

Rivoluzione agricola in “rosa”: le donne reinventano il lavoro nei campi

di **Redazione**

20 Novembre 2012 - 9:32



C'è chi utilizza gli scarti della vinificazione per realizzare matite colorate e originali imballaggi, chi risolve le sorti della coltivazione dell'aglio immaginando un nuovo tipo di commercio, chi a fronte della crisi occupazionale si reinventa il mestiere di designer scegliendo la paglia.

Progetti diversi tra loro, ma ad accomunarli è il colore, rigorosamente rosa. Le donne scendono in campo, è proprio il caso di dirlo, e portano in agricoltura innovazione, originalità e soprattutto più attenzione per l'ambiente. Sì al biologico, no agli sprechi e capacità di rileggere la tradizione sono i loro punti di forza: secondo i dati della Cia, la Confederazione italiana agricoltori, le aziende agricole guidate da imprenditrici oggi sono più del 33% e le donne rappresentano quasi il 40% della forza lavoro complessiva.

Un processo di 'femminilizzazione' graduale che ha il suo zoccolo duro nel Mezzogiorno, dove la disoccupazione femminile, nel secondo trimestre 2012, ha raggiunto il picco negativo del 48% per le ragazze tra i 15 e i 24 anni. E se nello stesso periodo il tasso medio di disoccupazione tendenziale è cresciuto del 10,5% e quello femminile è salito fino all'11,2%, in dieci anni la quota di aziende agricole guidate da una donna è passata dal

30,4% al 33,3% attuale. Grazie anche all'estro di nuove imprenditrici, come le piemontesi Sandra Arneolo e Debora Giarino, che in realtà a fare business con l'aglio non ci pensavano proprio. La prima aiutava il marito nella sua azienda agricola, la seconda faceva la mamma a tempo pieno con un trascorso da fioraia.

Un po' per gioco hanno avviato questa coltivazione dell'aglio che, siccome "non è un'attività molto remunerativa, con lunghi tempi di lavorazione e attrezzature costose", raccontano le due all'Adnkronos, hanno ripescato un po' nella tradizione, un po' hanno inventato un nuovo modo di utilizzare l'aglio trasformandolo in un goloso ingrediente per creme e cioccolatini. Oggi guidano la "Fattoria dell'aglio", rigorosamente biologica, "con grandi soddisfazioni e gratificazioni, tra cui quella di vedere un prodotto povero come l'aglio rinascere", spiegano. Il segreto? Scegliere la varietà adatta, in questo caso un aglio particolarmente delicato; seguire il processo lungo tutta la filiera, dal campo al barattolo, prediligere la vendita diretta. "Tutto ciò ci consente di monitorare il prodotto e garantirne la qualità".

Sara Lucietto, 26 anni, si è laureata un anno fa al Politecnico di Milano in Disegno industriale degli interni, ma non immaginava che avrebbe esercitato impastando terra e paglia. Oggi, dopo un periodo di volontariato, è diventata socio della cooperativa "Panta Rei", in provincia di Perugia, che oltre all'olio, alla coltivazione di lavanda e agli allevamenti, fa anche bioedilizia e corsi di formazione per insegnare a costruire con la tecnica della paglia e dell'argilla, 100% riciclabile. Il segreto in questo caso è stato semplicemente guardarsi attorno e "chiedersi cosa ci fosse a disposizione - spiega all'Adnkronos - l'Umbria è ricca di terra argillosa e paglia, considerata materiale di scarto in agricoltura. Ottime per l'edilizia".

Ed è così che oggi si dedica a questa tecnica con la quale sono stati costruiti i 3000 metri cubi del centro e il nuovo frantoio dell'Istituto agrario di Todi. "Sono sempre stata appassionata di tecniche di costruzione naturale, ma al Politecnico non pensavo di dedicarmi a un tipo di lavoro di questo genere - spiega - Diciamo che mi sono dovuta reinventare la figura di designer d'interni, e ora spero che l'esperimento fatto quest'anno possa continuare anche in futuro". Anche Federica Palazzo si è appena laureata in disegno industriale e poi ha messo subito in pratica il progetto cui ha dedicato la sua tesi. A soli 23 anni guida un'azienda in provincia di Campobasso, una piccola vigna che produce un vino autoctono molisano che si chiama Tintilia.

Qui sperimenta l'utilizzo degli scarti della vinificazione per ricavarne matite colorate e packaging originali per le bottiglie di "rosso". Così non si butta via niente, si risparmia e si pesa meno sull'ambiente. Tutte loro sono state premiate con la Bandiera Verde della Cia, anche per ricordare che nonostante i numeri positivi del settore, le lavoratrici hanno ancora pochi spazi rispetto agli uomini. In attesa della misura contenuta nella riforma Fornero, che prevede agevolazioni fiscali per le assunzioni, a partire dal primo gennaio 2013, di donne di qualsiasi età, la Cia ricorda che, dal punto di vista delle aziende "rosa", andrebbe anche studiato un fondo "ad hoc" o piuttosto un progetto sul microcredito specifico per la categoria, visto che ancora oggi le imprenditrici subiscono forti discriminazioni di genere nell'accesso al credito agricolo.

