Pensionati agricoltori, una risorsa per il territorio e la società

Fattorie didattiche per insegnare i segreti della campagna ai più piccoli, tutor dell'orto nelle città, laboratori per trasmettere alle nuove generazioni la manualità per realizzare oggetti di artigianato. Sono solo alcuni degli esempi di come i pensionati agricoltori costituiscano oggi una risorsa importante per il territorio e la società, secondo quanto emerso dall'Assemblea nazionale della Federpensionati Coldiretti, svoltasi a Roma alla presenza di quattrocento delegati quattrocento delegati, in rappresentanza degli oltre settecentomila associati.

Durante i lavori sono stati raccontati i tanti progetti innovativi promossi dagli stessi anziani agricoltori nei propri territori. E' il caso del progetto "Pensionati tra gli orti di città", dove Giuseppe Beraldo di 76 anni è elemento centrale di un progetto strutturato che vede la partecipazione dell'Area Sociale di Coldiretti, in collaborazione col Comune di Venezia. Ha infatti messo a disposizione parte dei suoi terreni che non utilizzava più per gli orti sociali che attualmente sono una sessantina e destinati a pensionati veneziani con almeno 55 anni, residenti nel comune di Venezia, che hanno fatto lavori estranei al mondo agricolo e che non sono proprietari di terreni coltivabili. L'obiettivo primario del progetto è stimolare e coinvolgere i pensionati in un'attività che offra loro opportunità di svago, valorizzazione umana e benessere psicofisico, pur tenendo conto dei limiti urbani del territorio. La Coldiretti, attraverso il patronato Epaca, coordina e monitora il progetto che prevede anche che siano messi a disposizione dei pensionati gli attrezzi necessari, l'acqua e i fertilizzanti.

Diego Mansutti, pensionato e diacono che lavora per la cooperativa "Solo Servizi", aderente a Ue Coop, tiene invece corsi di orticoltura e floricoltura nel carcere di massima sicurezza di Tolmezzo. Insegna ai carcerati, in prevalenza stranieri, a coltivare ortaggi in una serra e fiori. A loro tiene corsi teorici e li segue nella parte pratica. I prodotti realizzati dai ragazzi vengono venduti nelle parrocchie e in un mercato settimanale che si tiene a Udine. Nel 2013 oltre ai prodotti orticoli coltivati in base alla stagionalità, sono stati prodotti 1.200 vasi di crisantemi e 2mila fiori recisi sempre di crisantemi. Nella prima parte del 2013 ha tenuto 3 corsi teorici seguiti da 12 persone detenute. I ragazzi che operavano nella serra erano circa una ventina prevalentemente extracomunitari.

Rosa Caramia nata nel 1949 a Latiano in provincia di Brindisi ha una Masseria didattica e ogni anno ospita scolaresche di bambini di ogni ordine e grado, soprattutto asilo, elementari e medie. Nella masseria i bambini e gli adulti visitano gli animali, seguono il laboratorio del latte con la produzione di piccoli formaggi e il laboratorio del grano con la realizzazione della pasta.

Luigi Chierico nato il 12 agosto 1951, allevatore di Valle Salimbene in provincia di Pavia, è chiamato "il Noè delle mucche" perché ha salvato numerose razze dall'estinzione. Dagli anni Ottanta ha iniziato il lavoro di recupero di una trentina di razze bovine e caprine alcune delle quali neppure registrate nei libri genealogici.

Raccoglie i salici che crescono spontaneamente sulle rive dei corsi d'acqua nei pressi della sua abitazione e realizza interamente a mano cesti, panieri, porta bicchieri e bottiglie e copri bottiglie di vino. Guerino Miceli, 75 anni, vive a Roggiano Gravina in provincia di Cosenza e regala i suoi prodotti ad amici e parenti o li baratta con altri oggetti o con del cibo. L'amministrazione comunale di Roggiano Gravina sta ristrutturando un'ex scuola agraria per ragazzi devianti dove si terranno dei laboratori pratici in cui può trovare spazio anche l'opera e il mestiere tenuto in vita da Guerino Miceli.

Ercole Rossi, nato nel 1938, tiene in vita il mulino ad acqua di Fivizzano, un comune della Lunigiana, di proprietà della sua famiglia. In passato il mulino veniva utilizzato dalla popolazione della zona per macinare il grano. Si tratta dell'ultimo mulino ad acqua rimasto attivo nella zona che, grazie a 13 cucchiai di rovere, sfrutta la potenza del corso d'acqua che scorre al di sotto di esso. Oggi le scolaresche locali visitano il mulino che viene utilizzato dal signor Rossi per macinare granoturco, grano tenero e castagne, base dei prodotti tipici della Lunigiana (ad esempio, il testarolo e i panigacci).