

VINCITORI CAMPANIA B



Cristiano Parise nato a Monfalcone il 1 maggio 1993, laureato in Storia Contemporanea e specializzando in Progettazione dell'Intervento educativo nel disagio sociale.

Michele Miani nato a Trieste il 7 novembre 1989, laureando in Scienze e tecnologie agroalimentari.

Fabio Castelli nato a Palmanova il 4 settembre 1992, laureato in Sviluppo e cooperazione internazionale.

Quando abbiamo conosciuto l'azienda agricola Selvanova e la sua offerta, era già da qualche anno che in mezzo agli impegni universitari inserivamo la ricerca di una casa in campagna con del terreno coltivabile. Il progetto era quello di avviare una piccola azienda biologica, che potesse essere innanzitutto un primo avvicinamento all'autosufficienza alimentare ed energetica, nonché una piccola fonte di reddito e uno spazio dove poter realizzare le nostre idee e i nostri progetti in ambito agricolo e sociale.

Fin dall'inizio ci siamo scontrati con i classici problemi che un giovane spesso trova nella ricerca di uno spazio dove poter svolgere un progetto a lungo termine. Ci siamo poi anche resi conto che, se il progetto era di tipo agricolo, il tutto si

complicava, infatti oltre ai problemi relativi a trovare volenterosi a cedere i propri terreni, si parlava quasi sempre di investimenti impossibili da sostenere da parte di giovani che iniziano un'attività, in quanto trovare terreni con casolari in affitto era molto difficile.

Tra le tante ricerche svolte in varie parti di Italia, grazie a internet e all'iniziativa "Antiche terre, giovani progetti", siamo venuti a conoscenza dell'offerta dell'azienda Selvanova. Ci siamo quindi messi in contatto con il proprietario proponendo il nostro progetto e ricevendo come risposta un invito a venirci a trovare nel periodo della raccolta dell'uva.

Durante quel periodo di prima permanenza abbiamo avuto modo di conoscere l'azienda e chi la anima, ci hanno infatti dato la possibilità di conoscere non solo le cose che fanno ma anche come le fanno, il che ha costituito la base per trovarci immediatamente in sintonia sui diversi aspetti della vita in campagna, soprattutto sui temi relativi a una produzione agricola attenta all'ambiente e ai ritmi della natura. Infatti l'attenzione per la biodiversità e il rispetto della natura che dimostrano anche con l'utilizzo del biologico in tutte le colture dell'azienda ci ha fatto capire di aver trovato quella comunanza di visione necessaria a lavorare vicini e insieme con la stessa attenzione al lavoro agricolo nel rispetto di ciò che ci circonda.

Dopo un iniziale momento per conoscerci meglio e focalizzare obiettivi e modi con i quali raggiungerli, abbiamo aperto la nostra società agricola semplice "Seminole" e abbiamo preso in affitto il vecchio casolare di campagna e i sei ettari adiacenti, confinanti dell'azienda Selvanova, e da lì è iniziato il lungo lavoro di recupero della casa e dei terreni destinati alla canapa alimentare.

Infatti il nostro progetto principale per questa prima esperienza di insediamento sarà la canapa industriale da seme per produrre farina e olio dall'alto valore nutraceutico e relativi trasformati. La comunanza di visioni tra noi e Selvanova ha permesso una collaborazione fin da subito in questo progetto, tant'è che anche l'azienda parteciperà piantando insieme a noi una certa superficie di canapa e gestendo il raccolto insieme. Nonostante la canapa sia il nostro progetto principale stiamo progettando sperimentazioni di ogni tipo per capire quale coltura si adatta meglio al terreno.

Inoltre ci stiamo dedicando alla realizzazione di orti e coltivazioni utili alla nostra sussistenza nonché all'allevamento di animali di campagna e in futuro, anche da lavoro.

Stiamo poi portando avanti ciò che il terreno già ci offriva, come un piccolo uliveto già presente. La particolarità di questo uliveto, del quale ci stiamo prendendo cura, è che si tratta di un cultivar molto antico chiamato Caiazzano, il quale produce un'

oliva particolarmente adatta al consumo dopo salamoia. Slow Food ne ha fatto un presidio nel quale rientreremo anche noi con il nostro appezzamento.

Nella nostra permanenza qui abbiamo avuto anche modo di conoscere gli agricoltori della zona che svolgono diverse attività sempre nel rispetto delle buone pratiche agricole. Il che auspica la possibilità di creare in futuro una rete di produttori con una maggiore attenzione non solo a cosa producono ma anche al modo in cui lo fanno.