

BERLIN GRUNDTVIG WORKSHOP  
Learning Towards Solidarity-based Food Systems

18/22 Settembre 2014

Giovedì 18

Arriviamo alla spicciolata al "Kinderbauernhof", un bellissimo orto/centro di incontro per bambini (e genitori immagino), posto nel centro di Gorki Park, quartiere di Kreuzberg, parco in cui convivono, parrebbe serenamente, le suddette famigliole con prole (stile Kreuzberg, per cui giovani e alternative) con giovani alternativi senza prole, hippies e hipsters, spacciatori e polizia. La giornata è bellissima il sole splende e la gente ne gode sdraiata sul prato di Gorki, Claudia ci conduce nel parco a vedere la piante di melo che grazie ad un progetto hanno disseminato qua e là (fino ad ora non ne hanno tagliata nemmeno una, ci dice), quando un elicottero atterra a poche decine di metri da noi, ed una volante della polizia sfreccia attraverso il parco, sollevando più polvere che apprensione. Qualcosa deve essere successo, ma nessuno vi fa caso più di tanto. Arrivati più o meno tutti, ognuno col nome scritto su un pezzo di nastro adesivo e posto ben in vista sulla maglia (o sul collare nel caso del cane Virtu), ci mettiamo a cena cercando di superare la naturale propensione umana a circondarsi dei propri simili (o connazionali quando si è all'estero). La cena è preparata collettivamente; è un bel modo per socializzare, così come lo è l'ingente quantità di alcol, soprattutto birre, portata a bordo di una bici-carretto. In realtà siamo tutti piuttosto presi nei nostri ruoli di delegati, per cui il livello alcolico resta ampiamente nei limiti della decenza. L'atmosfera è rilassata, le ore passano leggere e ci ritroviamo già al momento dei commiati; la decisione di sfruttare l'ospitalità diffusa fa sì che veniamo divisi in piccoli gruppetti (da due-tre persone) che verranno ospitate a casa di amici, amici di amici, conoscenti. Solo io e (...), polacco che arriverà più tardi direttamente lì, alloggeremo in ostello. Non so nemmeno io se mi fa piacere o no: un po' apprezzo di non essere "vincolato" alle abitudini di uno sconosciuto, ma in realtà mi avrebbe fatto piacere stare in casa di un berlinese. Ad ogni modo l'ostello è centralissimo (almeno rispetto alla nostra orbita Kreuzberg-centrica) e questo è un enorme privilegio. Un po' meno positivo è invece il fatto che abbiano pensato di dare a me e (...) un letto matrimoniale, anche piuttosto stretto in realtà, forse una piazza e mezzo. Quando salgo in camera e me lo vedo già nel letto, raggomitolato, non riesco a trattenere una risata isterica di esasperazione. Scendo alla reception e mi faccio trasferire nella camerata. Per questa notte lui resterà nella matrimoniale ed io nel letto a castello. Spero non se la sia presa, ma credo che anche lui abbia apprezzato di avere il letto tutto per sé.

Venerdì 19

Colazione in un ristorante turco. Ci si incontra fuori dal locale e si iniziano a scambiare le prime impressioni sulla nottata, la città, il programma. Tutti sono felici, o quasi.

Il programma della giornata è a dir poco intenso: quattro realtà da visitare (cinque, ma due sono vicine), 300 chilometri da fare in pulmini rossi da nove posti. A tutti pare forse eccessivo, ma confidiamo nella proverbiale organizzazione ed efficienza tedesca.

Ma qui siamo a Berlino, mica in Germania.

Durante la colazione si sparge la voce che dobbiamo portare con noi le nostre ordinazioni, per mangiarle sul bus, dato che siamo già in ritardo, ma nessuno vi presta troppo caso e continuiamo a restare seduti.

Ovviamente partiamo in ritardo; nessuno se ne preoccupa più di tanto, il che non può che essere un buon segno.

Le visite sono molto interessanti e diverse una dall'altra.

### **CSA farm "Speisegut"**

Il terreno su cui sorge (circa 4 ha) appartiene al municipio di Berlino. Il progetto prevede introiti per l'85% da CSA, per il resto da canali di vendita convenzionali. La dimensione, secondo il responsabile che ci parla, è ideale per un progetto di CSA, mentre sarebbe troppo piccolo per fornire i canali di vendita della distribuzione convenzionale.

Coinvolge 7 persone a diverso titolo e punta a garantire il fabbisogno di 90 famiglie, che pagano un fisso di 55€ al mese.

Non vuole essere un orto urbano, ma una azienda agricola vicino alla città: il modello economico è quello della produzione per la soddisfazione di bisogno alimentari. Interessante l'osservazione sulla volontà di aumentare la parte destinata ai canali commerciali, per garantire una maggiore stabilità nelle vendite.

### **Farm "Bauerngarten"**

Il nome indica un tipico giardino agricolo tedesco. Max, l'inventore di questo progetto ha disegnato degli orti circolari che vengono "affittati" a spicchi agli utilizzatori. Lui si occupa della preparazione del suolo e della lavorazioni, poi il resto del lavoro e la raccolta vengono svolti dall'utente, che può sempre contare sulla consulenza di Max.

In varie zone nei dintorni della città ci sono 500 "spicchi" che variano dai 30 ai 60 mq, per un prezzo che oscilla tra i 230 e i 390 € annuali.

### **CSA "Luchgärtnerer"**

Angelika, la donna a capo di questa esperienza, è passata alla CSA nel 2012, dato che la sua attività non era sostenibile con i normali canali di vendita. Certo, la mole di lavoro è ancora alta, ma almeno si ha il sostegno dei co-produttori. Per lei è molto importante la trasparenza (su prezzi, disponibilità e divisione dei prodotti) ed il coinvolgimento dei consumatori. Anche il rapporto con i consumatori (o co-produttori) è importante ma non sempre facile, ma per esempio, secondo Angelika, i giovani abitanti di Berlino sono le controparti ideali, in quando tendenzialmente più aperti e disponibili sia alla partecipazione che a trovare forme di compromesso con i produttori. Angelika auspicherebbe un maggior aiuto nei lavori dell'orto, ma come fare a comunicarlo?

### **CSA "Waldgarten"**

Un'azienda agricola biodinamica esistente da 17 anni che oltre alla CSA si sta sviluppando nella direzione della permacultura, ad esempio sviluppando sistemi agroforestali.

Si tratta di un lavoro che richiede molti anni, ma la minor pressione rispetto al mercato ed ai suoi prezzi, dovuta al coinvolgimento dei consumatori, permette di essere più creativi, sperimentare di più. In quest'azienda si conservano e riproducono anche semi e varietà rare; ad esempio si contano più di 70 varietà di pomodori. L'idea è che i semi non restino conservati chiusi nelle "banche", ma che siano utilizzati in campo.

Le tante ed interessanti visite (e qualche rotonda sbagliata) fanno sì che il ritardo si accumuli, sicché siamo costretti a malincuore a rinunciare all'ultima, la **Social CSA farm "Lebensräume"**, che unisce alla CSA anche l'attività sociale con persone svantaggiate. Mi sarebbe piaciuto avere modo di conoscere questa realtà anche per un'affinità professionale, ma pazienza, in effetti dopo una giornata così intensa siamo tutti molto stanchi.

C'è giusto la forza di andare a mangiare una pizza tutti insieme, e poi a letto.

Sabato 20

Il giorno di sabato è dedicato ad una conferenza aperta al pubblico nella Martha Church (ce se è davvero una chiesa è decisamente Kreuzberg-style).

Il fatto che sia aperta al pubblico permette anche di incontrarsi e scambiare opinioni con un numero più ampio di persone.

Dopo alcuni momenti di concentrazione per creare l'energia giusta e metterci nella disposizione d'animo migliore per parlare e condividere (una cosa che ho apprezzato molto è stato il tentativo di creare sempre momenti di facilitazione, anche attraverso piccoli giochi di gruppo o circoli in cui tutti avessero la possibilità di parlare), abbiamo cominciato con una presentazione del network tedesco, seguita dalla presentazione delle singole delegazioni nazionali.

Abbiamo iniziato noi italiani, con i progetti di Marco sulla Regenerative Organic Agriculture e la fattoria sociale GUS con l'inserimento lavorativo di rifugiati politici, Sara con l'orto sociale per persone senza fissa dimora a Bollate, io con la cooperativa Aretè e Davide e Alberto in rappresentanza dei consumatori e dei GAS, ed il progetto del biopollai in cascina Bagaggera.

È difficile riassumere qui tutti gli interventi, mi limiterò a fare una breve e sommaria carrellata. La Croazia sta producendo una sorta di newspaper per tenere aggiornate e connesse le varie realtà di CSA, inoltre a livello di network si sta spingendo per la scelta della certificazione biologica delle aziende; in Svezia, la municipalità di Malmo è molto attiva nel promuovere e supportare attività di city farming, il progetto Xenophilia invece si occupa di fare integrazione sociale attraverso la promozione della cultura culinaria e gastronomica, con un'impronta abbastanza orientata al marketing; in Ungheria stanno promuovendo una specie di scuola di formazione per la CSA, con un libretto molto bello graficamente anche se incomprensibile ai non ungheresi; la Polonia presenta l'esperienza di una azienda passata dalla produzione bio con canali commerciali convenzionali ai farmer's market, ed approdata infine alla CSA, ed un'esperienza di cooperativa di consumo in cui sono coinvolti anche i produttori, che conta attualmente 250 membri; la Repubblica Ceca infine presenta il progetto "support your local farmer".

Infine è il turno di Luciano, nato in Cile ma residente da molto tempo in Germania, che ci parla del progetto Gartencoop in Friburgo. Il progetto è molto bello, e Luciano molto bravo a descriverlo; si tratta di una esperienza di CSA in cui la proprietà dei mezzi di produzione è totalmente collettiva; formata da un core group di giovani agricoltori e attivisti, è stata finanziata di rettamente dagli aderenti al progetto, i quali pagano una cifra annuale in base alle proprie disponibilità. Viene data un'indicazione di quale sarebbe la cifra necessaria al sostentamento della spese: chi può dà qualcosa in più, chi invece non riesce a coprire tutto il costo, mette quello che può. Anche Olly, dell'associazione di CSA "Basta", conviene che sia meglio che i mezzi di produzione siano collettivi, quando sono frutto del sostegno economico della comunità.

Dopo un ottimo pasto, cucinato dai ragazzi di un'associazione (non ricordo il nome) che si occupa di catering "militante", il pomeriggio è invece dedicato al lavoro in piccoli gruppi, su temi decisi collettivamente in base a domande emerse nel corso della mattinata e che ognuno di noi ha scritto su dei bigliettini.

I temi saranno:

- Che cos'è la CSA
- Disegno di sistemi alimentari basati sulla solidarietà
- Permacultura
- Terra
- Agricoltura sociale
- Denaro (economia)
- Educazione del consumatore.

Il gruppo a cui mi aggrego, quello dell'agricoltura sociale, si rivelerà un duo (io e una delegata svedese), per cui anche il nostro lavoro si trasforma più in uno scambio di esperienze ed un confronto su temi e problematiche.

A fine del pomeriggio ci si ritrova di nuovo insieme per condividere ciò che è emerso dai singoli gruppi.

Il circolo finale serve invece a condividere, da parte di ognuno, un risultato, che ci accompagnerà a casa dopo il workshop, ed una domanda. Un modo per dire che il lavoro non è finito, ma è necessario continuare a scambiarsi e condividere conoscenze e informazioni.

La serata trascorre piacevole tra balli, cuba libre, air guitar e una passeggiata verso casa perdendosi più volte per le vie di Kreuzberg.

Domenica 21

Visita a Prinzassinengarten, orto urbano nel cuore di Kreuzberg, nato nel 2008 in un terreno abbandonato ed utilizzato come discarica.

L'orto ora è gestito da un'associazione, e dà lavoro anche ad alcune persone, specialmente nella gestione del bar e del catering.

Le coltivazioni avvengono fuori terra, in strutture che siano facilmente spostabili (principalmente casse di plastica riempite di terra), e con un sistema di irrigazione ugualmente mobile, fatto di cisterne e tubi per l'irrigazione a goccia. Questo sia perché non vi è garanzia della durata sul lungo termine del progetto (il quartiere è in fase di forte gentrificazione, e il parco potrebbe essere mira di speculazioni edilizie), sia perché il suolo non è molto adatto alla coltivazione, compattato da anni di utilizzo per altri scopi, probabilmente inquinato.

Negli stessi giorni, dentro il Prinzessinengarten, era in corso un workshop sui temi dell'agricoltura sostenibile con delegati africani (non ricordo il paese di provenienza); peccato non ci sia stata anche l'occasione di scambiare qualche parola con loro.

Il pomeriggio è libero, alcuni vanno a visitare gli orti urbani nell'ex aeroporto di Tempelhof, io invece devo partire per tornare a casa. Oggi è anche in corso la marcia globale per il clima, sarebbe stato bello farci un salto. Andando verso la fermata dell'autobus incontro lo spezzone delle biciclette, davanti silenziose e accompagnate solo dallo scampanello dei ciclisti, un po' più indietro con un sound system che spara drum'n'bass a tutto volume; mi sembra di tornare indietro nel tempo di dieci anni...

Anche se non vedo il grosso della manifestazione, ne sento l'effetto: il traffico è bloccato e il pullman per l'aeroporto non passa. Alla fine prendo un taxi condividendolo con altre tre persone come me in attesa; vorrei fare conversazione, ma credo che queste giornate siano state sufficientemente intense, e così mi limito a guardarmi intorno e salutare mentalmente la città che, come sempre quando ci sono stato, mi lascia un bel ricordo, come di un posto in cui ci si sente sempre un po' accolti, ma probabilmente è anche merito delle bellissime persone che ho conosciuto in questi tre giorni.