modo del tutto naturale, infatti si cibano esclusivamente di grano triticale, orzo e fave. I maiali poi, vengono tenuti dodici mesi allo stato brado e la carne che ne deriva risulta essere magra e genuina. Sia la carne che i salumi, prodotti e trasformati all'interno dell'azienda, vengono poi offerti agli ospiti dell'agriturismo che li potranno gustare

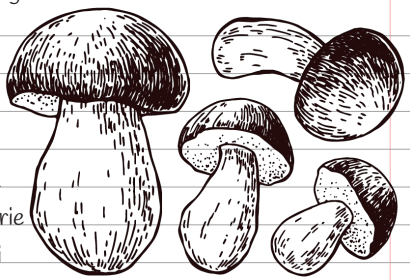
insieme ad altri prodotti tipici del posto, come marmellate, olio e vino.
In riferimento all'attività vitivinicola, l'azienda possiede circa un ettaro e mezzo di vitigno e una cantina interrata, appositamente creata per mantenere una climatizzazione naturale, che arriva a contenere 250 quintali di vino.
I vini prodotti sono per lo più vini rossi: Sangiovese, Ciliegiolo, Shiraz e Cabernet con una fermentazione classica e il rosso riserva, composto dall'85% di Shiraz e 15% di Ciliegiolo che viene lasciato riposare 14 mesi all'interno delle barrique. Per quanto riguarda, invece, i vini bianchi, l'azienda produce solo il Vermentino.

Le caratteristiche dell'allevamento in Italia

Nel panorama dell'allevamento zootecnico, l'Italia avendo pochi terreni pianeggianti ed essendo, invece, ricca di aree montuose, è meno indicata per l'allevamento di animali, a differenza di altri paesi europei, che producono elevate quantità di carni a prezzi più competitivi.
Secondo il fabbisogno alimentare i bovini sono gli animali che hanno maggiori necessità di nutrimento, infatti per produrre un kg di carne bovina occorrono dieci unità foraggere; l'unità foraggera è l'energia contenuta in un kg di orzo standard o in 2.5 kg di fieno di un

prato ricco di "Phleum pratense". Per quanto riguarda l'allevamento suinicolo, invece, per produrre un kg di carne occorrono cinque unità foraggere e per produrre un kg di carne di pollo ne occorrono solamente tre; come si evince dai dati, è molto più sostenibile produrre ed allevare il pollo rispetto al suino e al bovino.

Dalle ricerche, inoltre, si evidenzia che il numero degli allevamenti in Italia è in diminuzione e sembra offrire discreti margini di espansione, anche se devono essere ancora superati dei gap nei confronti dei partner comunitari, dovuti ai maggiori costi dell'alimentazione, alla bassa fecondità dell'animale e alla scarsa diffusione di strutture cooperative e di commercializzazione, che hanno lasciato maggiore spazio all'intermediazione.

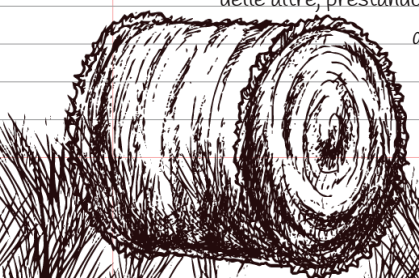


Gli allevatori suini sono concentrati soprattutto nel Nord dell'Italia, dove è elevata la presenza di industrie di lavorazione di prosciutto e di caseifici industriali, i cui sottoprodotti, come per esempio il siero, possono trovare una collocazione nell'alimentazione dei suini. L'industria italiana degli insaccati è infatti riuscita a mantenere un importante ruolo sul mercato, nonostante sia tuttora gravata da una successiva frammentazione.

In particolare, nella regione Toscana, molti sono gli allevatori suini che destinano la loro carne per insaccati come il prosciutto Toscano DOP, che prevede che la materia prima sia allevata in regioni come la Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana. Il prosciutto Toscano DOP viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

L'iniziativa è stata apprezzata da Simone Pagliai, titolare dell'azienda Montepozzalino che vede l'inclusione come un mezzo propositivo e l'opportunità di fare rete come un monito per aiutarsi gli uni con gli altri, infatti quello che dice in merito ad un'eventuale rete di aziende del territorio è "sarebbe bello scambiarsi prodotti tra le aziende e vendere l'una i prodotti delle altre, prestandosi anche attrezzature e materiali, promuovere le attività e aiutare le categorie svantaggiate a svolgere i loro percorsi terapeutici e di vita".



Azienda Orti di Maremma

Secondo incontro

AZIENDA:
ORTI DI MAREMMA

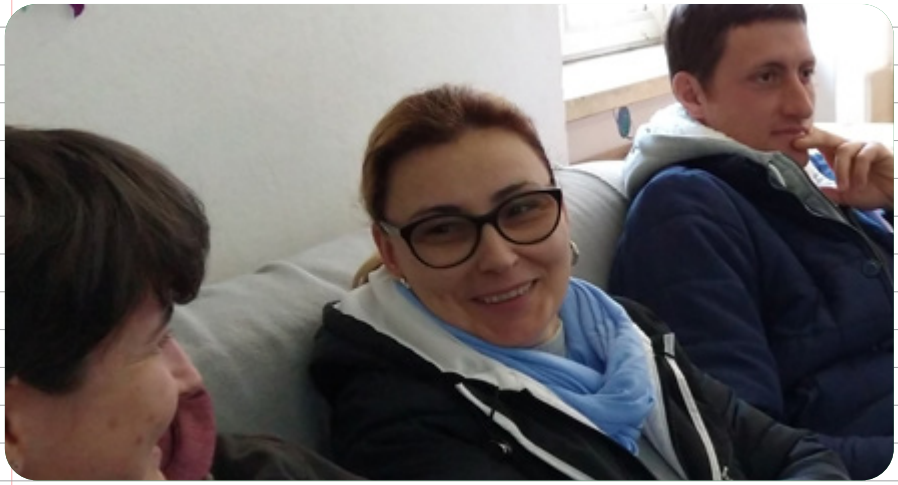
LOCALITÀ:
BASSE DI CALDANA
GAVORRANO

ATTIVITÀ
ORTO SINERGICO

Il progetto "Orti di Maremma" nasce dalla passione di un giovane imprenditore, Federico Comandi, laureatosi prima in scienze forestali e poi specializzatosi in progettazione di aree verdi e del paesaggio, verso la natura e l'armonia con l'ambiente. Federico comincia la sua attività con l'orticoltura, dato il suo primario interesse indirizzato, per via dei suoi studi, alla progettazione di giardini e aree verdi, successivamente decide di intraprendere la sua strada nell'agricoltura, coltivando l'orto e piante da giardino con tecniche agricole alternative, arrivando a realizzare i semi in proprio e in un'ottica futura anche vari prodotti trasformati come marmellate, conserve, sottoli e sottaceti.

L'azienda agricola Orti di Maremma si occupa quindi di coltivazione della terra tramite la tecnica della permacultura, un processo di progettazione che permettere di ottenere come risultato un ambiente sostenibile, equilibrato ed estetico che si basa su tre etiche: la cura della terra, la cura delle persone e la condivisione delle risorse. Questa tipologia di tecnica consente di soddisfare i bisogni della popolazione e al contempo di mantenere la ricchezza e la stabilità degli ecosistemi naturali.

I principali clienti dell'azienda sono attività e ristoranti, infatti Federico è alla costante ricerca di piante particolari, come possono essere le sue varietà di basilici con diversi aromi come cannella, liquirizia, lime e limone o come i fiori commestibili e le piante selvatiche. I prodotti però sono anche rivolti a tutte



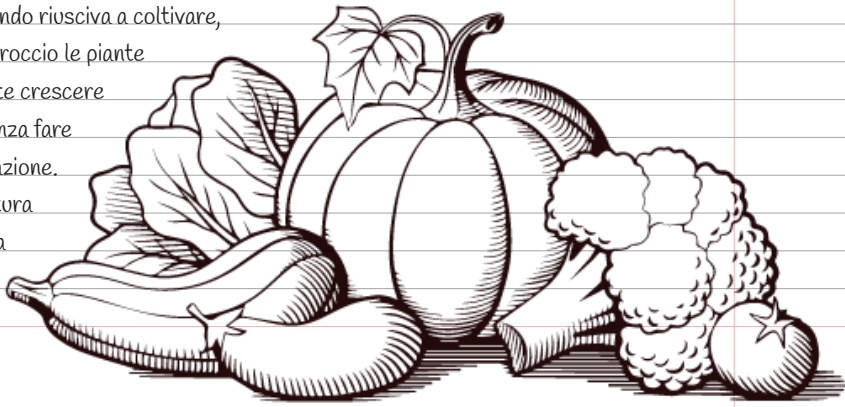
quelle persone che vogliono nelle loro case verdura sempre fresca e genuina. All'interno dell'azienda si coltivano poi più di sessanta piante officinali, che si prestano a infusi e tisane, tra cui malva, artemisia, salvia ananas e menta cioccolato per non parlare poi delle piante aromatiche e della serra, pensata per ospitare i "microgreen", piantine giovani e tenere di numerose specie di ortaggi che conservano però tutte le caratteristiche delle piante adulte.

Federico, guardando al futuro, vorrebbe investire sulla creazione di un laboratorio in cui trasformare da una parte i prodotti per la tavola, come marmellate, conserve, sottoli e sottaceti e dall'altra le piante officinali.
Inoltre, all'interno dello spazio aziendale si trovano anche frutti di bosco, fragole, ulivi, vigna e noccioli, dunque un ambiente eclettico dove ritrovare tanti piccoli angoli di natura.

L'agricoltura sinergica e le metodologie di coltivazione

Prima di definire i diversi sistemi di coltivazione, bisogna fare una premessa, ovvero che esistono due modi di pensare l'agricoltura: uno è

l'approccio scientifico, che si basa sulla formulazione di un'ipotesi e di una tesi che attraverso la sperimentazione porterà a concretizzare una teoria; questo approccio è lento nella sua evoluzione e non riesce a spiegare tutti gli aspetti legati alla vita delle piante. L'altro è l'approccio olistico, che si basa invece sull'osservazione del fenomeno e la comprensione di quest'ultimo nella sua interezza, si guarda quindi alla complessità totale dell'evento senza suddividerlo in sottosistemi più piccoli e semplici, come richiede l'approccio scientifico.
A fronte di quanto detto, esistono varie tecniche agricole, come quella convenzionale, integrata e biologica: tre tipi di lavorazioni che si rifanno al metodo scientifico. La tecnica convenzionale è quella tradizionale portata avanti fino agli anni '90, senza l'utilizzo di macchine e con una programmazione delle scadenze. La tecnica integrata è un'evoluzione dell'agricoltura convenzionale, è un tipo di coltivazione sostenibile sia per l'ambiente che per l'economia. Infine, la tecnica biologica ha come obiettivo quello di esaltare la naturale fertilità del suolo ed è regolata da norme di legge che vietano l'utilizzo di alcuni prodotti: il metodo biologico per divenire tale deve essere certificato dall'ente accreditato dal sistema nazionale in materia di qualità.
L'agricoltura biodinamica, naturale e la permacultura si rifanno invece al metodo pseudo-scientifico; unendo i concetti di agricoltura naturale e permacultura nasce l'agricoltura sinergica. L'agricoltura biodinamica è un insieme di pratiche basate su concetti filosofici, ovvero elaborati da dei teosofi, che studiano la scienza dell'universo, dando una spiegazione ai fenomeni attraverso la filosofia. La permacultura al contrario della biodinamica è ispirata al metodo pseudo-scientifico, ma non filosofico, si basa sul concetto di mantenere o aumentare la resilienza dell'ecosistema, ovvero la capacità del sistema di autoripararsi, in cui l'agricoltura è circolare e in cui tale processo non viene interrotto: all'interno della permacultura si possono ritrovare diverse tematiche riguardanti l'architettura, la biologia, la selvicoltura e la zootecnica. Una delle fasi cruciali della tecnica della permacultura è la progettazione. L'agricoltura naturale, invece, è la cosiddetta agricoltura del non fare, è una tecnica che ha avuto luogo nel '40 da un microbiologo giapponese, che si è reso conto che non coltivando riusciva a coltivare, con questo approccio le piante vengono lasciate crescere liberamente senza fare nessun tipo di azione. Infine, l'agricoltura sinergica deriva dal lavoro di



un'agricoltrice spagnola che si ispira alle altre tecniche agricole e le adatta alla realtà del mediterraneo attraverso quattro punti focali: nessuna lavorazione del suolo, nessun apporto di fertilizzanti, nessun trattamento di sintesi e nessun compattamento del suolo.

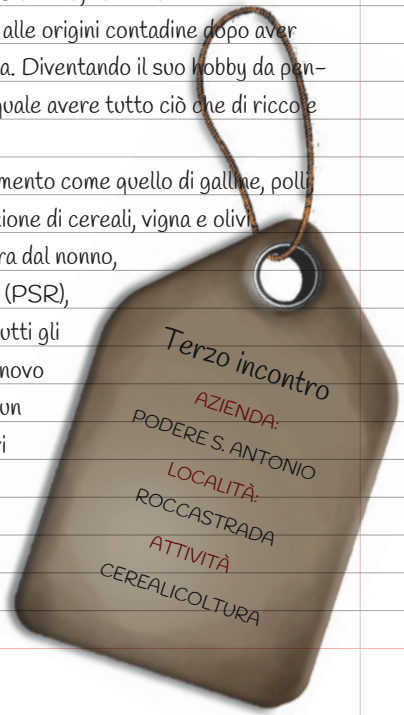
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Le impressioni maturate dall'imprenditore Federico Comandi, proprietario dell'azienda Orti di Maremma, sull'esperienza risultano essere molto positive, infatti egli si reputa soddisfatto di aver conosciuto le aziende agricole del territorio maremmano e anche di aver avuto l'opportunità di rapportarsi a delle persone al termine del loro percorso di detenzione per confutare anche i pregiudizi e i timori trasmessi dalla società. Federico fin dalla nascita dell'azienda ha sempre avuto modo di coltivare relazioni con cooperative e associazioni del territorio per organizzare orto-terapia, giardino-terapia e vari inserimenti sociali e lavorativi; è pronto quindi ad accogliere all'interno dell'azienda, in futuro, persone provenienti da strutture detentive. In merito invece alla possibilità di creare una rete d'impresa territoriale, dice che "in undici aziende proponiamo un po' tutti i tipi di attività e raccogliendo le nostre forze in un unico gruppo sarà possibile aiutarci a vicenda sotto tanti punti di vista, trasformare gli scarti di uno nella risorsa dell'altro. Quello che vedo è un gruppo di giovani agricoltori

sociali maremmani che insieme hanno tutte le potenzialità per poter tirare fuori qualcosa di buono".

Podere S. Antonio di Ronchetti Francesco

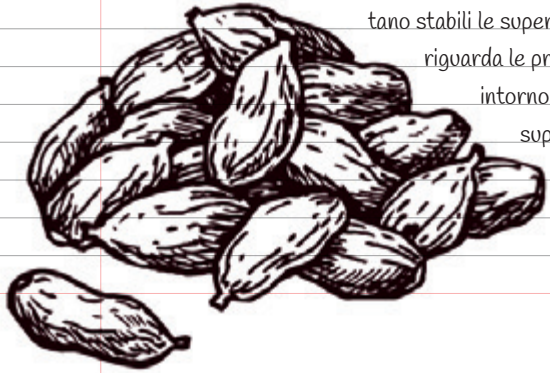
L'Azienda Agricola Podere Sant'Antonio nasce circa 30 anni fa, dall'idea del nonno del proprietario, (nato e cresciuto in campagna), di tornare alle origini contadine dopo aver vissuto una transizione fra imprenditoria e vita mondana. Diventando il suo hobby da pensionato, decide quindi di costruire un piccolo Eden nel quale avere tutto ciò che di ricco e buono l'ecosistema può regalare.
Il Podere si contraddistingue per varie colture e allevamento come quello di galline, polli, suini, conigli, pecore, capre fino ad arrivare alla coltivazione di cereali, vigna e olivi.
L'attuale proprietario ereditando la passione per la terra dal nonno, con l'occasione sopraggiunta del contributo dello stato (PSR), decide di rendere questo hobby un'attività redditizia a tutti gli effetti. Dopo vari investimenti che hanno previsto il rinnovo delle attrezzature per il lavoro in campo e l'acquisto di un nuovo trattore, si iniziò a incrementare il numero di olivi presenti passando da 500 a 5000 unità.
Con il passare del tempo si è potuto costruire così un nuovo impianto di vitigno ciliegiolo, in modo tale che con l'arrivo di altre quote, si potessero ristrutturare



gli spazi inutilizzati adibendoli in parte alla degustazione di vino, in parte allo stoccaggio dei prodotti derivati dalle coltivazioni e infine per organizzare riunioni ed eventi sociali.
È stato poi, mantenuto un piccolo allevamento di polli e conigli e tutt'ora l'azienda produce cereali come farro, grano e granturco, avena ed erba medica per la vendita e l'utilizzo interno.
L'obiettivo futuro dell'attività e l'idea degli imprenditori è quella di collocarsi in un mercato nazionale e globale in una nicchia di mercato considerata di alta qualità, a titolo di vera impresa giovane e cento per cento italiana.

I cereali in Italia e nel mondo

I cereali rivestono un ruolo centrale nell'agricoltura italiana, sia in termini di consumo annuo sia per quanto riguarda la domanda dell'industria.
La superficie italiana destinata ai cereali è di 2,7 milioni di ettari, di cui il 56% è concentrata nel Centro-Nord, mentre il 44% è distribuita tra il Sud e le Isole. In termini di valore monetario, i cereali si attestano intorno al 10% della produzione lorda agricola vendibile.
I movimenti legati all'importazione e all'esportazione nel settore cerealicolo sono a saldo negativo, data la prevalente importazione di orzo e grano tenero proveniente dall'UE e di grano duro proveniente dai Paesi terzi.
Alcune ricerche rivelano che le superfici destinate al frumento tenero in Italia sono pari allo 0,56 milioni di ettari, per il mais da granella allo 0,63 milioni di ettari, mentre risultano stabili le superfici investite per sorgo e orzo. Per quanto riguarda le produzioni di frumento duro, esse si assestano intorno ai 4,1 milioni di tonnellate sulla base di una superficie destinata a frumento duro che risulta pari a 1,26 milioni di ettari: in venti anni l'Italia ha quindi perso più di 1,4 milioni di ettari coltivati a cereali.



Sul fronte del commercio estero, l'attuale campagna commerciale si è caratterizzata finora per la riduzione delle importazioni italiane di grano duro dai paesi al di fuori dell'Unione Europa, come per esempio Canada e Kazakistan; nel complesso, l'import italiano di grano duro, secondo le statistiche, sta mostrando nell'attuale annata una leggera crescita, ovvero un più 3,8% che va ricondotto all'aumento di importazioni provenienti per lo più da partner comunitari come la Francia. I prezzi dei cereali risultano bassi per il quarto anno consecutivo, le stime per la campagna di commercializzazione 2019/2020 segnano una buona offerta mondiale e le previsioni di prezzi bassi si confermano tali almeno fino ai prossimi raccolti. Con i prezzi attuali, la redditività di molte aziende cerealicole italiane è fortemente compromessa.

La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Quello che emerge dalle parole di Francesco Ronchetti, proprietario dell'azienda, è che l'esperienza è stata positiva sia dal punto di vista sociale che dal punto di vista aziendale; è molto importante per lui poter creare una realtà di rete che unisca le imprese le une con le altre. Sugli sviluppi futuri del progetto dice "Mi piacerebbe che la rete di aziende agricole sociali della Maremma potesse essere un punto di riferimento regionale e nazionale per riunire i know-how di tutte le realtà d'impresa, adesso non riuscirei ad essere presente per svolgere le attività con categorie sociali svantaggiate, ma l'intento è quello di riuscirci nei prossimi anni con un'azienda più matura e con una migliore gestione".

Società Agricola Val di Picchio

La società agricola Val di Picchio sorge nella località di Cupi, nel comune di Magliano; è situata nella porzione alta del territorio, in questo modo gode di una notevole vista verso il parco di Alberese e l'Isola d'Elba.
L'azienda si occupa di varie attività come l'allevamento di ovini da latte, latte che deriva da due tipologie di razze, la rozza sarda e la lacaune e

dalla coltivazione di olivi, dalla quale viene prodotto un olio extra vergine di oliva di alta qualità.
La struttura si occupa, inoltre, anche di coltivazione delle vigne, l'uva ricavata viene conferita interamente alla cantina sociale dei vignaioli del Morellino di Scansano.
Negli ultimi anni, la società agricola Val di Picchio ha deciso di investire le proprie risorse per la realizzazione di un agriturismo, che offrirà ai propri ospiti spazi verdi incontaminati, esperienze rurali e degustazione di prodotti genuini e a km 0. Una volta apportate tutte le modifiche necessarie, con molta probabilità si darà il via a tale attività agrituristica nella stagione estiva.

Ovini da latte in Italia

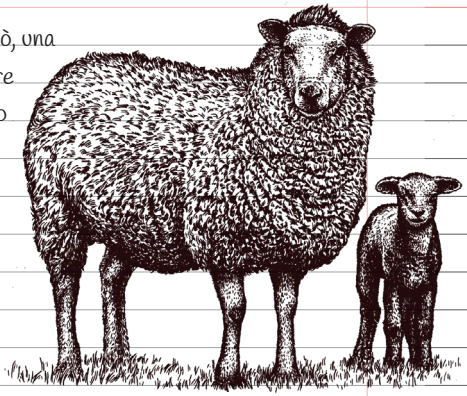
Gli ovini da latte, in Italia, sono inseriti in un contesto collegato anche all'allevamento ca-

prino, date le dimensioni ridotte del settore rispetto agli altri paesi europei; secondo alcuni dati statistici, infatti, la produzione ovicaprina è l'1,2% della produzione agricola nazionale e il 3,5% della produzione zootecnica. Il settore dell'allevamento ovino potrebbe ottenere un margine ben più elevato di quello attuale, considerando le caratteristiche morfologiche del territorio italiano, principalmente collinare e montuoso e le caratteristiche zootecniche come la necessità di alimento basse e una quantità di volumi interessanti. L'allevamento ovino, maggiormente sviluppato, si trova in Sardegna, Sicilia, Lazio e infine in Toscana; in Sardegna gli ovini si allevano soprattutto per il latte e derivati, mentre nel resto d'Italia per la carne.

Quarto incontro
AZIENDA:
VAL DI PICCHIO
LOCALITÀ:
CUPI
MAGLIANO IN TOSCANA
ATTIVITÀ
ALLEVAMENTO
OVINI DA LATTE

Dai dati emerge una situazione di import-export particolare poiché l'Italia esporta molto i formaggi e importa carne ovina, quando nel territorio la produzione della carne ovina è più sviluppata rispetto a quella del latte; il principale formaggio esportato è il pecorino romano, molto apprezzato all'estero, mentre il pecorino toscano, molto particolare nel gusto, non ha ancora una forte riconoscibilità all'esterno del nostro paese.
Secondo altre ricerche, in Italia si consumano 56.000 mila tonnellate di carne ovina; in Toscana ci sono buoni allevatori di specie ovina, ma sussiste il problema di non saper commercializzare al meglio il prodotto e valorizzarne la carne. Nel panorama di settore, esistono 38.000 aziende che hanno la consistenza di un solo animale, questo perché al livello normativo, se possiedi anche solo un ovino sei considerato allevatore, tale con-

dizione porta a falsare le statistiche; d'altra parte, però, una struttura burocratica così rigida consente di mantenere la sicurezza alimentare a livelli molto elevati nel nostro paese rispetto a tutto il resto del mondo.
In Toscana, le razze ovine sono rappresentate principalmente da tre tipologie: agnello appenninico, razza massese e razza sarda. L'agnello appenninico è originario della Toscana e dell'alto Lazio, è una razza che sfrutta bene i pascoli e i terreni marginali, ad oggi si utilizza principalmente per la carne e per l'agnello, in passato era più adatta per latte e lana. La razza massese e la razza sarda invece, hanno attitudine per il latte con un certo numero di produzione anche per la carne.



La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Marco Mazzarelli, titolare della società agricola Val di Picchio, ritiene che il progetto delle 11 giornate sia un'opportunità interessante per le persone svantaggiate che ad oggi cercano di impegnarsi per rendere il proprio futuro migliore. Marco poi, pensa che sia necessario creare una rete tra le aziende del territorio perché in gruppo è più facile raggiungere determinati obiettivi rispetto che da soli; quello che vorrebbe dalla collaborazione tra le realtà maremmane è "commercializzare i prodotti a nome della Rete, ma riconducibili alla singole aziende, prodotti realizzati anche grazie alla collaborazione di persone appartenenti alle categorie socialmente svantaggiate".

Quinto incontro

AZIENDA:
MACOCA

LOCALITÀ:
ROCCASTRADA

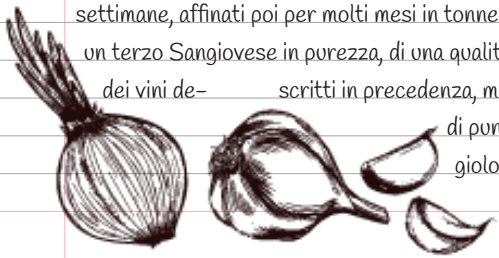
ATTIVITÀ
VITICOLTURA E ENOLOGIA

Società Agricola MaCoCa

La Società Agricola Ma.Co.Ca, acronimo dei nomi dei 3 figli di Martin Kerres – Matteo, Costanza e Carolina –, nasce nel 2018 dalla volontà di loro padre, imprenditore agricolo austriaco già proprietario di Valdonica S.r.l., di creare una nuova realtà nelle zone delle Colline Metallifere, impiantando vigneti di uve autoctone di Sangiovese e Ciliegiolo per sfruttare al meglio il potenziale qualitativo di questo territorio.

La struttura si compone anche di oliveti e di coltivazioni di lavanda oltre che di un eccellente agriturismo; l'attività è ancora in fase di assestamento avendo solo tre anni di vita, ma l'obiettivo futuro sarà quello di ottenere una produzione di uva, l'impianto di nuovi vigneti e la costruzione della cantina per la trasformazione del vino.
L'azienda agricola produce, per quanto riguarda i vini bianchi: un Vermentino, certificato DOC Maremma Toscana, fermentato in modo classico e stabilizzato ad una temperatura controllata di 16-17 gradi, al termine della schiacciatura iniziale, viene tenuto in sospensione con le fecce per far sì che gli venga conferita la giusta grassezza. Il secondo vino bianco prodotto, è il Ballarino, sempre 100% Vermentino, di cui l'uva viene suddivisa in due parti:

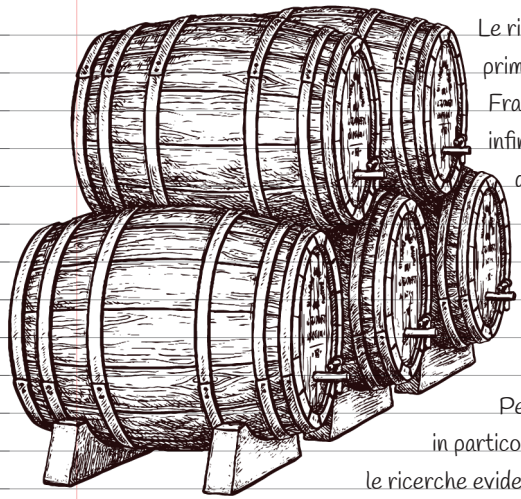
un terzo segue una macerazione breve sulle bucce, in vasche di acciaio ad una temperatura di 22 gradi circa, mentre gli altri due terzi seguono una fermentazione classica ed è così che dopo un anno si procede all'imbottigliamento.
Per quanto riguarda i vini rossi, l'azienda produce: l'Arnaio, un vino base che è un blend tra Sangiovese e Ciliegiolo, vinificato principalmente in acciaio e la cui macerazione dura all'incirca due settimane, successivamente viene passato in barrique vecchie. Vengono poi lavorati due Sangiovesi in purezza, con una macerazione che varia dalle due alle quattro settimane, affinati poi per molti mesi in tonneau o barrique vecchi; inoltre, viene prodotto un terzo Sangiovese in purezza, di una qualità ancora superiore, con la stessa procedura dei vini descritti in precedenza, ma con una macerazione più lunga. Infine, il vino di punta dell'azienda è rappresentato da un Ciliegiolo di prima qualità, che prevede una macerazione



lunga di quattro o cinque settimane e l'affinamento in tonneau nuovi ungheresi o francesi. L'azienda si contraddistingue non solo per l'attività vitivinicola, ma anche per l'attività agrituristica, infatti si offre al cliente un'esperienza unica tra sala massaggi, escursioni e buon cibo.

Il vino: contesto internazionale e nazionale, con riferimento al territorio toscano

Nel panorama globale, il vino italiano primeggia sia per la qualità del prodotto, sia per le modalità di presentazione del vino che risulta valorizzare l'eccellenza della materia prima e il marchio Made In Italy.
Le nuove generazioni stanno riscoprendo il piacere di bere vino, infatti ad oggi il suo consumo non è solo in occasione del pasto, ma anche in altri momenti della giornata, come l'aperitivo o il dopo pasto. Esiste un vero e proprio interessamento al prodotto vino per le sue caratteristiche: da alcuni dati emerge che il consumo pro capite di vino sta aumentando e la qualità di quello consumato sta cambiando, il consumatore infatti è molto più consapevole e sempre più esigente.



Le ricerche statistiche mostrano che l'Italia è il primo produttore di vino nel mondo, segue poi la Francia, la Spagna, la Germania, gli Stati Uniti e infine la Cina. In Italia siamo grossi esportatori di vino sfuso rispetto ad altri paesi europei come, per esempio, la Francia che commercializza solamente vino imbottigliato; al contrario sul fronte dell'import l'Italia è in una posizione bassa in classifica, a differenza di Regno unito, Francia e Germania.

Per quanto riguarda il panorama regionale, più in particolare con riferimento al territorio toscano, le ricerche evidenziano che 50 mila ettari di terra sono sfruttati per la coltivazione della vigna, la maggior parte in collina, 25% in montagna e l'8% in pianura. La produzione si aggira intorno a più di due milioni di ettolitri di vino e gran parte di quest'ultimo possiede una certificazione di qualità, il 69% è DOC e DOCG, il 25% è IGT e solamente il 7% non possiede nessun tipo di certificazione.

La Toscana primeggia per la produzione di vino rosso e rosato per una percentuale dell'85%, la restante parte del 15% si riferisce invece alla produzione di altri vini, infatti negli ultimi anni sta aumentando la produzione del vino bianco Vermentino. La regione Toscana è la sesta al livello nazionale per numeri di produzione, i vitigni autoctoni più significativi sono il Sangiovese, il Merlot e il Cabernet Sauvignon; si contano all'incirca ventiduemila aziende vitivinicole, delle quali quindicimila possiedono la certificazione DOP.

La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Nicola Lazzeri, dipendente dell'azienda Ma.Co.Ca., aveva già avuto l'occasione di lavorare con i detenuti e di seguire i loro reinserimenti ed è per questo che il progetto delle 11 giornate ha solamente confermato i suoi pensieri, ovvero quanto sia importante inserire in un percorso guidato le persone svantaggiate e aiutarle nel proprio cammino. Sulla possibilità di vedere invece realizzata la rete d'impresa delle aziende agricole della Maremma dice che "la formazione di un circuito è importante perché in questo modo i vari fruitori possono trovare i servizi di cui necessitano in un unico referente; uscire dall'individualità consentirebbe di creare un pacchetto di offerte più completo".

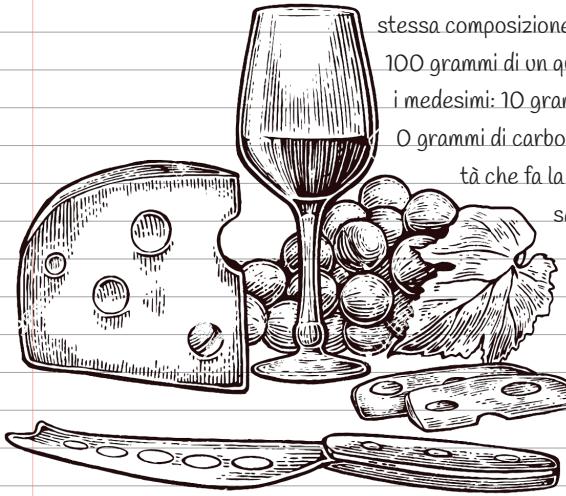
Azienda Agricola Pavin Lara

L'azienda agricola Pavin Lara si contraddistingue per la sua forte territorialità e storia, infatti la famiglia Pavin approda nella Maremma toscana dal Veneto negli anni '30. Dopo circa cinquant'anni, Giorgio Pavin, ereditando l'azienda, mette in moto, oltre all'attività vivaistica già presente, l'attività agricola, con particolare attenzione alla coltivazione di olio e verdure rigorosamente biologiche e di alta qualità: in questo frangente nasce un'ulteriore idea, ovvero quella di proporre nella struttura anche attività agrituristiche e di ristorazione.
In questo momento l'azienda offre l'agriristoro, un rigoglioso vivaio, l'attività di olivicoltura e la possibilità di accogliere i clienti anche per il pernottamento, con camere e appartamenti.
La caratteristica di questa realtà agricola è quindi la forte componente legata al territorio, quel territorio incontaminato del Parco Naturale della Maremma: qui si può trovare un angolo fresco e genuino in cui si può godere di un'accoglienza familiare, di ricette casalinghe, pasta fresca fatta a mano, olio e prodotti della terra a km0. In questi luoghi si può vivere il vero contatto con la natura, ormai sempre più lontana a causa dell'inquinamento delle grandi città.
L'agriturismo è dotato di quattro camere matrimoniali e di un piccolo monolocale con angolo cottura ad uso B&B: un'opportunità per chi vuole trascorre una vacanza rilassante, distante

dalla vita frenetica e stressante, tra aree verdi, buon cibo e materie prime pregiate.
La struttura, inoltre, nel corso degli anni ha avuto come obiettivo anche quello di divenire sempre più ecologica, dato l'amore degli imprenditori per l'ambiente, a questo scopo è dotata di impianto fotovoltaico e di un sistema per la raccolta delle acque piovane per sfruttare al meglio le risorse donate dalla natura. La plastica poi, è sostituita da materiali biodegradabili ed ecosostenibili.

L'olio in Italia e nel mondo

La produzione di oli nel mondo, dagli anni 2000 ad oggi, è in continuo aumento. L'olio vegetale più prodotto al livello internazionale è rappresentato dall'olio di palma, a seguire, secondo le statistiche, l'olio di soia, l'olio di colza, girasole, arachidi, cotone, cocco e infine l'olio di oliva, che rappresenta solo l'1% degli oli prodotti in tutto il mondo. L'olio di oliva, quindi, ha una potenzialità di sviluppo molto elevata, in quanto ha una marginalità di profitti grande ad un costo basso, molto più basso rispetto ad un settore, per esempio, come quello vitivinicolo. Focalizzando maggiormente l'attenzione sulla struttura dell'olio, si può dire che tutti gli oli hanno la



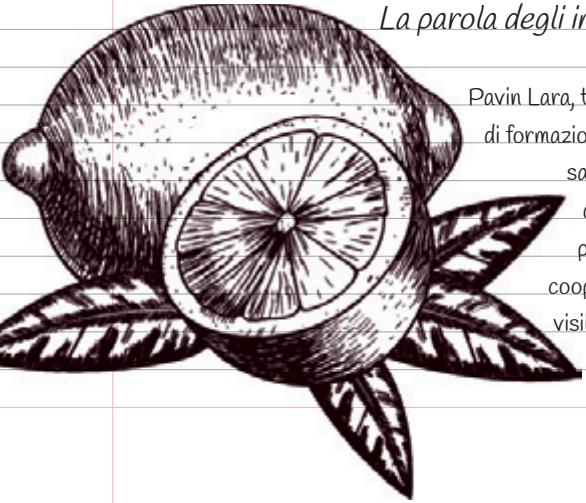
stessa composizione nutrizionale, infatti se prendiamo 100 grammi di un qualsiasi tipo di olio, i valori saranno i medesimi: 10 grammi di grasso, 0 grammi di proteine, 0 grammi di carboidrati. Qual è allora la specificità che fa la differenza? La quantità di grassi saturi, insaturi e polinsaturi, l'olio di oliva in tal senso ha la composizione migliore, ha pochi grassi saturi e polinsaturi, basso apporto di colesterolo negativo e dunque un'ottima concentrazione di sostanze antiossidanti.

In Europa, il maggiore produttore di olio di oliva è la Spagna, seguita da Tunisia e Grecia; l'Italia si piazza al quarto posto.

All'interno del territorio italiano, invece, spiccano per coltivazione di olio la Puglia, la Calabria, la Sicilia e la Toscana. In Italia si importano 511 mila tonnellate di olio di oliva, di cui 415 mila di olio extra vergine di oliva, mentre se ne esportano 234 mila tonnellate; il nostro paese sta crescendo su mercati giovani come il Canada, il Regno Unito, la Russia e la Svizzera.

Sul fronte prettamente economico, i prezzi sono ormai al ribasso nel settore dell'olio di oliva, diventa perciò necessario dare più valore ai certificati e riconoscere anche le varietà dell'olio e immetterle nelle informazioni generali riportate in etichetta.

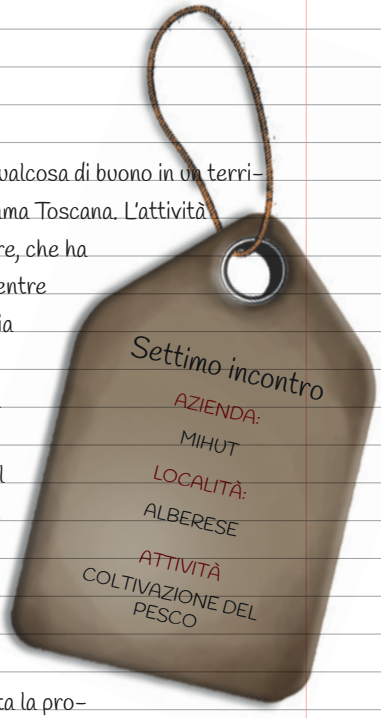
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale



Pavin Lara, titolare dell'azienda, pensa che queste ore di formazione e di confronto siano state interessanti per poter creare unione tra le aziende del territorio maremmano, quello che potrebbe avvenire in futuro grazie a questa cooperazione, secondo lei, sarebbe "maggiore visibilità sul web, shop online della rete di aziende, tour enogastronomici, attività

con le categorie sociali svantaggiate".

Azienda Agricola Mihut



Il Mihut è un'azienda agricola nata dalla voglia di realizzare qualcosa di buono in un territorio splendido e ricco di possibilità come quello della Maremma Toscana. L'attività prende il nome dal cognome originario di Ana Maria, la titolare, che ha conquistato l'Italia circa 20 anni fa arrivando dall'Ucraina, mentre Francesco, il marito, ha risalito la penisola dalla lontana Sicilia nel 1979.

Nel 2015 Ana Maria con l'aiuto di Francesco ha dato il via al lavoro agricolo, acquistando un piccolo frutteto e concentrando la propria attività nella produzione di pesche e olive. Il territorio scelto è ideale per impiantare queste coltivazioni e ha garantito, nel corso degli anni, un ottimo livello di produttività, tale da estendere il terreno coltivato a 12 ettari totali. La maggior parte della superficie è adibita alla coltivazione delle pesche e, riscontrando la possibilità di realizzare un prodotto di alta qualità, Ana Maria ha deciso di dirottare tutta la produzione di pesche verso la grande distribuzione organizzata, divenendo uno dei fornitori di "Coop"; tale scelta ha comportato maggiori sforzi dal punto di vista degli investimenti, soprattutto quelli dedicati all'automatizzazione dei processi lavorativi, questo per far sì che tutte le richieste dalla GDO fossero soddisfatte nei tempi e nei modi stabiliti.

Nonostante l'azienda Mihut si interfacci a realtà d'impresa molto grandi, rimane un'attività a conduzione familiare dove tutti contribuiscono al sostentamento delle attività. I figli della coppia, ancora minorenni, aiutano in azienda e guardano al futuro con la voglia di rinnovarsi e stare al passo con i tempi.

Oltre la forte e solida specializzazione in ambito di produzione di pesche, Mihut si occupa anche di attività di ricezione,

infatti è anche un Bed and Breakfast in grado di ospitare turisti che vogliano vivere il vero contatto con la natura, circondato dalla vista dei peschi in fiore in un panorama rilassante e genuino.

Le pesche in Italia e nel mondo

In natura esiste una vasta varietà di pesche ed è per questo che le tipologie di questo frutto possono essere suddivise in diverse categorie, tra le più comuni si ritrovano: la pesca gialla classica, la nettarina gialla senza peli, la pesca bianca e la pesca tabacchiera. Il processo di classificazione non considera solo le tipologie di pesche, ma anche la consistenza, il colore della polpa e il sapore. Ogni anno a livello mondiale sono introdotte circa 150 nuove varietà di pesche, si calcola che i soci del maggior consorzio frutticolo italiano, che rappresenta il 16% della peschicoltura italiana, coltivino poco meno di 500 differenti varietà di pesca. Rispetto ad un totale mondiale di oltre ventidue milioni di tonnellate, la Cina, paese di origi-

ne della pesca, è il primo produttore assoluto con oltre 15 milioni di tonnellate prodotte nel 2019. L'Europa è il secondo produttore mondiale, con Spagna, Italia e Grecia che la fanno da padrone. Negli ultimi due anni gli Stati Uniti stanno nuovamente crescendo in termini di produzione di pesche. In Europa si riducono le superfici per coltivazioni di pesche, nonostante l'aumento delle rese per ettaro, in particolare l'Italia ha perso la leadership europea a favore della Spagna.

Con 57.000 ettari e 1.2 milioni di tonnellate, la produzione italiana di pesche si concentra soprattutto in Piemonte ed Emilia-Romagna al Nord, in Puglia, Campagna e Sicilia al Sud. Nel settentrione, il settore sta subendo una forte crisi che sta portando ad una drastica perdita di superfici e produzione. Il Sud e la Sicilia, in particolare, sembra tener fronte alla crisi del settore.

L'export si è posizionato su circa 250.000 tonnellate, a cui corrispondono poco meno di 200 milioni di euro di valore: quasi il 70% delle esportazioni è concentrato in 5 paesi di destinazione: Germania 36%, Repubblica Ceca 10%, Austria 9%, Polonia 7% e infine Svezia

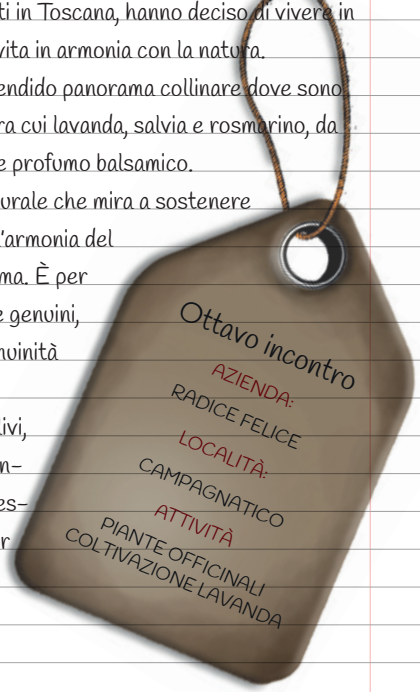
con il 5%. Tende ad incrementare il volume di pesche importate con una media di quasi 110.000 tonnellate annue, per un valore poco meno di 100 milioni di euro: questa crescente movimentazione è dovuta ai maggiori ingressi di prodotto spagnolo che nel 2017 ha raggiunto ben l'85% dell'import totale, pari a quasi 100 mila tonnellate.

La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Ana Mihut, proprietaria dell'azienda, ha visto il progetto come uno spunto efficace per aiutarsi a fare rete tra le aziende, quello che dice in merito alla relazione che può instaurarsi con gli altri imprenditori è "è molto importante per tutti noi aiutarsi e farci conoscere dentro e fuori dal nostro territorio, sarebbe bello promuovere le aziende tramite un marchio di riconoscimento".

Azienda Agricola Radice Felice

L'azienda agricola Radice Felice nasce nel cuore della Maremma Toscana nel 2017 dal sogno di Pierpaolo e Manuela, che dopo essersi trasferiti in Toscana, hanno deciso di vivere in campagna dedicandosi all'agricoltura e ad uno stile di vita in armonia con la natura.
L'azienda si sviluppa su tredici ettari e gode di uno splendido panorama collinare dove sono presenti coltivazioni di piante officinali e aromatiche tra cui lavanda, salvia e rosmarino, da cui vengono estratti gli oli essenziali dall'inconfondibile profumo balsamico.
Le pratiche agronomiche si ispirano all'agricoltura naturale che mira a sostenere e a salvaguardare la naturale biodiversità, che regola l'armonia del ciclo di tutte le forme di vita presenti, in ogni ecosistema. È per questo che i prodotti che ne derivano sono totalmente genuini, trattati il meno possibile, per garantire un livello di genuinità molto elevato.
Nei campi sono presenti anche altre colture tra cui: olivi, alberi e arbusti da frutti antichi. Uno degli obiettivi principali dell'azienda è quello di rendere la campagna accessibile a persone con disabilità, un impegno costante per costruire un "terreno relazionale" e inclusivo per ogni diversità esistente.



Le piante officinali in Italia

Il settore delle piante officinali ha visto la sua totale ristrutturazione con una norma di legge approvata nel 2018, in quanto precedentemente si faceva ancora riferimento ad un decreto degli anni '80. Con l'adozione di questa norma, le piante officinali incontrano una nuova definizione, insieme all'istituzione di un registro varietale di tutte le piante ammesse alla commercializzazione.

La pianta officinale è un organismo vegetale utilizzato nelle officine farmaceutiche ed erboristiche, per questo motivo sono considerate piante officinali, le piante aromatiche, le piante mediche, quelle da profumo, alghe e licheni.

L'Italia è una grandissima importatrice di piante officinali e allo stesso tempo è una grandissima esportatrice; le regioni più interessate nella coltivazione delle officinali sono: Toscana, Marche, Emilia-Romagna, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Sicilia. Le piante officinali più coltivate sono: meliloto, lavanda, coriandolo, psillio, finocchio, melissa, passiflora, anice, achillea, camomilla e rosmarino.

Nel 2014 è stato poi istituito un grande piano di settore in cui è stato interessante capire i punti critici e le innovazioni da apportare nel mondo delle officinali come, per esempio: il recupero della tipicità del territorio, il miglioramento della qualità per aumentare la competitività al livello estero, l'individuazione di standard qualitativi per rivolgersi meglio al mercato della trasformazione e creare un osservatore dei prezzi. Sul processo produttivo

invece l'attenzione è ricaduta sulla categorizzazione varietale, sulla regolamentazione delle metodiche, maggiore difesa fitosanitaria e il monitoraggio.

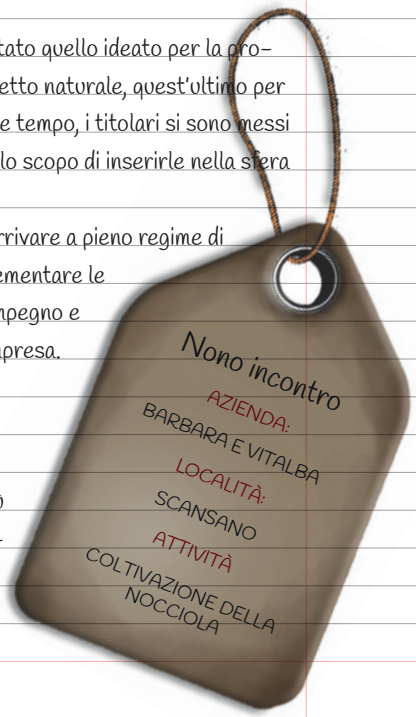
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

L'esperienza di Manuela Raiola è più che positiva rispetto all'esperienza in ambito sociale e di conoscenza delle aziende del territorio maremmano. Secondo Manuela, solo costituendo una rete di aziende potrebbe continuare il fine sociale di ognuna e in merito a ciò che si potrebbe realizzare con essa, dice "in questo modo potrebbe aumentare il turismo esperienziale sul nostro territorio facendo fare tappa in più aziende del gruppo; sicuramente sarei molto interessata anche a proseguire le attività con le categorie sociali svantaggiate".

Società Agricola Barbara e Vitalba

L'azienda Barbara & Vitalba nasce dalla voglia di fare di un'idea un progetto molto più grande e duraturo. La struttura è situata nella località di Murci, una frazione del comune di Scan-

sano, nel territorio della Maremma Toscana.
L'azienda è caratterizzata dalla presenza di un terreno ricoperto da 5 ettari di nocciole, un piccolo allevamento di ovini da carne caratterizzato da razze per lo più appenniniche e infine da una coltivazione di circa 6 ettari di foraggio utilizzati principalmente per il nutrimento degli ovini.
Essendo un'azienda ancora giovane il progetto principale è stato quello ideato per la produzione e la realizzazione dell'impianto dei noccioli e del laghetto naturale, quest'ultimo per permettere di irrigare i noccioli nei periodi più aridi. Nel breve tempo, i titolari si sono messi all'opera per organizzare anche le attività agrituristiche con lo scopo di inserirle nella sfera della didattica sociale.
L'obiettivo di questa nuova realtà agricola è quello di poter arrivare a pieno regime di produzione delle nocciole nel giro di cinque anni e poter incrementare le attività di ricezione, coltivazione e vedere così il frutto dell'impegno e del lavoro dei proprietari e dei loro collaboratori in questa impresa.

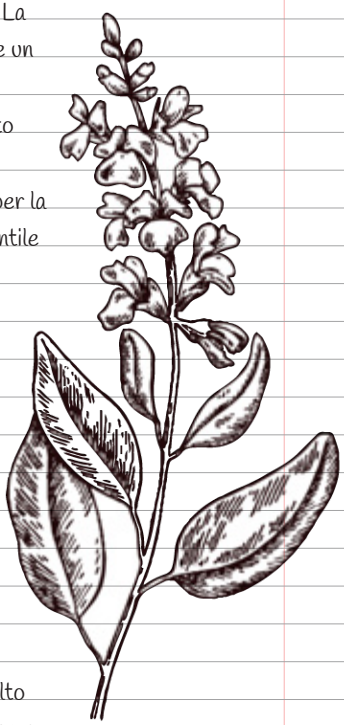


Le nocciole in Italia e nel mondo

Al livello mondiale, la produzione di nocciole è in aumento, più per l'impatto derivante dalla quantità che dalla superficie dedicata alla sua coltivazione; la pianta del nocciolo ha bisogno di almeno quattro anni per osservare la nascita di qualche

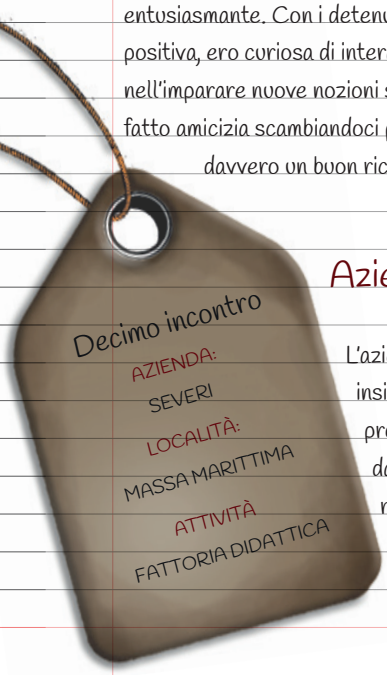
frutto e di ancora più anni per arrivare a pieno regime produttivo.
La maggiore produttrice di nocciole nel mondo è la Turchia con il 70% della produzione mondiale, seguita dall'Italia con il 12% e la restante percentuale suddivisa tra paesi come: l'Azerbaigian, Usa, Cina, Georgia, Cile, Francia e infine la Spagna. Per quanto riguarda invece, la superficie destinata alla coltivazione delle nocciole, la maggior parte del terreno coltivato si trova in Asia, poi in Italia, Francia, Spagna e paesi del Nord Europa.
In Italia, siamo grandi produttori e grandi consumatori di nocciole, grazie anche a due realtà multinazionali come Ferrero e Loacker che, soprattutto negli ultimi anni stanno investendo sul Made in Italy, con l'ottica di stipulare accordi con piccoli e medi agricoltori italiani per favorire la produzione di una materia prima di qualità a un buon prezzo. Le zone maggiormente interessate dalla coltivazione di nocciole sono rappresentate da Piemonte, Lazio, in particolare nella zona della Tuscia, Campania e Sicilia; solo l'1% di quanto prodotto è destinato al consumo diretto, mentre la restante parte è per uso industriale.
La nocciola deve rispettare determinati standard qualitativi e tra i parametri da considerare

ci sono: la forma, quella da prediligere è la sferoidale e la facilità con cui si riesce a togliere la buccia dopo che è stata sottoposta al processo di tostatura. La nocciola deve essere poi, priva di difetti, avere un buon sapore e un buon profumo.
In Italia, la nocciola si presente in molte varietà, rispetto al resto del mondo. Le varietà più coltivate nel nostro paese sono: la Gentile piemontese, la San Giovanni utilizzata principalmente per la granella di nocciole, la tonda di Giffoni, la Mansa e infine, la Gentile del Lazio.



La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

La proprietaria della Società Agricola Barbara e Vitalba ha reputato l'iniziativa delle 11 giornate importante sia sotto il profilo umano che professionale e in merito dice "far parte del progetto è stata un'esperienza molto interessante, entrare in ognuna delle 11 aziende, nel loro mondo, vedere la passione e potersi confrontare è stato un percorso molto entusiasmante. Con i detenuti invece, è stata un'esperienza molto positiva, ero curiosa di interagire con loro e ho notato il loro piacere nell'imparare nuove nozioni sul nostro lavoro e sull'agricoltura in generale; abbiamo subito fatto amicizia scambiandoci pensieri, esperienze e opinioni ed incontrarli mi ha lasciato davvero un buon ricordo".



Azienda Agricola Severi

L'azienda agricola Severi nasce quando una parte del terreno insieme al bosco è passato in eredità alla famiglia degli attuali proprietari; tante furono le idee sulla destinazione e sull'attività da avviare in quei luoghi. Dalla voglia di stare insieme unita al ricordo di infanzia, iniziarono i lavori di ristrutturazione del podere con la riparazione della strada comunicante la terra e la costruzione di un pozzo di acqua, utile per l'irrigazione del

terreno agricolo.
Questa grande impresa è stata spinta dal desiderio di rendere vivo il posto in memoria del nonno materno dei proprietari che da sempre aveva amato la vita agricola e vicina alla natura; insieme alla realizzazione di un'idea è arrivato il contributo dalla regione (PSA), che ha portato a concretizzare il progetto degli imprenditori che hanno così deciso di avviare l'attività agrituristica.
Il terreno che circonda l'azienda, in un'ottica futura sarà utilizzato per impiantare olivi per la trasformazione e la commercializzazione dell'olio oltre che per il consumo ad uso delle attività di ricezione e ospitalità.
L'obiettivo principale dell'azienda sarà poi, quello di costruire un'aula didattica completata da un allevamento di animali di bassa corte con razze particolari, in modo tale da invitare scolaresche e avviare delle dimostrazioni di piccoli lavori manuali da fare insieme ai bambini ospitati.

La Fattoria Didattica in Italia

Prima di definire cosa sia la fattoria didattica è necessario porsi una domanda: bisogna davvero spiegare da dove deriva il cibo? La risposta è Sì, questo perché alcuni studi condotti in America hanno dimostrato che più di 16 milioni di cittadini non sappiano da dove provenga il cibo e come esso sia trasformato e composto.
È molto importante, dunque, far sapere come crescono gli animali e come si producono gli alimenti che si trovano sulle nostre tavole, in modo tale da incrementare la consapevolezza sul tema fin dall'infanzia e limitare lo spreco di cibo: esistono, infatti, dati molto allarmanti relativi agli sprechi alimentari, il 5,5% di quello che viene prodotto è spreco in campo, il 7% è spreco dell'industria, l'8,2% è lo spreco della grande distribuzione e il 78% di ciò che viene buttato è lo spreco domestico.
La fattoria didattica nasce in Nord Europa e approda in Italia alla fine degli anni '90, più precisamente in Emilia-Romagna, in cui si viene a creare la rete delle fattorie didattiche.
In Italia, le fattorie didattiche sono gestite dalla norma 388 del 2000, che le equipara all'azienda agrituristica: ad oggi ogni regione deroga la norma di legge e disciplina le fattorie didattiche in base al territorio e alle sue peculiarità.
In Toscana, la legge di riferimento è la 357 del 2015, che impone a tutte le fattorie di didattiche una certificazione riconosciuta dalla regione Toscana tramite il marchio specifico, nel caso in cui questo marchio non venga ottenuto dall'azienda si può incorrere in sanzioni con

la relativa chiusura dell'attività.
Come si può diventare struttura adatta per la fattoria didattica? Prima di tutto bisogna avere un'azienda che opera nel settore agricolo, secondo poi, avere una struttura idonea e infine, la giusta preparazione pedagogica e formativa per poter fare didattica, più in particolare la regione Toscana obbliga un componente dell'azienda ad avere un diploma o una laurea in pedagogia o agraria, attestato per guida ambientale o due anni di attività didattica alle spalle. Inoltre, bisogna rispettare tutte le norme di legge per quanto riguarda la coltivazione, la trasformazione, l'HACCP e tutte quelle regole in ambito di sicurezza ambientale e personale. La fattoria didattica poi, deve avere requisiti qualitativi come l'ecocompatibilità con l'ambiente, la disposizione di spazi chiusi e aperti per la didattica con un numero massimo di 70 visitatori, servizi igienici, servizi handicap, assicurazione per la responsabilità civile e da intossicazione, pronto soccorso e la garanzia di pulizia e benessere degli animali.

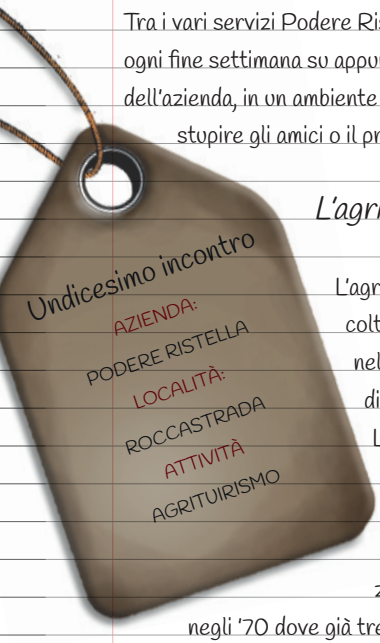
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

La proprietaria dell'azienda agricola Severi è molto entusiasta di aver potuto partecipare al progetto delle 11 giornate e le sue parole lo dimostrano: "Sono pienamente d'accordo con il fatto che la terra e gli animali possano aiutare i detenuti a proseguire al meglio il loro percorso; di queste undici giornate mi sono rimaste impresse molte realtà differenti e credo che un giorno sarebbe bello aiutarsi e scambiarsi con le altre aziende agricole del territorio prodotti e clienti in modo da divenire un gruppo, inoltre, sarei entusiasta di fare altre attività sociali perché questo ti insegna a crescere, a conoscere nuove persone e nuovi luoghi".

Podere Ristella Società Agricola

L'azienda Ristella, specializzata per lo più in coltivazione di vigneti e oliveti, è situata ai piedi dell'antico borgo medioevale di Montemassi a circa 200 mt sul livello del mare, in uno

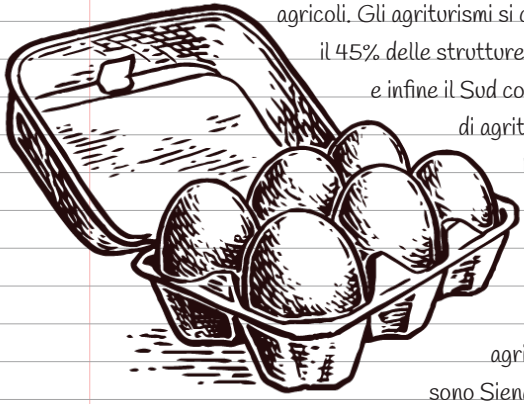
scenario circondato da olivi secolari.
È collocata in una posizione da cui si possono raggiungere in maniera agevole località balneari come Follonica, Castiglione di Pescaia e Punta Ala che distano quasi tutte 30 km. Salendo verso i paesi di Roccatederighi e Sassofortino ad un'altitudine di 600 mt, si può godere in assoluto relax del fresco offerto dai numerosi boschi di castagneto.
La struttura è dedita alle attività agrituristiche nel particolare ed è in grado di offrire ai propri ospiti pernottamento e ristoro, ma anche esperienze uniche come passeggiate a piedi e percorsi in mountain bike per visitare i più vicini sobborghi medioevali di Roccatederighi e Roccastrada, che durante la stagione estiva organizzano feste paesane ispirate ad antiche usanze dell'epoca; nonché il misterioso castello della Pia dè Tolomei, la bellissima città di Massa Marittima, il caratteristico lago dell'Accesa e la Necropoli etrusca di Vetulonia.
L'Azienda offre ospitalità in appartamento adibito a residenza agrituristica, composto da due camere matrimoniali, di cui una climatizzata, ciascuna con il proprio bagno, soggiorno e angolo cottura. Fuori è possibile godere di un ampio giardino con vista suggestiva sulla rocca di Montemassi, un barbecue dove fare grigliate e un patio dove gustare cibo in compagnia.
Tra i vari servizi Podere Ristella offre anche la possibilità di cenare in cantina, infatti ogni fine settimana su appuntamento si organizzano cene in cantina con i prodotti tipici dell'azienda, in un ambiente intimo e suggestivo, riscaldato dal fuoco del camino: un'idea per stupire gli amici o il proprio partner e per trascorrere una serata originale.



L'agriturismo in Italia

L'agriturismo nasce da un'abitudine già consolidata di molti agricoltori che intorno al 1800 erano soliti invitare amici e viandanti nelle loro case, dando anche la possibilità di trascorrere periodi di vacanza in campagna, gustare i piatti e vini tipici della zona.
L'agriturismo però nella forma odierna sorge in Franca negli anni '50 con lo scopo di fornire supporto organizzativo al fenomeno del turismo rurale.
In Italia si comincia ad adottare questo tipo di attività di ricezione a metà degli anni '60, vedendo la sua massima espansione negli '70 dove già tre associazioni di categoria si occupano di dettare e organizzare le regole dell'agriturismo. Alle origini, per molti anni l'agriturismo è stato considerato un tipo di turismo povero e informale, ad oggi questo modo di fare vacanza non è più osteggiato

e nel 2018, negli agriturismi italiani si sono contate 12,7 milioni di visite per un fatturato di 1,3 miliardi di euro, in crescita del 6,7% sull'anno precedente.
In tutta la penisola italiana si contano oltre 23.000 aziende che operano in attività agrituristiche, attività che fungono anche da supporto a quelle principali, ovvero i lavori agricoli. Gli agriturismi si concentrano per lo più nel nord dell'Italia con il 45% delle strutture in essere, seguito dal Centro con il 35% e infine il Sud con il 20%. Al livello regionale per numero di agriturismi spicca prima fra tutte la Toscana, la Provincia Autonoma di Bolzano, seguita dalla Lombardia.



In Toscana il saldo delle aziende agrituristiche continua ad essere attivo a tutti gli effetti: nel 2018 sono nate altre 218 realtà agrituristiche, in particolare a guidare la classifica sono Siena con 1.146 aziende, seguita da Grosseto con 1.030 agriturismi e infine Firenze con 633 strutture. Gli agriturismi in Toscana si contraddistinguono anche per la varietà dei servizi offerti oltre a quelli classici del pernottamento e della ristorazione, come attività sportive, percorsi in mountain bike, escursionismo, trekking, equitazione, osservazione naturalistica e fattoria didattica.
C'è però una nota dolente per quanto riguarda il settore agrituristico, infatti secondo i dati raccolti da Agriturist, nel periodo di riferimento che va dal 2018 al 2019, ben il 76% dei

gestori agrituristici ha lavorato al di sotto delle sue potenzialità, con una percentuale negativa che varia tra il -10% al -20% dei posti letto rispetto alla disponibilità della struttura.

La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale

Podere Ristella si trova per la prima volta a fare l'esperienza di partecipare ad attività sociali, ma nonostante questo, la proprietaria Daniela Valentini si è trovata positivamente colpita dal progetto e anche riguardo la possibilità di fare rete d'impresa assieme agli altri

imprenditori partecipanti, dice "sarebbe bello unire le forze per creare delle iniziative insieme, purtroppo per noi agricoltori il tempo è sempre ridotto all'osso, ma non mi tiro indietro se dovessero realizzarsi altri progetti organizzativi e sociali come questo".

arrivederci..

Conclusioni

Da questo progetto e dallo scambio di idee avvenuto tra i partecipanti, si possono osservare due principali spunti di riflessione: uno sull'attività sociale e l'altro sulla possibilità di creare una rete di aziende sul territorio maremmano.
L'attività sociale è stata percorsa da alcuni imprenditori per la prima volta e da altri invece è stata solo la conferma di quanto aderire ad iniziative sociali sia utile sia sotto il profilo umano che professionale; in questa ottica la Cooperativa si vuole impegnare affinché tale evento non sia solo l'ultimo, ma il primo di una lunga serie. I progetti della COOPTHC! sono orientati alla costruzione di una rete di aziende in grado di ammortizzare, attraverso processi inclusivi mirati, i danni derivati da un prolungato isolamento ed un lungo distacco dalla vita sociale e lavorativa. Questo processo incoraggerebbe la diminuzione di recidiva nel post detenzione dando speranza e vigore a realtà in crisi e con difficoltà di reinserimento. Inoltre tale processo di produzione di manodopera qualificata potrebbe, attraverso un significativo contributo del Terzo Settore, ostacolare l'incremento di capolarato nel settore agricolo e sensibilizzare le aziende a questi tempi ormai ricorrenti.
Oltremodo, come si è potuto evidenziare dai vari incontri, le realtà molto piccole hanno difficoltà ad approcciarsi a grandi mercati e difficoltà a reperire risorse e partecipare a bandi sia regionali che nazionali. Questo perchè la tendenza degli ultimi anni è quella di favorire, sempre più, aziende che dedicano parte dei progetti di ampliamento delle proprie attività in favore di situazioni socialmente impegnate. Ecco perché diventa fondamentale cercare di far collaborare le imprese del territorio per lo scambio di prodotti, per la costruzione di un marchio riconoscibile, per poter partecipare ad opportunità nuove e soprattutto per offrire un'esperienza unica al cliente che vuole vivere il territorio al massimo e con responsabilità sociale.
Ad oggi progettualità come quella raccontata in questo libro, sono state intaccate dalla pandemia mondiale e in quasi la totalità dei casi la prevenzione e la chiusura hanno prevalso. Tuttavia la nostra missione non è cambiata e il nostro lavoro, seppur rallentato, ha incotrovertibilmente trovato altre strade per agire sempre al fianco delle Istituzioni. Ad oggi Luca è assunto regolarmente come socio-lavoratore nella COOPTHC! e lavora con impegno e dedizione costante dedicandosi alla coltura di prodotti di alta qualità. Altri progetti sono attivi nell'Istituto di Massa Marittima, come l'apicoltura e la produzione di miele, ed altri ancora sono in fase di definizione e in attesa di essere attuati nel momento della ripartenza.

Seguiteci su www.coopthc.org.

INDICE

Lettera del Garante Regionale della Toscana Pag. 3
Lettera del Direttore della Casa Circondariale di Massa Marittima Pag. 4
Lettera di Luca Mastropietro Pag. 5
Premessa: Il Progetto "11 giornate" Pag. 6
Il programma e le aziende partecipanti Pag. 7
Azienda Agricola Montepozzalino Pag. 9
Le caratteristiche dell'allevamento in Italia Pag. 10
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 11
Azienda Orti di Maremma Pag. 12
L'agricoltura sinergica e le metodologie di coltivazione Pag. 13
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 14
Podere S. Antonio di Ronchetti Francesco Pag. 15
I cereali in Italia e nel mondo Pag. 16
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 17
Società Agricola Val di Picchio Pag. 18
Ovini da latte in Italia Pag. 19
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 20
Società Agricola MaCoCa Pag. 21
Il vino: contesto internazionale e nazionale, con riferimento al territorio toscano Pag. 22
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 23
Azienda Agricola Pavin Lara Pag. 24
L'olio in Italia e nel mondo Pag. 25
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 26
Azienda Agricola Mihut Pag. 27
Le pesche in Italia e nel mondo Pag. 28
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 29
Azienda Agricola Radice Felice Pag. 30
Le piante officinali in Italia Pag. 31
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 32
Società Agricola Barbara e Vitalba Pag. 33
Le nocciole in Italia e nel mondo Pag. 34
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 35

Azienda Agricola Severi Pag. 36
La Fattoria Didattica in Italia Pag. 37
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 38
Podere Ristella Società Agricola Pag. 39
L'agriturismo in Italia Pag. 40
La parola degli imprenditori sull'iniziativa sociale Pag. 41
Conclusioni Pag. 43

Perché è stata un'occasione così
importante tanto da vedere
realizzata tale pubblicazione?
Quello che si è voluto creare
con le undici giornate
è un legame stretto tra aziende del territorio
e carcere, una sinergia tra interno ed esterno.

PERCORSI IN CARCERE

Provincia di Grosseto

COOPthc
www.coopthc.org
+
HEIMAT
www.heimat.toscana.it
+
carcere Massa M.ma

EDIZIONI
Together
let's Help the
Community!