02.2016

forum

raumentwicklung
du développement territorial
sviluppo territoriale

Informationsheft
Bulletin d'information
Bollettino d'informazione

Sharing Economy

→ Ein gesellschaftlicher Trend prägt auch die Raumentwicklung

Sharing Economy

→ Une tendance sociale qui touche aussi le développement territorial

Sharing Economy

→ Una tendenza sociale che influenza anche lo sviluppo territoriale

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Raumentwicklung ARE
Office fédéral du développement territorial ARE
Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE
Uffizi federal da svilup dal territori ARE

Carote per il Liechtenstein

Text: Stefanie Pfändler
s.pfaendler@gmail.com

Nel Principato del Liechtenstein, da un anno una piccola cooperativa orticola rifornisce settimanalmente di verdura fresca 100 economie domestiche. I clienti sono allo stesso tempo produttori e coaffittuari del campo – chi vuole approfittare dell'offerta alimentare dev'essere disposto a collaborare.

È un sabato mattina grigio e piovoso nella valle del Reno sangallese. Le cime del Vorarlberg austriaco sono avvolte da pesanti nuvole. Solo di tanto in tanto un debole raggio di sole riesce a squarciare il fitto manto nebbioso. Il cartello stradale sul ponte sul Reno indica discretamente il confine di Stato. Dall'altra parte, nel Liechtenstein, a meno di 10 minuti dalla frontiera, Janosch Marquart ammette di non capire gran che di orticoltura.

Indica un campo di una sessantina di are al margine della zona agricola, cinque chilometri a nord di Schaan: "Eccolo". Il trentenne ingegnere elettrotecnico è socio della Cooperativa Orticola del Liechtenstein. Marquart fa parte di un gruppo di persone motivate che circa un anno e mezzo fa ha deciso di cimentarsi nell'orticoltura. "Il mondo è sempre più globalizzato, centralizzato e tecnicizzato. Volevamo provare a cambiare rotta", spiega la sua scelta. Naturalmente è più facile acquistare i prodotti alimentari al supermercato. "Però, chi vede dove cresce la verdura che mangia e in più la semina e la raccoglie di persona, sviluppa un rapporto completamente diverso con il cibo", precisa Marquart.

La velocità con cui si è passati dall'idea ai fatti sbalordisce ancora oggi Marquard. Il gruppo ha trovato in Georg Frick, contadino bio, un agricoltore entusiasta dell'idea tanto quanto gli altri promotori. Ne hanno discusso, si sono informati su progetti simili in Svizzera, hanno fatto progetti, hanno reclutato altri cooperatori. L'obiettivo: 60 abbonati alla verdura per ripartire il rischio finanziario su più spalle. Già sei mesi più tardi il progetto aveva preso forma. Venne costituita la cooperativa, perfezionato l'affitto del terreno presso il contadino Frick e ingaggiata una professionista del ramo. Si poteva iniziare.

Un campo d'aviazione diventa un campo di ortaggi

Ora la cooperativa orticola gestisce 100 abbonamenti in tutto il Liechtenstein e nelle zone svizzere limitrofe. Sul campo, che 80 anni fa era un piccolo aerodromo, i soci della cooperativa coltivano da un anno oltre 60 varietà di verdure e insalate biologiche. Momentaneamente non è possibile aumentare la produzione, gli interessati devono pazientare in lista d'attesa.

Un abbonamento presso la cooperativa costa 1'100 franchi l'anno. "È molto più conveniente che comprare la stessa quantità di verdura nella stessa qualità in un negozio", sottolinea Marquart. L'abbonamento non si limita però solo all'aspetto monetario perché presso la cooperativa vale la regola: chi vuole mangiare deve anche lavorare. Per ogni abbonamento sono previste 10 prestazioni lavorative l'anno. "Un abbonamento basta normalmente per due o tre persone", spiega Marquart. "Può trattarsi di un'economia domestica di più persone o si può dividere la verdura con amici e vicini. Anche le prestazioni lavorative possono essere suddivise".

Molte sono le occasioni per partecipare: la raccolta regolare delle verdure, il lavaggio degli ortaggi presso la fattoria di Frick, la cernita e infine la consegna che avviene ogni mercoledì. Ognuno aiuta nella filiera laddove il lavoro gli è più congeniale. In questo modo tutti contribuiscono al principio di un'agricoltura solidale e in modo diretto alla produzione locale delle proprie derrate alimentari.

"Getto via di meno"

Oggi troviamo nel campo Jennifer Eiche con stivali di gomma e impermeabile intenta a

Karin Huber osserva il lavoro durante la raccolta delle taccole: "Da noi ci deve essere posto anche per coloro che hanno poche esperienze in agricoltura".

raccogliere taccole. La logopedista ne aveva abbastanza della merce anonima che si trova in negozio. Mentre cercava una rivendita in fattoria ha saputo della cooperativa orticola. "Nel frattempo mi sono accorta che tratto le verdure in modo diverso", dice con spirito autocritico. "Da quando ogni zucchina mi ricorda la fatica con cui l'abbiamo raccolta, getto via molto meno alimenti".

Anche Dina Falk e il suo compagno sono soci della cooperativa e oggi, nonostante il tempo incerto, lavorano nel campo. "Non abbiamo un nostro giardino e siamo contenti di affondare di tanto in tanto le mani nella terra", ammette Falk. Inoltre, apprezza le sorprese incluse nell'abbonamento: "Per la prima volta ho cucinato la pastinaca", racconta ridendo. "Si diventa più creativi. Prima, nel negozio non mi sarei mai sognata di comperare questi insoliti ortaggi".

"Naturalmente potremmo essere più efficienti", ammette Karin Huber, orticoltrice professionista.

L'efficienza non è un criterio

In mezzo agli aiutanti sbuca di tanto in tanto un'indaffarata Karin Huber. La sangallese dà indicazioni, assegna compiti e, laddove occorre, dispensa consigli. "Settimana prossima tocca ai ravanelli, ai cipollotti e ai finocchi", annuncia l'orticoltrice professionista tra un rapido gesto e l'altro. "E poi per un paio di settimane seguiranno le zucchine". Karin Huber è l'unica professionista in orticoltura e, insieme agli occasionali stagisti, la sola a percepire un salario in seno alla cooperativa. Amministra, dirige e pianifica il lavoro orticolo e provvede affinché vengano piantate le verdure adatte nel posto più adeguato al momento giusto. "Anch'io qui ho dovuto imparare alcune cose", dice Huber e indica un campo in cui tra i ravanelli crescono anche un bel po' di erbacce. "Non sempre riusciamo a sarchiare a dovere", sospira. "Il raccolto è prioritario". Essendo una perfezionista questo a volte la disturba, ma ciò nonostante non potrebbe più pensare di lavorare in una grande azienda razionalizzata. "Naturalmente

Il "tunnel" è stato danneggiato dal favonio l'autunno scorso. Presto se ne costruirà uno nuovo.

Il contadino bio Georg Frick e Janosch Marquart nel "tunnel" che presto sarà sostituito da un nuovo modello.

potremmo essere molto più efficienti. A volte molti sono in vacanza proprio quando si dovrebbe provvedere alla raccolta. Altre volte, per dei non professionisti è difficile trattare con le dovute cure le verdure più esigenti". Ma, ammette Huber, non è questo il punto. Molto più importante è lavorare qui insieme per assicurare il proprio approvvigionamento alimentare. E c'è posto anche per chi lavora lentamente o che non ha mai lavorato nei campi.

Una lezione sulla vita sociale comunitaria

In qualche modo, però, tutto funziona, concordano Marquart e Huber. Ci si aiuta, si dà una mano dove occorre, anche all'ultimo momento si trovano sempre volontari. Solo così l'azienda va avanti. "Mi impegno volentieri in progetti che portano a risultati concreti" dice Janosch Marquart. Alla cooperativa non si può certo rimproverare una mancanza di spirito d'iniziativa, al contrario. "A volte va tutto quasi troppo in fretta", ride Marquart. Karin Huber concorda: "Credo che anche voi siete rimasti sorpresi di quanto lavoro avete creato dal nulla. Improvvisamente c'era un campo da coltivare, la cooperativa, le verdure. Una cosa ha portato all'altra e da allora il daffare non manca mai".

Ad esempio nel "tunnel". Marquart osserva l'oggetto della sua preoccupazione e forgia progetti sull'aspetto che il nuovo modello dovrebbe assumere. Il "tunnel" è una specie di serra lunga e stretta, caduta vittima del favonio l'autunno scorso. Rappezzato alla bell'e meglio, è ancora un importante impianto di produzione per gli ortaggi più sensibili come pomodori, cetrioli, peperoni e il basilico, ma a breve dovrebbe subentrargli un modello più stabile ed ampio. Naturalmente, Marquart da ingegnere elettrotecnico ha subito visto un nuovo compito: la progettazione del tunnel. Invece di aiutare nel campo, la sera dopo il lavoro disegna progetti. "Al momento l'impegno è tanto, soprattutto perché non ho mai fatto niente di simile". Quasi con tenerezza sfiora il rivestimento del vecchio tunnel.

A Schaan sono in molti a fare cose che "in verità non hanno mai fatto", come disegnare progetti, raccogliere taccole, cucinare pastinache o lasciar crescere le erbacce. Tutti loro apprendono qualcosa sulla produzione comunitaria di alimenti, sull'agricoltura e sull'alimentazione, ma anche sui problemi pratici dell'organizzazione e non da ultimo sulla vita sociale comune e su quanto insieme si riesce a cambiare.

— *(traduzione)*

STEFANIE PFÄNDLER, *1985, ha studiato scienze politiche ed ambientali ed ha lavorato come collaboratrice scientifica presso la sezione Sviluppo sostenibile dell'ARE. Dal 2015 lavora per la città di Dübendorf nell'ambito della pianificazione del territorio e dei trasporti.