



CERVEJA
Bebida artesanal conquista consumidor italiano



ESPECIAL
Confindustria entra na guerra contra o pizzo cobrado pela máfia



NEGÓCIOS
Mercado da fé garante bons negócios em feira em São Paulo

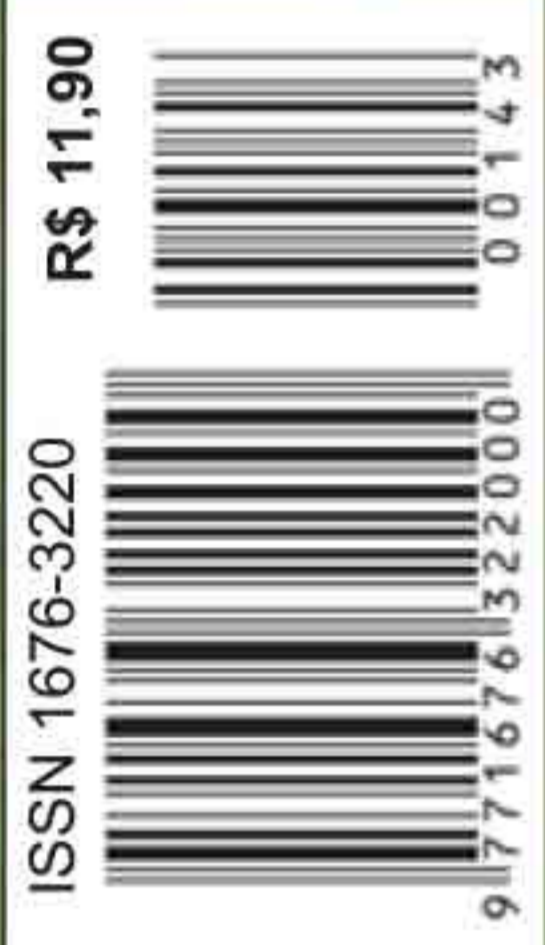
Editora Comunità

Comunità Italiana

www.comunitaitaliana.com

Rio de Janeiro, maio de 2010

Ano XVII - Nº 143



No campo

Fazendas italianas criam rede de intercâmbio onde o visitante se hospeda e também trabalha na propriedade. Brasileiros descobrem essa nova prática

Lula e Berlusconi assinam acordo que amplia parcerias entre Brasil e Itália

Pés e mãos na terra

Con i piedi e le mani nella terra

Brasileiros começam a descobrir o intercâmbio ecológico, uma nova modalidade de turismo, que leva o visitante a se hospedar e também trabalhar em fazendas orgânicas italianas

Brasiliani cominciano a scoprire l'interscambio ecologico, una nuova modalità di turismo che porta i visitatori a soggiornare e lavorare in agriturismi a coltivazione biologica italiani

ALINE BUAES
ESPECIAL PARA COMUNITÀ

Uma nova forma econômica de viajar e conhecer de perto a cultura italiana está se disseminando entre jovens do mundo inteiro. Através de uma organização internacional presente em mais de 50 países, cerca de 3 mil estrangeiros trabalharam como voluntários em fazendas orgânicas italianas, durante o ano de 2009, em troca de hospedagem e alimentação. Essa nova cultura começa a atrair, aos poucos, os brasileiros que, apesar de constituírem uma presença discreta nas mais de 300 fazendas italianas participantes do programa, são o grupo mais representativo entre os sul-americanos.

Apelo para atrair visitantes do Brasil é o que não falta. Até porque, a proprietária de uma fazenda no Piemonte, que faz parte da rede é uma legítima italo-paulistana. Wanessa Marchini, recentemente, foi a anfitriã de um jovem casal de Santa Catarina que foi para a Itália para realizar o sonho de passarem uma temporada na terra dos seus antepassados.

A bióloga Bianca Vettorato, 29 anos, e o engenheiro mecânico Robson Thiago Zanandréa, 24 - que neste momento encontram-se em uma propriedade rural na província de Ancona - estavam planejando há muito tempo passar uma temporada na Itália.

As dificuldades financeiras e burocráticas quase levaram a dupla



a desistir da viagem. Até que, por acaso, pela internet, descobriram a existência da World Wide Opportunities on Organic Farms (Wwoof). Trata-se de uma organização que coloca em contato pessoas dispostas a trabalhar como voluntárias em fazendas orgânicas com produtores dispostos a hospedarem gratuitamente estes trabalhadores. E a Itália, além de tradicional produtora de alimentos orgânicos, possui também uma das redes mais procuradas e organizadas da Wwoof na Europa.

— Estava procurando uma maneira de vir para a Itália, como um emprego ou uma bolsa de estudos em uma universidade. Como tenho paixão por agricultura orgânica, estava pesquisando sobre esse assunto quando descobri, por acaso,

della rete è una legittima italo-paulistana. Wanessa Marchini di recente ha ospitato una giovane coppia di Santa Catarina che si era recata in Italia per realizzare il sogno di passare una stagione nella terra dei loro avi.

La biologa Bianca Vettorato, 29enne, e l'ingegnere meccanico Robson Thiago Zanandréa, 24enne - che in questo momento si trovano in una proprietà rurale in provincia di Ancona - stavano pensando da molto tempo di passare un periodo in Italia.

Le difficoltà finanziarie e burocratiche li hanno fatti quasi desistere dal viaggio. Fino a quando, per caso, su internet, hanno scoperto che c'era la World Wide Opportunities on Organic Farms (Wwoof). Si tratta di un'organizzazione che mette in contatto persone disposte a lavorare come volontarie in agriturismo organico con produttori disposti ad ospitarle gratuitamente. E l'Italia, oltre ad essere tradizionalmente produttrice di prodotti organici, vanta anche una delle reti più sollecitate ed organizzate della Wwoof in Europa.

— Ero in cerca di un modo di venire in Italia, con un impiego o una borsa di studi in un'università. Visto che ho la passione per l'agricoltura organica stavo facendo una ricerca su questo tema quando ho scoperto, per caso, la Wwoof. Ho cominciato a cercare testimo-

Una nuova maniera economica di viaggiare e conoscere da vicino la cultura italiana si sta diffondendo tra giovani di tutto il mondo. Per mezzo di un'organizzazione internazionale presente in più di 50 paesi, 3 mila stranieri circa hanno lavorato, nel 2009, come volontari in agriturismi organici italiani in cambio di vitto e alloggio. Questa nuova cultura comincia ad attrarre, poco a poco, i brasiliani che malgrado costituiscono solo una discreta presenza nei più di 300 agriturismi partecipanti al programma, sono il gruppo più rappresentativo tra i sudamericani.

Le risorse per attrarre visitatori Brasiliani non mancano. Anche perché la proprietaria di un agriturismo nel Piemonte che fa parte

a Wwoof. Comecei a procurar depoimentos na internet de pessoas que já tinham feito essa experiência e encontrei apenas um brasileiro. Todos os outros eram estrangeiros — conta Zanandréa, natural de Lages — Gostamos dessa alternativa, já que estou num momento de dúvidas profissionais e me interesso muito pela área de floricultura. A fazenda se apresentou como uma oportunidade de ficar na Itália e aprender. Até porque, pensamos em abrir no Brasil algum negócio relacionado com produtos orgânicos.

Muitos países, como Brasil e Itália, possuem as suas próprias redes Wwoof. A administração costuma ser feita por um pequeno número de produtores que organizam a lista de fazendas que querem receber voluntários e as inscrições dos interessados em trabalhar. Normalmente, é necessário pagar uma taxa anual, que gira em torno de 30 dólares. Isso dá direito às informações sobre todas as fazendas existentes no país e os respectivos contatos. Nesta lista, cada proprietário informa as condições para receber os "wwoofers" (como são chamados os voluntários), as datas mais apropriadas para as visitas, assim como os trabalhos que poderão ser realizados e o número de

horas de trabalho por dia. O acerto sobre datas e tempo de permanência, que variam de uma semana até seis meses, é feito diretamente entre os wwoofers, que escolhem os locais que mais interessam, e os produtores. Geralmente, todo esse processo é feito via e-mail.

A Wwoof foi fundada na Inglaterra nos anos 70 por Sue Coppard, uma secretária de Londres que queria visitar o campo nos finais de semana e se ofereceu para ajudar em uma fazenda por algumas horas em troca de alojamento e alimentação. Atualmente, a instituição é utilizada principalmente por jovens provenientes de todas as partes do mundo.

Mais forte

A organização Wwoof na Itália foi fundada em 1999. É uma das mais fortes na Europa, com mais de 360 fazendas registradas, número que aumenta a cada semana, segundo Bridget Matthews, secretária-geral do grupo italiano. No ano passado, por exemplo, 3,2 mil pessoas trabalharam como voluntárias, a maioria norte-americanos, alemães, australianos e canadenses.

Segundo ela, o número de brasileiros que participam desse turismo ecológico cresce a cada ano

ze in internet di persone che erano già passate per questa esperienza e ho trovato un solo brasiliano. Tutti gli altri erano stranieri — racconta Zanandréa, nato a Lages. — Questa alternativa ci è piaciuta, visto che mi trovo in un momento di dubbio professionale e mi interessa molto l'area della floricultura. L'agriturismo mi si è presentato come un'opportunità per rimanere in Italia e imparare. Anche perché abbiamo pensato di aprire, in Brasile, un negozio di prodotti organici.

Molti paesi, come il Brasile e l'Italia, presentano le proprie reti Wwoof. L'amministrazione, di solito, viene fatta da un piccolo numero di produttori che organizzano la lista di agriturismi che ricevono volontari, e le iscrizioni degli interessati a lavorare. Normalmente si deve pagare una tassa annuale di circa 30 dollari. Ciò dà diritto a informazioni su tutti gli agriturismi che ci sono nel Paese e i rispettivi contatti. Nella lista ogni proprietario dà informazioni sulle condizioni per ricevere i "wwoofers" (come vengono chiamati i volontari), le date più idonee per le visite, così come i lavori che possono essere realizzati e il numero di ore di lavoro al giorno. Per mettersi d'accordo su date e tempo di soggiorno,

no, che spaziano da una settimana a sei mesi, è fatto direttamente tra i wwoofers, che scelgono i luoghi che più gli interessano, e i produttori. Di solito tutto il processo viene fatto per mezzo di e-mail.

La Wwoof è stata fondata in Inghilterra negli anni '70 da Sue Coppard, una segretaria di Londra che voleva visitare la campagna nei fine settimana e si è offerta di aiutare in una fattoria per qualche ora in cambio di vitto e alloggio. In questo momento l'istituzione viene usata specialmente da giovani provenienti da tutte le parti del mondo.

Più forte

L'organizzazione Wwoof in Italia è stata fondata nel 1999. È una delle più forti in Europa, con più di 360 agriturismi registrati, numero questo che aumenta tutte le settimane, secondo Bridget Matthews, segretaria generale del gruppo italiano. L'anno scorso, per esempio, 3,2 mila persone hanno lavorato come volontarie, la maggior parte nordamericane, tedesche, australiane e canadesi.

Secondo lei il numero di brasiliani che partecipano a questo agriturismo aumenta ogni anno di



porque só agora a rede começa a ser conhecida. Em 2009, foram apenas 18 cadastrados. Mesmo assim, o Brasil já é o principal país sul-americano associado ao programa italiano.

Para os “pioneiros” Bianca e Zanandréa, o mais difícil foi escolher uma entre tantas opções de locais para passar uma temporada.

— Era uma lista enorme de lugares, então, cada um pegou uma parte e foi marcando o que nos parecia mais interessante. Depois, mandamos um e-mail para todas as selecionadas e ficamos no aguardo das respostas. Praticamente todos responderam. Aos poucos, fomos selecionando, conversando, pedindo mais detalhes, até que conseguimos escolher — conta Bianca.

Ela lembra que optou por lugares onde só se falava italiano (em algumas fazendas, falam também inglês, espanhol e até português). Isso porque o estudo da língua era um dos objetivos do casal. Um outro cuidado tomado por eles foi selecionar lugares que possuíam certificação oficial de produtos orgânicos.

Bianca e Zanandréa chegaram na Itália no final de fevereiro deste ano. Agora, estão sendo recebidos por uma família de agricultores da região de Le Marche, na província de Ancona. A propriedade, localizada sobre as montanhas, com uma vista maravilhosa para o mar Adriático, produz cereais, vegetais, legumes, oliveiras e, principalmente, ervas aromáticas e medicinais. Tudo por lá tem o certificado europeu de produção orgânica. Isso permitiu aos proprietários receberem diversos financiamentos da União Europeia para fazer melhorias na propriedade. Assim, foi construído um

laboratório de destilação das ervas e erguida a estrutura do hotel-fazenda, que abriga até 20 hóspedes.

Eles foram os primeiros brasileiros que o casal de produtores Roberto Romagnoli e Roberta Rinaldi recebeu na fazenda. Os fazendeiros entraram para a Wwoof em 2007 e, desde então, recebem uma média de 20 voluntários por ano, entre canadenses, americanos, ingleses e japoneses.

— Essa é uma experiência maravilhosa porque traz o mundo para dentro da nossa casa. É bonito ver a curiosidade que as pessoas têm para descobrir modos diversos de comportamento, perceber a sonoridade de línguas diferentes e, além disso, é muito agradável ver o entusiasmo destes jovens — conta Romagnoli.

Os proprietários da fazenda não costumam viajar muito. Eles conheceram a Wwoof a partir de vizinhos que se engajaram na rede e se identificaram com a filosofia da organização.

Novo olhar

Há oito anos, uma paulistana nascida no Bixiga está à frente de uma propriedade rural na região do Piemonte. Aos 36 anos, Wanessa Marchini conta que já recebeu muitos wwoofers do mundo inteiro, mas quase nenhum brasileiro:

— Os brasileiros precisam conhecer este maravilhoso modo de viajar, conhecer a cultura camponesa italiana, a sua tradição e todos os aspectos naturalísticos que ela envolve. Até agora, os brasileiros que me contataram e gostariam de fazer wwoofing na Itália são pessoas interessadas em desenvolver trabalhos com agricultura orgânica ou, pelo menos, conhecer as



più perché solo ora la rete comincia a diventare famosa. Nel 2009 c'erano solo 18 registri legati al Brasile, ma malgrado questo è il principale paese sudamericano associato al programma italiano.

Per i “pionieri” Bianca e Zanandréa, la cosa più difficile è stata scegliere una tra le varie alternative di luoghi dove passare un certo periodo.

— Era una lista enorme di posti, quindi ognuno di noi ne ha preso una parte e ha cominciato a segnare quelli che sembravano più interessanti. Dopo abbiamo mandato una mail a tutti quelle scelti e siamo rimasti ad aspettare le risposte. Hanno risposto praticamente tutti. Poco a poco abbiamo selezionato, parlato, richiesto ulteriori informazioni, fino a quando siamo riusciti a scegliere — racconta Bianca.

— Os brasileiros precisam conhecer este maravilhoso modo de viajar, conhecer a cultura camponesa italiana, a sua tradição e todos os aspectos naturalísticos que ela envolve. Até agora, os brasileiros que me contataram e gostariam de fazer wwoofing na Itália são pessoas interessadas em desenvolver trabalhos com agricultura orgânica ou, pelo menos, conhecer as

Bianca e Zanandréa sono arrivati in Italia alla fine del febbraio scorso. Ora sono in procinto di recarsi presso una famiglia di agricoltori delle Marche, in provincia di Ancona. La proprietà rurale, sulle montagne con una meravigliosa vista sul mare Adriatico, produce cereali, ortaggi, legumi, ulivi e, specialmente, erbe aromatiche e medicinali. Lì tutto vanta il certificato europeo di produzione organica. Ciò ha permesso ai proprietari di ricevere vari finanziamenti della Unione Europea per realizzare miglioramenti nella proprietà. Così è stato costruito un laboratorio di distillazione di erbe e la struttura dell'agriturismo, che ospita al mas-

simo 20 persone.

Loro sono stati i primi brasiliani ad essere ricevuti dalla coppia di produttori Roberto Romagnoli e Roberta Rinaldi nell'agriturismo. La coppia è entrata nel Wwoof nel 2007 e, da allora, hanno ricevuto una media di 20 volontari all'anno tra canadesi, nordamericani, inglesi e giapponesi.

— Questa è un'esperienza meravigliosa perché ci porta il mondo dentro casa. È bello vedere la curiosità delle persone di scoprire diverse forme di comportamento, di sentire la sonorità di lingue diverse, inoltre è molto gradevole vedere l'entusiasmo di questi giovani — racconta Romagnoli.

Di solito i proprietari dell'agriturismo non viaggiano molto. Hanno conosciuto la Wwoof grazie a vicini entrati nella rete e si sono identificati con la filosofia dell'organizzazione.

Nuovo sguardo

Otto anni fa una ragazza nata a São Paulo nel quartiere Bixiga è a capo di una proprietà rurale nel Piemonte. A 36 anni Wanessa Marchini racconta che ha già ricevuto molti wwoofers di tutto il mondo ma quasi nessun brasiliano:

— I brasiliani dovrebbero conoscere questo meraviglioso modo di viaggiare, conoscere la cultura contadina italiana, la sua tradizione e tutti gli aspetti naturalistici che questa coinvolge. Finora i brasiliani entrati in contatto con me e che vorrebbero fare wwoofing in Italia sono persone interessate a realizzare lavori in agricoltura organica o, perlomeno, a conoscere le dinamiche e i problemi di questo ambiente. Ossia, hanno un qualche interesse per temi legati alla campagna. Ma questa è un'esperienza per tutti, non dipende dalla professione.

Wanessa è arrivata in Piemonte undici anni fa. Prima di comincia-

dinamiche e problemáticas deste ambiente. Ou seja, têm algum interesse com assuntos relacionados com o campo. Mas essa é uma experiência para todos, independente da profissão.

Wanessa chegou no Piemonte há onze anos. Antes de começar a cuidar da propriedade rural onde vive hoje com seu marido e o filho de 3 anos, levava uma vida frenética. Ela trabalhava em um bar-restaurante e sua rotina incluía o consumo de muitos produtos industriais congelados. Não por acaso, passou a ter muitos problemas de saúde, a maioria relacionados com intolerâncias alimentares.

— Eu sempre comprava tudo no supermercado. Hoje, considero fundamental comprar algo fresco, de preferência cultivado sem agrotóxicos, e cozinhar — diz Wanessa.

Para ela, a produção e o consumo de alimentos orgânicos foi, aos poucos, se tornando uma terapia. Também aos poucos, o casal conseguiu se tornar auto-sustentável, comercializando seus produtos, principalmente hortaliças, frutas, cereais e uvas, em mercados e feiras da província de Alessandria, onde se localiza a fazenda.

Assim como Romagnoli, também Wanessa conheceu a rede Wwoof por intermédio de vizinhos proprietários de sítios. Ela e o marido já receberam mais de 15 voluntários, entre australianos, suecos e húngaros.

Na fazenda *Il Cuore Verde*, esses hóspedes-trabalhadores costumam realizar atividades no campo, como semear, plantar e ajudar na

colheita, mas também se envolvem na produção das ervas aromáticas e na confecção das famosas compostas de Wanessa que, este ano, começam a ser comercializadas.

— O wwoofer, na realidade, é um visitante muito curioso e não deixa passar nada sem observar. Também ama a tradição culinária e com toda a nossa produção realizamos muitas receitas juntos — explica ela, afirmando que procura dar diferentes atividades aos visitantes para que a experiência não vire uma rotina.

No inverno, por exemplo, Wanessa quer aproveitar os wwoofers para desenvolver trabalhos de reciclagem de elementos naturais, como ramos, folhas, pedras e troncos, “já que o frio extremo impossibilita a produção no campo”.

Ela e o marido nunca viajaram como wwoofers, mas, em setembro deste ano, pretendem ir à Holanda e França para pesquisar sobre bulbos e ervas aromáticas. E, apesar das ótimas terras que possui na Itália, o casal cultiva o sonho de iniciar este tipo de atividade no Brasil, mais especificamente no interior de São Paulo. Isso porque, na opinião de Wanessa, a variedade de produtos que se podem cultivar nas terras brasileiras “é muito maior”.

Filosofia

A organização mundial da Wwoof, que realizou no ano de 2000 seu primeiro encontro global com a presença de representantes dos 15 países mais participativos da rede, se orgulha de afirmar que

re ad occuparsi della proprietà rurale dove oggi vive con suo marito e il figlio di 3 anni, portava avanti una vita frenetica. Lavorava in un bar ristorante e, in questa routine, ingeriva molti prodotti industriali congelati. Infatti ha cominciato ad avere molti problemi di salute, la maggior parte legati alle intolleranze alimentari.

— Compravo sempre tutto al supermercato. Oggi penso che sia fondamentale comprare qualcosa di fresco, di preferenza coltivato senza agrotossici, e cucinare — dice Wanessa.

Secondo lei la produzione e il consumo di alimenti organici è diventata, poco a poco, una terapia. Sempre lentamente la coppia è riuscita a diventare auto-sostenibile, vendendo i loro prodotti, specialmente ortaggi, frutta, cereali e uva, in mercati e fiere della provincia di Alessandria, dove si trova la loro fattoria.

Così come Romagnoli, anche Wanessa ha conosciuto la rete Wwoof grazie a vicini proprietari di fattorie. Lei e il marito hanno già ospitato più di 15 volontari tra australiani, svedesi e ungheresi.

Nella fazenda Il Cuore Verde questi ospiti-lavoratori di solito realizzano attività nei campi, come seminare, piantare ed aiutare nel raccolto, ma vengono coinvolti anche nella produzione di erbe aromatiche e nella preparazione della famose conserve di Wanessa che, quest'anno, cominciano ad essere

vendute.

— Il wwoofer, in realtà, è un visitatore molto curioso e osserva sempre tutto. Inoltre amano la tradizione culinaria e con tutta la nostra produzione realizziamo molte ricette insieme — spiega lei, dicendo che cerca di attribuire attività svariate ai visitatori perché l'esperienza non diventi una routine.

In inverno, per esempio, Wanessa vuole approfittare la presenza dei wwoofers per realizzare attività di riciclaggio di elementi naturali, come rami, foglie, pietre e tronchi “visto che il freddo estremo rende impossibile la produzione nei campi”.

Lei e il marito non hanno mai viaggiato come wwoofers, ma nel settembre di quest'anno vogliono andare in Olanda e in Francia per fare ricerche su bulbi e erbe aromatiche. E, malgrado le ottime terre che hanno in Italia, la coppia spera di poter realizzare il sogno di iniziare questo tipo di attività in Brasile, nell'interno di São Paulo. Questo si deve, secondo a Wanessa, perché la varietà di prodotti che si possono coltivare in terre brasiliane “è molto maggiore”.

Filosofia

L'organizzazione mondiale della Wwoof, che nel 2000 ha realizzato il suo primo incontro globale con la presenza dei rappresentanti di 15 Paesi più partecipativi



Os produtores Roberto Romagnoli e Roberta Rinaldi hospedaram a bióloga Bianca Vettorato (página anterior)

I produttori Roberto Romagnoli e Roberta Rinaldi hanno ospitato la biologa Bianca Vettorato (pagina anteriore)



Foto: Archivio pressa/Wanessa Marchini

'Wwoofing' no Brasil

No Brasil, a rede Wwoof já reúne quase 50 produtores orgânicos. A maior parte deles está localizada no sul do país, em São Paulo (5), Paraná (7) e Rio Grande do sul (6). Mas é no nordeste, mais precisamente na Bahia, que se encontram o maior número de fazendas associadas: dez.

Uma das primeiras propriedades cadastradas no país foi o Sítio Bahia, em Botucatu (SP), tradicional produtor orgânico brasileiro. O programa é aberto a pessoas de todas as idades e nacionalidades, inclusive brasileiros. A maioria das cerca de 200 pessoas que fizeram 'wwoofing' no Brasil em 2009 eram jovens com idades entre 20 e 28 anos provenientes dos Estados Unidos e de países europeus como Itália, França, Alemanha e Inglaterra.

A produtora rural Brígida Salgado, proprietária de uma fazenda orgânica de café na Bahia, afirma que, desde o final de 2007, vem recebendo uma média de um jovem por mês. São, na maioria das vezes, pessoas que nunca trabalharam em fazendas, mas que estão dispostas a aprender e colaborar.

— Os jovens chegam para aprender a falar o português e conhecer nossos costumes — afirma Brígida.

Para ela, a maioria das experiências foi positiva. Os problemas foram poucos e não chegaram a atrapalhar a programação. Outra produtora rural baiana, Balbina Carneiro, proprietária de uma fazenda em Juazeiro, também só tece elogios à cultura Wwoof. Ela conta já ter recebido visitantes da França, Estados Unidos e República Dominicana, além de brasileiros. Segundo ela, todos se portaram bem:

— Até o momento, tenho apenas elogios a essa modalidade de intercâmbio.



seu trabalho possibilita a promoção e divulgação dos modos de produção de alimentos orgânicos ao redor do mundo. Após a conferência, muitos produtores de países menos desenvolvidos receberam ajuda para organizarem as redes locais da Wwoof.

— Aprender a cultivar, principalmente com o método biológico, serve para não perdermos o contato com a nossa terra. O homem começa aqui, não podemos cortar essa relação, é da terra que vem nossa comida — defende Romagnoli, ao salientar que é importante ensinar às crianças e aos jovens de hoje o conhecimento sobre a origem dos nossos alimentos. — Muitas vezes, as pessoas não sabem de onde vem o seu alimento, nem sobre suas características produtivas e muito menos que ali dentro podem existir venenos escondidos.

Justamente para passar esse tipo de conhecimento que ele e a mulher organizam, quinzenalmente, oficinas agrícolas didáticas para grupos de escolas da região onde fica a fazenda da família. De todas elas, a mais procurada, segundo Romagnoli, é a do pão, onde também as crianças aprendem a fazer a massa e a assar o alimento em um forno à lenha.

— A maioria das crianças nos

fala que nunca tinha feito aquilo em casa. Nós temos certeza que elas levarão essa experiência para o resto da vida. Estes valores são fundamentais e precisam ser redescobertos — afirma Romagnoli que, mesmo sendo filho de agricultores, teve que romper com a família para iniciar o cultivo de alimentos de forma orgânica, sem o uso de agrotóxicos.

A wwoofers Bianca logo percebeu que, nas fazendas, a alimentação é "muito saudável", não apenas porque comem o que plantam, mas porque "os proprietários prestam a atenção e dão importância para o tipo de alimentos a ser ingerido". Isso inclui também o cuidado com a sua forma de preparo. A brasileira conta que, em algumas fazendas, o próprio detergente é biológico.

— Achei interessante o consumo do orzo (bebida quente feita a partir de cevada torrada), do farro (ou seja, o triticale, antigo cereal parecido com o trigo), dos vários tipos de arroz integral, e das verduras cruas nas refeições. Parece até que na Itália há mais opções de hortaliças e grãos — conta Bianca que também sofre de algumas intolerâncias alimentares e, desde que chegou na fazenda, ainda não passou por nenhuma crise alérgica.

coze que mangiam, e nem mesmo le loro caratteristiche produttive, e molto meno che lì dentro possono esserci, nascosti, veleni.

Proprio per trasmettere questo tipo di conoscenza lui e la moglie organizzano, ogni 15 giorni, officine agricole didattiche per gruppi scolastici della regione dove rimane la fattoria della famiglia. Fra tutte, quella di maggior successo è, secondo Romagnoli, quella del pane, in cui anche i bambini imparano a farne la pasta e a cucinarlo in un forno a legna.

— La maggior parte dei bambini ci dice di non aver mai fatto nulla di simile in casa. Siamo sicuri che terrano dentro di sé questa esperienza per il resto della vita. Questi valori sono fondamentali e devono essere riscoperti — afferma Romagnoli che, anche se figlio di agricoltori, ha dovuto rompere [i rapporti] con la famiglia per comincia-



A ítalo-brasileira Wanessa Marchini (página anterior) vive com seu filho na fazenda Il Cuore Verde que faz parte da rede Wwoof italiana

La italo-brasiliana Wanessa Marchini (pagina anteriore) vive con suo figlio nel suo agriturismo Il Cuore Verde che fa parte della rete Wwoof italiana

della rete, ha l'orgoglio di dire che il suo lavoro rende possibile la promozione e la divulgazione dei metodi di produzione di alimenti organici nel mondo. Dopo la conferenza molti produttori di Paesi in via di sviluppo hanno ricevuto aiuti per organizzare le reti locali della Wwoof.

— Imparare a coltivare, specialmente con il metodo biologico, serve a non perdere contatto con la nostra terra. L'uomo comincia qui, non possiamo eliminare questo rapporto, è dalla terra che viene il nostro cibo — difende Romagnoli, mettendo in risalto che è importante dare ai bambini e ai giovani d'oggi conoscenza sull'origine dei nostri alimenti. — Spesso le persone non sanno da dove vengono le

re la coltivazione organica, senza l'uso di chimica.

La wwoofers Bianca ha capito subito che, negli agriturismo, l'alimentazione è "molto salutare" non solo perché mangiano quello che piantano, ma perché "i proprietari fanno attenzione e danno importanza al tipo di cibo da ingerire". Ciò include anche le attenzioni con la preparazione [del cibo]. La brasiliana racconta che, in qualche agriturismo, anche i detersivi sono biologici.

— Mi è sembrato interessante il consumo dell'orzo (bevanda calda fatta a partire dall'orzo tostato), del farro (antico cereale simile al grano), dei vari tipi di riso integrale e delle verdure crude durante i pasti.

Mas nem só de trabalho e comida é feita uma experiência em uma fazenda Wwoof. Faz diferença — e muito — nessa aventura, a hospitalidade dos anfitriões. Zanandrea observa que a experiência nessas fazendas é parecida com um intercâmbio, onde as pessoas são acolhidas "como se fossem da família".

— Eles têm o cuidado de nos levar para conhecer pessoas e lugares na região, além de terem interesse em saber do Brasil. Não nos sentimos turistas — afirma o catarinense.

Devido ao período de final de inverno que pegaram na Itália, ele e Bianca ainda não tiveram muito contato com o trabalho agrário propriamente dito. Por este motivo, estão tentando prorrogar o período de estadia na fazenda de Romagnoli para poder aproveitarem a primavera e o verão. É nessa época que ocorrem os trabalhos de plantio, colheita e secagem das

'Wwoofing' in Brasile

In Brasile, la rete Wwoof riunisce già quasi 50 produttori organici. La maggior parte si trova al sud del Brasile, a São Paulo (5), Paraná (7) e Rio Grande do sul (6). Ma è nel nord-est, più precisamente a Bahia, che si trova il maggior numero di agriturismo associati: dieci.

Una delle prime proprietà registrate in Brasile è stato il Sítio Bahia, a Botucatu (SP), tradizionale produttore organico brasiliano. Il programma è aperto a persone di tutte le età e nazionalità, tra cui brasiliani. La maggior parte delle circa 200 persone che hanno fatto 'wwoofing' in Brasile nel 2009 erano giovani tra i 20 e i 28 anni, provenienti dagli Stati Uniti e da paesi europei come Italia, Francia, Germania e Inghilterra.

La produttrice rurale Brígida Salgado, proprietaria di una fattoria organica di caffè nella Bahia dice che, dalla fine del 2007, riceve in media un giovane al mese. La maggior parte delle volte sono persone che non hanno mai lavorato in fazendas, ma che sono disposte ad imparare e a collaborare.

— I giovani arrivano per imparare a parlare il portoghese e per conoscere i nostri costumi — afferma Brígida.

Secondo lei la maggior parte delle esperienze è stata positiva. I problemi sono stati pochi e non hanno disturbato i programmi. Un'altra produttrice baiana, Balbina Carneiro, proprietaria di una fazenda a Juazeiro, fa molti elogi alla cultura Wwoof. Racconta di aver già ricevuto visitatori da Francia, Stati Uniti e Repubblica Dominicana, oltre a brasiliani. Secondo lei si sono comportati tutti bene:

— Fino a questo momento posso solo fare i complimenti a questa modalità di interscambio.



Moer farinha e cuidar dos animais são algumas das tarefas executadas pelos hóspedes, nas fazendas orgânicas

Macinare la farina e badare agli animali sono due dei compiti attribuiti agli ospiti negli agriturismo a coltivazione biologica

ervas aromáticas e medicinais, como lavanda, alecrim, camomila e menta. Após a secagem das ervas, principal produção da fazenda, ocorre a extração dos óleos essenciais, que são usados como aromatizantes.

Além de aprenderem muitas coisas novas, os wwoofers também ensinam seus anfitriões.

Bianca fez o maior sucesso com os quatro filhos dos Romagnoli ao cozinhar um estrogonofe abasileirado com batata palha. E, para o aniversário do anfitrião, ela fez "nega maluca" e brigadeiro, respectivamente, bolo e docinhos clássicos de festas brasileiras, amados por crianças de todas as idades.

Sembra quasi che in Italia ci sia più scelta di ortaggi e cereali — racconta Bianca, anche lei sofferente di qualche tipo di intolleranza alimentare e, che da quando è arrivata all'agriturismo, non ha subito nessuna crisi allergica.

Ma l'esperienza in un agriturismo Wwoof non è fatta solo di lavoro e cibo. L'ospitalità di chi ospita è il grande differenziale di questa avventura. Zanandrea osserva che l'esperienza in queste strutture è simile a quella di un interscambio, in cui le persone sono accolte "come se fosse- ro di famiglia".

— Si preoccupano di portarci a conoscere persone e luoghi della regione, oltre ad avere interessi su notizie del Brasile. Non ci sentiamo turisti — afferma il catarinense.

Dovuto al periodo di fine inverno affrontato in Italia, lui e Bianca non hanno ancora avuto molti contatti con il lavoro agrario propriamente detto. Perciò stanno cercando di prorogare il loro soggiorno nell'agriturismo dei Romagnoli per poter sfruttare la primavera e l'estate. È proprio in quest'epoca che hanno luogo i lavori di piantagione, raccolto ed essiccazione delle erbe aromatiche e medicinali, come la lavanda, il rosmarino, la camomilla e la menta.

Dopo l'essiccazione delle erbe, principale produzione della fattoria, avviene l'estrazione degli oli essenziali, usati come aromatizzanti.

Oltre ad imparare molte cose nuove, i wwoofers insegnano anche loro qualcosa ai loro ospiti. Bianca ha ottenuto un gran successo con i figli dei Romagnoli quando ha preparato uno strogonofe reso più brasiliano dalle patatine fritte. E, per il compleanno del suo ospite, ha preparato nega maluca e brigadeiro, che sono una torta e dolcetti classici delle feste brasiliane, amati dai bambini di tutte le età.

Quello che è sicuro nel programma della coppia Bianca e Zanandrea è il fatto che, in breve, proseguiranno verso la loro prossima tappa: un agriturismo in provincia di Bolzano, al nord d'Italia. Se va tutto bene, tornano ad Ancona alla fine di aprile.

— Nella prossima fattoria speriamo di conoscere metodi di coltivazione biologica, visto che là lavorano con mele e fiori — racconta Zanandrea, ricordando che gli è stato detto che il 90% della gente della regione parla tedesco, visto che la città è vicina alla frontiera con l'Austria e con la Germania. Ossia, un'esperienza totalmente differente attende la coppia.