

Geografia del turismo B

Prof.ssa Elena Dai Prà

Sostenibilità in Trentino: il WWOOF

Studentessa: Elisa Mendini

Matricola: 131435

Università degli Studi di Trento

**Corso di laurea specialistica in
Scienze Linguistiche**

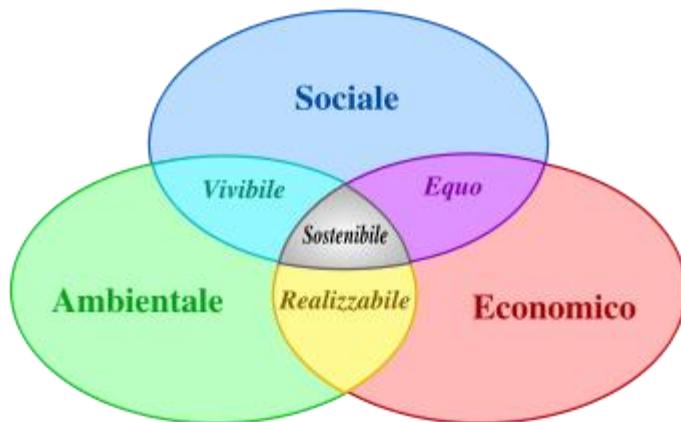
A.A. 2007/2008

Introduzione

Il presente lavoro mira a verificare l'effettiva sostenibilità del progetto WWOOF portato avanti dall'azienda agricola biologica trentina, "La Fonte", situata a Mezzomonte di Folgaria.

Prima di procedere con l'analisi di questo caso studio, ritengo sia necessario spiegare brevemente i due concetti menzionati sopra: "sostenibilità" e "progetto WWOOF".

Cosa significa "sostenibilità"?



(Diagramma di Johann Dréo)

Parlare di "sostenibilità" significa parlare di un concetto diffusosi a partire dai primissimi anni '70, concetto che abbraccia tutte le attività umane in relazione alle risorse disponibili, nell'ottica di favorire appunto uno sviluppo cosiddetto sostenibile. Sostenibili possono essere considerate tutte quelle attività il cui sfruttamento equo di risorse permetta alla vita umana di continuare, ma in modo tale che le variazioni apportate al contesto naturale e antropologico dalle attività umane restino entro certi limiti così da non distruggere il contesto biofisico e culturale/identitario globale. Solo in questo modo le future generazioni potranno avere almeno le stesse opportunità che la nostra generazione ha avuto.

Questa idea è stata oggetto di molte conferenze, summit e documenti ufficiali nel corso degli ultimi 40 anni. Nel 2000, in occasione del XXIX Congresso Geografico Internazionale "Living with Diversity" tenutosi a Seul, si è finalmente approdati ad una esauriente definizione della questione. Il congresso ha anche rappresentato l'occasione per riflettere su quanto iniziato dall'ONU al Summit di Rio nel 1972 e per integrare gli obiettivi dello "sviluppo sostenibile" che da questo momento viene identificato con "il contestuale perseguitamento di integrità ecologica, efficienza economica ed equità sociale finalizzato al rispetto e alla salvaguardia delle diversità/identità ecologiche, socio-economiche e culturali".

Molti studiosi, tra cui il Professor Robert Costanza, presidente dell'"International Society for Ecological Economics" (I.S.E.E.), hanno voluto sottolineare la differenza tra modelli sostenibili di sviluppo economico e pura crescita economica che non è sostenibile in un pianeta finito. Un aspetto chiave nel pianificare modelli sostenibili di sviluppo è il considerare la presenza di vincoli: vincoli ecologici e biofisici, limitatezza delle risorse

materiali e immateriali, limiti all'assorbimento dell'inquinamento e dei rifiuti, limiti demografici e vincoli imposti dalla "carrying capacity", ossia vincoli di capacità del pianeta di garantire alle specie umana, animale e vegetale tutto ciò di cui hanno bisogno per sopravvivere.

Vorrei concludere questa prima parte citando Giorgio Nebbia, il quale, nel suo saggio "Lo sviluppo sostenibile" (Edizioni Cultura della Pace, Firenze 1991), ne approfondisce l'aspetto di equità sociale osservando: "La costruzione di uno sviluppo sostenibile e la pace si conquistano soltanto con la giustizia nell'uso dei beni della Terra, unica nostra casa comune nello spazio, con *una giustizia planetaria per un uomo planetario*. Senza giustizia nell'uso dei beni comuni della casa comune, del pianeta Terra, non ci sarà mai pace".

Cos'è WWOOF?

L'acronimo "WWOOF" sta per "WorldWide Opportunities on Organic Farms" (Opportunità in Fattorie Biologiche nel Mondo). Come il nome stesso suggerisce, questo progetto mira a collegare l'interesse di persone volenterose di dare una mano in aziende biologiche con il costante bisogno di manodopera di piccoli e medi imprenditori agricoli.

Si legge sul sito ufficiale di WWOOF: "Lo scopo di WWOOF è di creare conoscenza e interesse verso uno stile di vita biologico e biodinamico. Oltre a ciò WWOOF offre la possibilità di viaggiare in tutto il mondo in modo economico ed allo stesso tempo di dare un aiuto dove è richiesto e dove se ne presenta la necessità." La seconda parte di questo inciso introduce un nuovo elemento alla definizione di questo progetto: WWOOF come opportunità di viaggiare. Nonostante venga sempre ribadito che fare WWOOFing non sia assolutamente da intendersi come una vacanza economica, il fatto di potersi dedicare a del sano turismo nel tempo libero (in genere l'impegno in fattoria è richiesto per 5 giorni la settimana) è sicuramente valore aggiunto dell'esperienza e del tutto auspicabile.

L'associazione WWOOF è nata negli anni '70 nel Regno Unito. L'idea è partita dalla londinese Sue Coppard, amante della vita di campagna, la quale pensò bene di offrire il suo lavoro a una fattoria biologica fuori città durante un weekend in cambio di vitto e alloggio. Fu così che gradualmente sempre più persone seguirono l'esempio della signora Coppard diffondendo questa pratica in moltissimi altri Paesi nel Mondo, permettendo a persone che vivono realtà urbane o hanno vissuto in campagna nel proprio Paese di toccare con mano l'esperienze di vita e la scelta dell'agricoltura biologica nel proprio Paese o all'estero.

WWOOF Italia dal 1999 è diventata un'organizzazione volontaria riconosciuta legalmente. Come tale essa fornisce ai WWOOFers una copertura assicurativa contro gli incidenti ed anche una tessera associativa sia per le aziende che per i WWOOFers, in modo da giustificare la presenza di lavoro volontario nelle fattorie in caso di controlli.

Associarsi costa solamente 25 euro annui e permette di ottenere la lista aggiornate degli Hosts (aziende agricole che hanno aderito a WWOOF) di un Paese. A questo punto non rimane altro da fare che cercare una fattoria e organizzare il soggiorno. Per fare ciò è sufficiente contattare direttamente al telefono o via e-mail la fattoria o le fattorie che interessano maggiormente e organizzare autonomamente il proprio soggiorno, dopo aver concordato tempistica e altro con l'Host. La durata della permanenza è decisa fra il viaggiatore e la fattoria ospitante e può variare da pochi giorni, a un mese o addirittura a un

anno. I viaggiatori (WWOOFers) sono in genere giovani studenti, ma non mancano adulti che cercano esperienze per iniziare a vivere in campagna, pensionati, coppie con bambini. Le fattorie variano dalla grande azienda biologica, all'agriturismo, all'azienda biologica a conduzione familiare, alla casa in campagna con l'orto biologico, a esperienze di totale autosufficienza.

Considerando che l'associazione ha come obiettivo primario la diffusione della coltivazione biologica, l'agricoltore ospitante dovrebbe affiancare il WWOOFer nell'esecuzione delle svariate attività, insegnandoli segreti o semplicemente pratiche circa la produzione e la vita biologica. I soci non si aspettano dal WWOOFer una profonda conoscenza dei lavori agricoli al momento dell'arrivo; ciò che si aspettano è però la voglia di imparare e di lavorare duro e la capacità di adattarsi al loro stile di vita.

Il caso studio: L'azienda agricola "La Fonte"

"La Fonte" è un'azienda agricola biologica di montagna, situata a Mezzomonte di Folgaria a 750 m slm. L'azienda ha visto la sua nascita 17 anni fa quando la titolare, Elisabetta Monti, prese la coraggiosa decisione di acquistare 3 ettari di terreno abbandonato da più di 50 anni. Il suo sogno era quello di ridare vita a un'agricoltura di montagna da molto dimenticata in quella zona ormai così turistica. Come prima cosa si affidò alla memoria dei vecchi del paese per conoscere le coltivazioni storiche di quel luogo e per avere da loro delle idee su come rimettere in sesto quei poderi, rinnovando muretti a secco e terrazzamenti, ristrutturando i 3 ruderi al suo interno con materiali naturali e biologici, dotandoli di pannelli fotovoltaici per l'auto-produzione di energia elettrica, di collettori solari per l'acqua calda e di un impianto di fitodepurazione degli scarichi.

Ad oggi l'azienda vanta piccole coltivazioni biologiche di ortaggi, frutta, ribes nero, piante officinali, nocciole e cereali e la presenza di pecore da latte, capre, una mucca, due asini e galline. Alla luce di questo, quando ho letto a Elisabetta la definizione che la Comunità Europea dà di agricoltura sostenibile, ossia "tutela dei paesaggi agrari storici e dei patrimoni di sapienza, frutto del lavoro di generazioni di agricoltori", lei si è subito identificata in questo inciso, notando che tutto ciò va però portato avanti nel rispetto dell'ecosistema, rispetto forse di cui i nostri nonni non avevano ancora idea. Elisabetta si è dimostrata molto preparata in materia e, un po' malinconicamente, ha aggiunto: "la CE sicuramente auspica un'agricoltura che risponda a 3 criteri fondamentali: qualità, tradizione e biologico...Peccato che però dal canto suo, la Provincia di Trento non si impegni molto nell'incentivare questo tipo di agricoltura, anzi molte volte mi sento ostacolata nel mio lavoro a causa della pesante burocrazia che mi obbliga a spendere quasi il 50% del tempo nel mio ufficio invece che nei campi. E come se non bastasse, io e gli agricoltori biologici che come me sono orientati sia all'autosufficienza che al mercato, soffriamo di una mancanza di informazione...Pensa che proprio qualche giorno fa mi è arrivata una multa perché le etichette sulle marmellate che vendo non sarebbero a norma di legge...".

Elisabetta mi rivela poi come nella vendita diretta al consumatore (lei pratica infatti la filiera produttiva corta, cioè: produzione, raccolta e trasformazione dei prodotti in azienda) sia importante la promozione e prosegue "E' vero che ultimamente la gente sta imparando sempre più ad apprezzare i prodotti biologici ma si tratta ancora di una piccola nicchia di mercato. Da qui deriva l'importanza di farsi conoscere attraverso, ad esempio, cataloghi e siti web. Una prima tappa in questo senso è stato riunirci in un consorzio, "Mosaico", formato da 25 piccoli produttori di montagna che vanno controcorrente rispetto alla tendenza alle monoculture trentine di vino e mele, optando invece per colture diversificate. Purtroppo noi non abbiamo le conoscenze adeguate e i mezzi economici per auto-

sovvenzionare questa promozione e per questo ci siamo rivolti alla Provincia per un aiuto in tal senso. Sfortunatamente ad oggi non abbiamo ottenuto nulla e noi continuiamo a fare molta fatica, poco ricompensata.”

Degno di nota è anche il fatto che l’azienda aderisce al progetto “Fattorie Didattiche” per cui riceve costantemente ospiti (per lo più studenti accompagnati dai propri maestri e professori) per visite che vanno dalle poche ore alle svariate giornate, che hanno come scopo quello di far conoscere uno o più aspetti specifici della attività aziendale o dell’ambiente rurale e naturalistico del territorio circostante. A tal fine la fattoria si è dotata di laboratori dove gli ospiti possono imparare in prima persona a fare il formaggio, il pane, la lana e le tisane, tutti rigorosamente auto-prodotti e di cui si fa sperimentare anche il processo di trasformazione dalla materia prima al prodotto finito.

Oltre che dall’attività didattica, l’apertura dell’azienda verso l’esterno è testimoniata da altri fatti: in primo luogo dall’armoniosa convivenza della famiglia di Elisabetta con una famiglia nepalese, i cui genitori aiutano in fattoria a tempo pieno; in secondo luogo dalla casetta situata all’interno del podere che in estate affittano in nome dell’agriturismo e, in terzo luogo, dall’iscrizione già nel 1999 al progetto WWOOF.

Qui di seguito vorrei riportare parte dell’intervista che ho fatto a Elisabetta circa la sua adesione al WWOOF in qualità di fattoria ospitante.

Perché ha aderito a questo progetto?

Perché ho sempre un grosso bisogno di manodopera visto che con gli animali non ci si può mai allontanare e calcolando la varietà delle nostre attività. In più non potrei permettermi di pagare dei collaboratori.

Quanti WWOOFers arrivano all’anno? Da che Paesi prevalentemente?

In media ospita 20 WWOOFers all’anno. Per la maggiore provengono da Australia e America, ma ci sono anche molti europei, gli italiani invece sono pochi.

Quanto si fermano in media? Dove dormono?

Io preferisco sempre soggiorni medio-lunghi in quanto in meno di 10 giorni non hanno nemmeno il tempo di ambientarsi e di capire i lavori, che già devono ripartire. Di solito li sistemo sul soppalco in casa, o altrimenti in tenda o roulotte.

Sa se poi si spostano in altre fattorie prima di tornare a casa?

Se vengono da lontano sì, magari visitano 2 o 3 fattorie. Tanti australiani e americani hanno l’abitudine di fare l’anno sabbatico per cui finito di studiare e prima di iniziare a lavorare seriamente, trascorrono un anno lontano da casa e vogliono provare l’esperienza WWOOF.

Che lavori fanno? Vengono affiancati o sono autonomi?

I lavori sono i più svariati, dalla munigitura di mucca e capre, alla manutenzione di orto e stradine, ai laboratori didattici (anche linguistici). Naturalmente vengono affiancati da uno di noi, solo in questo modo hanno la possibilità di apprendere le tecniche agricole che noi utilizziamo; poi ovviamente una volta imparato il compito, possono svolgerlo anche da soli.

Con che spirito arrivano?

A dire il vero sono tutti molto motivati. Magari sono curiosi circa l'auto-sufficienza, appassionati del biologico o magari hanno il sogno nel cassetto di aprire loro stessi una piccola azienda agricola e vogliono raccogliere informazioni al riguardo. Quasi nessuno arriva con l'idea principale di fare una vacanza. Ovviamente il fare turismo e, perché no, in maniera economica, è comunque una "conseguenza" del fatto di essere in un posto nuovo. Vogliono vivere come vive la gente locale.

Dopo aver letto a Elisabetta la definizione di sostenibilità, le chiedo se la sua attività sia anche finalizzata alla salvaguardia dell'identità culturale locale.

Sicuramente voglio portare avanti la convinzione locale che ambiente e animali forniscono quello di cui si ha bisogno. Purtroppo qui a Folgaria si sta assistendo a un degrado sociale, dove l'unica cosa importante è la ricchezza portata dal turismo (aggiungo io: da un turismo insostenibile, mangia-territorio), quindi non mi sento di prendere come esempio quel tipo di cultura. Ritengo invece molto importante riuscire a trasferire i miei valori morali personali e familiari e comunque anche riscoprire quei valori positivi locali che sono stati un po' dimenticati.

Il turismo sostenibile è una tipologia di turismo che preserva le risorse del pianeta (idriche, energetiche, naturalistiche, ecc.) e contribuisce in modo equo allo sviluppo economico e al benessere delle persone che vivono negli spazi turistici, senza avere ripercussioni socio-culturali in termine di interferenze rispetto all'identità culturale locale. Alla luce di questa definizione, secondo lei WWOOF può essere definito una forma di turismo sostenibile?

Assolutamente sì. Non direi proprio che con l'esperienza WWOOF si assista a un'interferenza di culture ma bensì a uno scambio di conoscenze ed esperienze. Non è un prevaricare dell'uno sull'altro ma è una relazione di scambio alla pari, i cui obiettivi sono di solito condivisi.

Conclusioni: si può parlare di sostenibilità?

Da quanto emerso nella conversazione con Elisabetta Monti e successivamente con Filippo, un WWOOFer tedesco attualmente presente in fattoria, posso affermare con certezza che presso l'azienda agricola biologica "La Fonte", anche attraverso il progetto WWOOF, si realizzano concretamente due pratiche di turismo sostenibile: rurale e culturale, contribuendo alla rinascita di queste zone, alla valorizzazione del patrimonio storico-ambientale e alla crescita del reddito della famiglia e più in generale di tutta l'area.

Io considero WWOOF una tipologia di turismo culturale in quanto, oltre a essere mosso dal desiderio di conoscere la vita quotidiana delle comunità ospitanti, è anche uno stimolo a valorizzare le culture e le risorse del territorio ritrovando così la dignità in ciò che si è, nei propri costumi e nei propri saperi.

Per quanto riguarda il turismo rurale, vorrei citare il Programma d'iniziativa Comunitaria LEADER II (Comunicazione CEE 94/C/180/12 dell'1/7/1994) in cui si dichiara che il corretto percorso di sviluppo del turismo rurale è quello che riconosce la necessità di personalizzare quanto più possibile il proprio stile di ospitalità, in accordo con le tradizioni e l'identità del territorio, e nell'ambito di un programma collettivo che includa tutti gli operatori interessati a livello locale.

In particolare, nella costruzione di ogni progetto di sviluppo bisognerebbe tenere presente:

- la vocazionalità delle zone, individuando il carattere del territorio che può essere espresso attraverso la sua ospitalità (prodotti alimentari, tradizioni, tipologie abitative ed insediative, ecc.)
- la necessità di rendere possibile un'offerta molteplice, sia all'interno dell'azienda con un insieme di prodotti/servizi ma anche al di fuori dell'azienda (servizi di supporto all'agriturista, attività di escursionismo e trekking, trasporti, guide, ecc.)
- l'importanza di recuperare le risorse storico-culturali locali, in particolare l'edilizia rurale
- la professionalità degli operatori, per cui gli organi regionali/provinciali competenti dovrebbero aiutare l'agricoltore a curare con professionalità l'accoglienza degli ospiti, la tecnica di ospitalità, la cucina, la preparazione dei prodotti e l'animazione, attraverso seri strumenti di formazione, ma anche di assistenza tecnica.

Dal canto suo, Elisabetta si è sicuramente impegnata anima e corpo per un'autentica riuscita di questo progetto di accoglienza, credendo fermamente nella possibilità di ricostruire una nuova agricoltura di montagna, restando però "dentro il sistema", proponendo un modo alternativo di fare economia, magari un po' meno redditizio ma sicuramente più sostenibile, lungimirante e appagante; consapevole del fatto che se il turismo è pianificato e controllato adeguatamente può senz'altro favorire lo sviluppo regionale e la protezione dell'ambiente. Peccato che però la preparazione e la buona volontà di Elisabetta non bastino da soli a far fronte a tutte le questioni viste sopra circa il turismo rurale, ora tocca a Provincia e Regione prendere atto delle peculiarità ambientali ed economiche del Trentino e incentivare azioni di recupero della terra e dell'identità montana, di cui l'esperienza di "La Fonte" è emblematica.

Visto da entrambe le prospettive del turismo culturale o rurale, il WWOOF portato avanti dall'azienda agricola biologica "La Fonte" si è dimostrato una pratica sostenibile. I WWOOFers che fino ad oggi sono transitati per Folgaria (circa 200) hanno dato prova di rispetto e attenzione verso i problemi ecologici ambientali, volendo diventare garanti essi stessi, incoraggiati da Elisabetta, della salvaguardia di ritmi e relazioni naturali all'interno dell'eco-sistema circostante e cercando di minimizzare il dispendio di risorse necessarie per qualsiasi attività. Tutti (o quasi) si sono rivelati molto sensibili e interessati nei confronti degli aspetti identitario/culturali del luogo, abbandonando la veste del turista irresponsabile e prendendo quella del viaggiatore consapevole.

Bibliografia e siti internet

F. Bencardino-M. Prezioso, Geografia del turismo, Milano, McGraw-Hill, 2007

<http://www.adriaticateam.com/rinnovabile/sostenibilita/index.htm>

<http://www.miw.it/>

http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/sustain_it.htm

http://ec.europa.eu/agriculture/envir/index_it.htm

<http://www.caffeeuropa.it>

http://europa.eu/index_it.htm

<http://www.onuitalia.it/>

<http://www.la-fonte.org/>

http://www.agriturismotrentino.com/it/SC/2007/SID/190/AZ_AGR_BIOLOGICA_LA_FONTE.html

http://www.cic.it/vve_press/php/view_l1.php?id=1009

<http://www.wooof.it/>