

BAGNAIA E IL CASALE A CONFRONTO

21/07/2005 - Mimmo Tringale



La storia, le motivazioni e le esperienze di due comunità agrobiologiche toscane, tra le più rappresentative del panorama italiano.

60 ettari, di cui metà coperti da un fitto bosco di quercio, il resto occupato da campi di frumento e di farro, ulivi, una piccola vigna, prati e pascoli dove scorrazzano felici due cavalli. Intorno le splendide colline di Pienza, l'antica città papale, gioiello del rinascimento toscano. In cima al poggio che domina un paesaggio quasi fuori dal tempo, sorgono le vecchie coloniche del podere Il Casale raccolte intorno a una piccola corte squadrata. A raccontarmi la storia de Il Casale è Rodolfo. 32 anni, uno sorriso ampio e sincero e un accento che tradisce le sue origini di svizzero francese. "All'idea di comunità agricola - racconta Rodolfo - ho cominciato a pensare 4-5 anni fa, leggendo bolo'bolo* un libro molto popolare nell'area alternativa svizzera. bolo'bolo è una parola di fantasia, utilizzata dall'autore del libro (che ama firmarsi con la sigla p.m.) per indicare piccole comunità ecologiche e autosufficienti ed insieme l'utopica società costituita da tali unità. "In Svizzera - continua Rodolfo - il terreno agricolo ha dei prezzi proibitivi, per cui io e i miei amici, decisi a realizzare una comunità sull'esempio di bolo'bolo, ci siamo orientati verso l'Italia. Una volta individuata l'azienda da acquistare, per raccogliere il denaro necessario abbiamo costituito l'associazione Amici Del Podere Il Casale. Ogni socio era tenuto a versare una quota di almeno dieci milioni e nel giro di un anno - racconta soddisfatto - abbiamo raccolto circa 900 milioni". Un'idea semplice, quanto geniale per realizzare un progetto i cui costi risultano proibitivi per l'economia di una singola persona, ma non per un gruppo di amici ben motivati. Attualmente a Il Casale vivono otto adulti (sei svizzeri e due italiani) e sei bambini. Insieme si preoccupano della gestione agricola e della vendita dei prodotti: ortaggi, olio, vino, pasta e conserve. Anche per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti, la comunità di Pienza sta sperimentando nuove strade, più vicine all'idea di autonomia dai circuiti commerciali classici oramai affermatesi anche nell'ambito del biologico. Alla scorciatoia anonima del bio-grossista, Il Casale preferisce il rapporto diretto con i consumatori e con i rivenditori particolarmente attenti alla qualità dei prodotti. Pur tra mille problemi e difficoltà è sorto così un piccolo circuito di famiglie che si impegnano ad acquistare periodicamente una certa quantità di prodotti della comunità. Oltre agli ortaggi, il prodotto di punta de Il Casale è la pasta di frumento e di farro. Si tratta di una vera e propria specialità, lavorata da un pastificio artigianale dell'Umbria, dove l'essiccazione viene praticata ancora con il calore del fuoco a legna per circa sessanta ore. UNA COMUNE SENZA REGOLE Quali sono i principi e le regole su cui si basa la vita comunitaria al Casale? Per il momento non esiste nessun tipo di regolamento ben definito. "Chi decide di venire a vivere qui - afferma Rodolfo, mentre finisce di preparare il minestrone per il pranzo - dichiara subito quello che è disposto a mettere in comune senza nessun obbligo di sorta. In cambio deve essere disponibile a condividere i lavori della casa e dei campi". Nonostante i tre e anni e mezzo di vita, la comunità del Il Casale continua a rifiutare qualsiasi tipo di regolamentazione interna. I numerosi problemi della vita comunitaria vengono affrontati volta per volta, tentando di trovare insieme (tutte le decisioni vengono prese all'unanimità), la soluzione più adeguata in quel momento. Diversa è la storia e l'organizzazione della Comune di Bagnaia, a pochi chilometri da Siena. BAGNAIA: IN COMUNE DA QUINDICI ANNI A differenza del Il Casale, Bagnaia è una comunità della prima generazione e con molta probabilità una delle più adulte d'Italia, essendo stata fondata nel '79. "In realtà - racconta Guerrino, 52 anni, veterano della comunità - Bagnaia è sorta dalla fusione di due esperienze comunitarie già attive negli anni Sessanta". "Il Sessantotto era ancora nell'aria - ricorda Guerrino - e io decisi di abbandonare la Comunità di Nomadelfia, dove vivevo dall'età di un anno e mezzo, per cercare insieme ad altri miei amici una realtà più corrispondente agli ideali di trasformazione personale e di rinnovamento sociale portati alla ribalta dal grande movimento di contestazione di quegli anni. Fu così che approdai alla comune di Monte Antico, nel Grossetano". "Nel '74 - rammenta - insieme a Lucia e Andrea, ancora oggi con me a Bagnaia, abbiamo familiarizzato con un gruppo di persone che vivevano, come di diceva allora, in una "comune urbana" di Siena. Il loro desiderio era di trasferire la loro

esperienza comunitaria in campagna, il nostro quello di avvicinarci ad un centro urbano. Decidemmo così di unire le nostre forze. Noi vendemmo Monte Antico, loro l'appartamento di Siena ed insieme acquistammo Bagnaia". A sedici anni dalla sua fondazione, Bagnaia è oggi una realtà agricola ed economica ben consolidata, dove vivono stabilmente undici adulti e sei bambini. Un piccolo borghetto, ristrutturato con cura e semplicità, circondato da un centinaio di ettari tra bosco, pascoli e seminativi, coltivati secondo le regole dell'agricoltura biologica. Le produzioni sono quelle tipiche della campagna senese: olio, vino e cereali. "A differenza delle altre aziende della zona, specializzate in due o al massimo tre colture - spiega Dario, 30 anni, da quattro e mezzo a Bagnaia - abbiamo da tempo deciso di puntare sull'autosufficienza alimentare almeno per quello che riguarda il vino, l'olio, gli ortaggi e la carne". "Una scelta - continua Dario - che se dal punto di vista ecologico appare coerente con l'idea di una azienda a ciclo chiuso, da quello economico e organizzativo crea non pochi problemi a causa degli elevati costi e della maggiore complessità organizzativa richiesta dalla gestione di differenti settori produttivi".

COMUNIONE DEI BENI Se l'agricoltura biologica e l'autosufficienza è una scelta in comune con Il Casale, assai differente è invece l'organizzazione interna della comunità. "Tutte le sostanze di ognuno - afferma Dario - diventano proprietà della comune: dall'auto, al conto in banca, alle eventuali eredità". "L'adesione definitiva a Bagnaia - continua Dario - viene ratificata solo dopo un anno di prova, durante il quale il candidato ha modo di confrontarsi concretamente con la vita in comunità e sperimentare la sua affinità con gli altri membri di Bagnaia". La lunga esperienza maturata negli oltre quindici anni di vita comunitaria, ha portato col tempo alla definizione di un inevitabile decalogo di obblighi e di doveri a cui ogni membro deve attenersi, ma nonostante l'esistenza di regole ben precise per quello che riguarda la comunione dei beni, la durata delle ferie (30 giorni l'anno), l'orario di lavoro e altri aspetti organizzativi della vita comunitaria, uno dei principi di base di Bagnaia rimane la disponibilità a cercare le soluzioni più adeguate alle esigenze dei vari membri. Lo stesso lavoro in agricoltura, fondamento della vita economica di Bagnaia, è una scelta lasciata alla libertà di ognuno, tanto che oggi ben quattro degli undici adulti di Bagnaia svolgono il proprio lavoro fuori dalla comunità. Chi come insegnante, chi come bibliotecario, chi come tecnico agricolo, chi addirittura come chimico presso il laboratorio di una locale vetreria. Ovviamente anche per coloro che svolgono lavoro fuori, valgono le stesse regole stabilite per chi si occupa dell'attività agricola. Gli "esterni" versano per intero il loro stipendio nelle casse della comunità e la durata delle ferie è identica, anche per chi come Monalda, è insegnante. Anche lo svolgimento dei turni di lavoro in cucina e per la pulizia degli sazi in comune è un compito comune a tutti i membri della comunità, senza distinzione di sesso e di mansioni.

LE DUE COMUNITA' A CONFRONTO Il Casale e Bagnaia non sono certo gli unici esempi di comunità oggi esistenti. Si può dire che ogni periodo storico ha coltivato una