

MESTIERI RINNOVATI

TRA PASSIONE E IMPEGNO

UN METODO VECCHIO

«In questi ultimi decenni la monocoltura ha mostrato tutte le sue debolezze, non garantendo più la sussistenza per il coltivatore»

VERSO IL CAMBIAMENTO

«Fare permacultura significa diversificare le coltivazioni, garantendosi l'autonomia. È un modello resiliente che segue i ritmi naturali»

Agricoltura, ecco i giovani 3.0

Ignazio Schettini, agronomo barese, promuove un nuovo modello agricolo

RITA SCHENA

«Che poi io non volevo frequentare Agraria, ma studiare legge e laurearmi in Giurisprudenza». Ignazio Schettini, 38 anni barese oggi è un agronomo con un pallino nella testa: diffondere e promuovere i principi della permacultura, un modello agricolo che ingloba i concetti dello sviluppo sostenibile, dell'approvvigionamento energetico nel rispetto delle risorse a disposizione e della redistribuzione del surplus. Un entusiasmo, quello di Ignazio per la permacultura, che lo ha portato, insieme ad una decina di collaboratori sparsi un po' per tutt'Italia, a tradurre in italiano dall'inglese il manuale sull'argomento scritto dal «guru» della materia, Bill Mollison, australiano scomparso solo il mese scorso, e che Ignazio ha potuto conoscere personalmente, collaborando con lui e la moglie in Australia.

Dal desiderio di studiare legge

L'IMPRESA

Per autofinanziarsi è stata avviata una campagna di raccolta fondi on line

alla permacultura, c'è un bel salto. Come è accaduto? «Diciamo che nonostante le mie aspirazioni mi sono sentito "forzato" a studiare Agraria. Non ho un padre avvocato e laurearmi in Giurisprudenza non mi avrebbe portato molto lontano, così ho preferito ricollegarmi a quello che era mio nonno, che aveva alcuni terreni agricoli a Loseto». Oggi, in alcuni di quei terreni Ignazio ha avviato la sua azienda agricola, inutile dirlo portata avanti secondo i principi della permacultura.

«Dopo la laurea, nel 2005 sono partito per l'Inghilterra, ho frequentato un master in Marketing e Comunicazione, lavoravo come manager nella ristorazione e contemporaneamente cercavo qualcosa di innovativo per la mia azienda agricola e che non fosse il solito biologico. Navigando in Rete ho trovato il termine "permacultura": era quello che cercavo, un sistema che non fosse unicamente produzione, ma quasi un modo di vivere, che ti permette di costruire una società sostenibile ovunque decidi di insediarti. Da lì è partito tutto».

Dall'Inghilterra all'Australia per poi tornare in Puglia. «La permacultura nasce in Australia negli anni '70, volevo andare dove tutto è iniziato per capire e approfondire. Ho avuto la fortuna di poter conoscere il padre della permacultura, Bill Mollison, di collaborare con lui per tre mesi in Tasmania. Poi sono rientrato a casa nella mia azienda agricola ormai avviata a pieno regime secondo quei concetti».

Perché tradurre il manuale? «Perché è un testo basilare ed è indispensabile per riuscire a far comprendere in Italia l'importanza di questo modello. È una sfida impegnativa: stiamo parlando di 14 capitoli per 576 pagine. Al momento oltre alla edizione in inglese c'è solo una traduzione in russo ed una in tedesco. Per avere



ALL'OPERA Il gruppo dei traduttori del manuale di permacultura. Il terz'ultimo è Ignazio Schettini

la possibilità di tradurlo in italiano abbiamo partecipato ad una gara e sottoscritto un contratto con la casa editrice australiana che lo pubblica dal 1988. Al momento la traduzione è completata, ma ora inizia tutto il lavoro di limatura ed editing».

Per autofinanziare l'impresa, Ignazio e i suoi collaboratori hanno avviato una campagna di raccolta fondi on line secondo il sistema del *crowdfunding* attraverso il sito <http://buonacausa.org/cause/manuale> e fondato una associazione specifica, la MediperLab. «Abbiamo già raccolto circa 10mila euro, puntiamo a 65mila per poter garantire tutte le ristampe necessarie».

Ignazio quando parla sembra

come animato da una sorta di fuoco sacro, il volto aperto con un grande sorriso e gli occhi che brillano, la permacultura è una autentica passione. «Il nostro tradizionale sistema agroalimentare non funziona. In questi ultimi decenni la monocoltura ha mostrato tutte le sue debolezze, non garantendo più la sussistenza. Fare permacultura significa invece diversificare le coltivazioni e di conseguenza garantirsi l'autonomia di approvvigionamento. È un modello resiliente, che si adatta ai cambiamenti, segue i ritmi naturali e difende il territorio. È innovativo perché oggi può essere integrato con una produzione energetica da fonti rinnovabili e rispettose della natura,

quello che i nostri nonni non potevano avere. Noi sappiamo di rivolgerci ad una nicchia di produttori e di mercato, ma il cambiamento si fa a piccoli passi e il manuale in italiano è uno strumento essenziale verso la divulgazione».

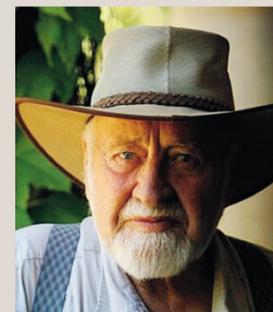
Nella sua azienda agricola Ignazio porta avanti molti laboratori didattici con le scuole, oltre ad organizzare anche seminari per adulti. «I bambini sono i più pronti a capire quanto sia importante lavorare nel rispetto del territorio e degli altri, è una gioia investire nei più piccoli, il nostro futuro». Il cambiamento si fa anche a piccoli passi ed uno di questi ha gli occhi sorridenti di Ignazio Schettini.

Che cosa è Permacultura, sistema di vita

La permacultura è un metodo di coltivazione che, sulla base di principi e strategie ecologiche, permette di progettare insediamenti agricoli simili agli ecosistemi naturali e quindi è in grado di mantenersi autonomamente e di rinnovarsi con un basso impiego di energia. Nata come modello verso la fine degli anni '70 in Australia è basata su una serie di sistemi etici ed agronomici che coinvolgono la cura della terra, delle persone e la redistribuzione del surplus. Non quindi un semplice sistema agricolo ma che comprende anche architettura, ingegneria, biologia, selvicoltura, e zootecnia.

Il metodo è stato strutturato da Bill Mollison e David Holmgren che cominciarono a sviluppare un quadro di riferimento per un sistema agricolo sostenibile, incentrandolo su una policoltura a base di specie arboree perenni, arbusti, specie erbacee, funghi e sistemi radicali. Oltre a questo il modello si poneva come obiettivo il progettare insediamenti umani in modo da ridurre il lavoro necessario per mantenerli, la produzione di scarti e l'inquinamento e, contemporaneamente, preservare o incrementare naturalmente la fertilità dei terreni e la biodiversità del sistema. Il termine «permacultura» in realtà è un errore lessicale poiché deriva dall'inglese «permaculture», una contrazione di «permanent agriculture» che in italiano è tradotto come «agricoltura permanente». L'errore non è mai stato corretto ed è rimasto nella traduzione italiana, anche se i termini «coltura» e «cultura» hanno significati diversi.

Tra gli scritti di Bill Mollison, quella che è ritenuta una sorta di bibbia è «Permaculture, a designer's manual» del 1988 e che ora Ignazio Schettini ed i suoi collaboratori stanno traducendo. Un lavoro che Bill Mollison non potrà vedere: è morto lo scorso 24 settembre.



L'IDEATORE Bill Mollison

L'INIZIATIVA A MONOPOLI UNA GIOVANE START-UP SI OCCUPA DI RICERCA E SVILUPPO E SI RIVOLGE ALLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE: ECCO COME SNELLIRE L'ATTIVITÀ

«Pirati tecnologici» e innovatori low cost
Hydra e Phobos: progetti per l'agroalimentare

Ma chi ha detto che per le imprese fare innovazione costa? A Monopoli una giovane start-up attraverso processi costanti di ricerca e sviluppo propone soluzioni innovative *low cost*. «Noi ci definiamo innovatori, tecnologi e pirati», spiega Angelo Manni, ingegnere informatico salentino, fondatore della Caronte consulting, che con altri 4 colleghi (età media 34 anni) porta avanti la società avviata nel 2013.

Pirati? Tipo: a me uomini della Filibusta? «Non esattamente - spiega ridendo Angelo - per noi il pirata è una figura romantica che sfida l'ignoto esplorando nuovi mondi, che non si ferma davanti a nulla. Nel nostro caso decliniamo il concetto come "pirati tecnologici": noi facciamo ricerca tra le tecnologie più all'avanguardia, per adattare ai problemi dei clienti e risolvere i loro problemi, riuscendo così a realizzare ciò che ancora non esiste sul mercato». In pratica dei novelli Francis Drake 2.0.

Angelo è affiancato da un team di altri quattro collaboratori: Daniele Manni, Valeria Minutillo, Stefano Lippolis e Alberto Sansone, tutti con esperienze di lavoro pregresse in grosse società e in ambiti differenti dall'energia, alla meccanica, le rilevazioni sottomarine e l'informatica.

«La nostra esperienza lavorativa ci ha fatto capire quanto le imprese oggi abbiano bisogno di innovare e quanto poco ci riescono, perché ingessate in sistemi produttivi farraginosi, o semplicemente perché per prendere un provvedimento devono attivare tanti di quei livelli decisionali che nel frattempo i problemi si sono moltiplicati - evidenzia Angelo -. C'è poi un gap culturale: l'imprenditore vecchio stampo è diffidente

verso le nuove tecnologie, non le comprende ed è un conservatore, il risultato è che viene superato da *competitor* più giovani e veloci».

C'è però anche un problema di costi specie per le piccole e medie imprese. «Questo è un falso problema che dipende molto a chi ci si rivolge. Noi ci teniamo costantemente aggiornati sulle ultime novità software e hardware, sui brevetti semi sconosciuti di cui nessuno



IN TEAM Angelo Manni, a sinistra e Stefano Lippolis con Hydra

sa bene cosa farsene e che di conseguenza costano poco. Se un cliente ha bisogno di qualcuno che gli risolva un problema, noi realizziamo per lui un prodotto/servizio unico, partendo da tecnologia a basso costo che adattiamo alle necessità. Società di ricerca e sviluppo più grandi di noi, con costi superiori ai nostri, sviluppano

soluzioni simili, ma naturalmente con prezzi molto più alti, dieci, venti volte più elevati dei nostri».

Angelo e compagni hanno da poco messo a punto due progetti: Hydra e Phobos specifiche soluzioni per il comparto agroalimentare. «Hydra è una specie di "degustatore" per monitorare l'invecchiamento del vino. Oggi durante tutto il periodo di maturazione del mosto c'è necessità di continue analisi per quello che sarà il futuro vino, ad esempio per verificare i parametri di zuccheri o alcoli, colore o acidità, con Hydra l'enologo può monitorare in maniera costante questi livelli e tenere sotto controllo tutto il processo. Phobos invece è una architettura software con una scheda madre per monitorare in tempo reale sia parametri fisici (come temperatura, umidità, pressione, ...) sia qualitativi (come sta andando la produzione quest'anno?) presentando i risultati su misura per le esigenze dell'operatore. Il tutto in una scatola di 10 centimetri che si può facilmente applicare alle linee di produzione».

Innovazioni a basso costo alla portata anche di piccoli imprenditori. «Noi risolviamo piccoli problemi. Sembrerà strano ma in Italia non siamo in molti a fare cose del genere, start-up come la nostra sono molto più comuni in nord-Europa, ma sarà per incoscienza, sarà per caparbia, noi ci crediamo e puntiamo a scardinare vecchie concezioni».

Progetti per l'immediato futuro? «Allevare giovani hacker. Stiamo organizzando un laboratorio di informatica e robotica per bambini dai 6 ai 12 anni da far "giocare" con costruzioni magnetiche tipo Lego: le little bits». Come dire: futuri pirati all'arrembaggio.

[Rita Schena]