



(...) divento ulivo e ruota
d'un lento carro,
siepe di fichi d'India,
terra amara
dove cresce il tabacco.

Vittorio Bodini



CONTATTI
2° piano della Stazione Fse di Otranto
Via Ferrovia
info@stazioneasudest.it
www.stazioneasudest.it
📍 Stazione a Sud Est

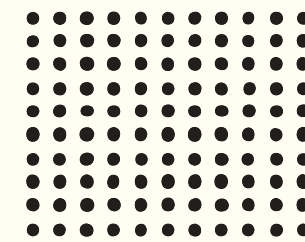
SU ROTAIE
diretta da **Katia Manca**
giornalista **Stefano Martella**
grafico **Alessandro Sicuro**
foto di copertina **Gabriele A. Albergo**
illustrazione **Matteo Be folko**



Stazione a Sud Est è un progetto di OIKOS SOSTENIBILE, Associazione di Promozione Sociale

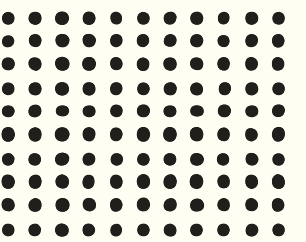


Sostieni il periodico con la tua inserzione pubblicitaria. Per info: surotaie@stazioneasudest.it



SU ROTAIE

IL PERIODICO PER UNO STILE DI VITA SOSTENIBILE



La felicità si muove lentamente

Editoriale

Un passo dopo l'altro. Muovendosi lentamente come lo scorrere del tempo in riva al mare. Ed ecco che una nuova onda ci bagna i piedi: *Su Rotaie*, la fanzine che parla di sostenibilità. Che si muove lentamente all'interno dei treni della Ferrovia del Sud Est, lungo i suoi 474 chilometri di linee ferroviarie nelle quattro province meridionali della Puglia. I binari, la strada, i non luoghi in cui comincia il viaggio reale e talora immaginario, che tocca paesaggi, frontiere, percorsi, individui, mete visibili e invisibili. Verso l'altro, l'altrove, oltre. Per partire a basta. Per tornare diversi. Una fanzine che viaggia come un viandante che conosce bene i lineamenti di una semplice variante. Come un viaggiatore notturno. Un piccolo foglio

in cui raccontare la sostenibilità sociale, un viaggio educativo in cui si intrecciano volti e storie tra persone che decidono consapevolmente di condividere lo stupore e la scoperta di storie e vite, memorie di comunità. Uno spazio di promozione e condivisione di idee e punti vista utili a promuovere una consapevolezza collettiva sui temi della sostenibilità. Il primo numero della fanzine è dedicato all'agricoltura, al ritorno alla terra in maniera sostenibile. Attraverso la «riconquista» della terra si salvaguardano i valori fondanti delle società, si tutelano i diritti fondamentali della vita stessa. Una agricoltura sostenibile per riprendere il controllo e la sovranità sul cibo e sulla alimentazione, sistemi equi a partire dai semi, dalla proprietà della terra alle pratiche di agricoltura rurale e famigliare, biologica, garantendo i principi semplici ma imprescindibili: relazione, credito, prezzi e salari equi, accesso alle alternative. Nascono così prodotti d'eccellenza, biologici e biodiversi, che oltre al valore della produzione hanno in sé il valore aggiunto della libertà e del rispetto di chi la terra la coltiva. E di chi ogni giorno coltiva le proprie passioni.

Abbiamo scelto di descrivere tutto questo attraverso un piccolo reportage a cura di Stefano Martella, attraverso la musica con una rubrica curata da Postam Ultrachic e attraverso l'illustrazione di Be Folko. Nel retro di copertina invece una foto che manifesta il nostro dissenso sulla decisione di abbattere gli ulivi attaccati dall'infezione da Xylella. Su Rotaie, per il momento un semestrale, fa parte delle azioni promosse dalla nostra associazione culturale di promozione sociale Oikos Sostenibile all'interno del più complesso progetto Stazione a Sud Est; contenitore culturale e sociale per la valorizzazione artistica, culturale e turistica. Denominato anche casa su rotaie perchè siamo al secondo piano della stazione ferroviaria di Otranto, Stazione a Sud est è un progetto/casa in cui si intrecciano sogni e si accolgono speranze. Un luogo in cui poter destagionalizzare, che invita il turista ed il locale a vivere e a scoprire il territorio ed il paesaggio attraverso la mobilità sostenibile. Ma la casa su rotaie è anche un luogo in cui poter condividere idee o semplicemente trascorrere la notte nelle stanze che con grande pazienza e passione abbiamo completamente ristrutturato e arredato. La

finalità generale del progetto è la creazione e il consolidamento di un sistema territoriale integrato di matrice ambientale, sociale, culturale e turistica di qualità. Il secondo piano della stazione ferroviaria di Otranto ci è stato assegnato perchè abbiamo vinto il bando per la promozione del riuso dei beni immobili del Trasporto pubblico Locale, promosso dall'assessorato alle Infrastrutture Strategiche e Mobilità della regione Puglia. Allo stesso tempo, il progetto è anche divenuto Laboratorio Urbano avendo vinto il bando Metticilemani, la strategia della Regione Puglia per riattivare, potenziare e mettere in rete gli spazi per i giovani nati all'interno di ex edifici pubblici abbandonati.

Buon viaggio allora, ci vediamo alla prossima fermata!

...

Katia Manca

RITORNO ALLA TERRA

GIOVANI, ADORANO TAXI DRIVER E ODIANO I COMPROMESSI. SONO I NUOVI CONTADINI

di Stefano Martella

Il Laboratorio rurale Luna: cinque donne e una campagna di canapa

Il paesaggio alterna terreni incolti, uliveti e vigne. Una mietitrebbia avanza in una distesa di grano. Dopo un paio di chilometri la strada si interrompe. Un intenso odore di canapa mi entra nelle narici. A destra c'è un'antica chiesetta, ormai cadente. A sinistra, sotto una casa bianca, tre donne mi salutano con ampi gesti delle braccia. Sono Barbara, Fabiana e Rossella, del "Laboratorio rurale Luna", un progetto dell' "Associazione Itaca". Il laboratorio prende il nome da una contrada immersa nelle campagne tra Galatone e Seclì. È gestito da cinque giovani donne: oltre a Barbara, Fabiana e Rosella, ci sono Federica, 35 anni, e Arianna, di 30 anni. Le ragazze hanno deciso di condividere le loro esperienze e ricominciare dal proprio territorio. Hanno preso in gestione una

struttura della parrocchia con terreno annesso: era tutto abbandonato da 10 anni. Prima era una comunità di recupero per tossicodipendenti, adesso vogliono trasformarla in uno spazio di innovazione agricola e sociale. Ogni volto di queste giovani donne racconta una storia diversa. Le incontro proprio a Contrada Luna. In questo agro tutto è carico di storia. Il nome della contrada deriva dalla cappella dedicata alla Madonna di Luna, una denominazione inusuale per una divinità cattolica. Un nome che mischia sacro e profano, che custodisce due dee. L'area dove sorge la cappella era un luogo di culto dedicato alla dea Luna. Si narra che vicino alla chiesetta vi era un grande masso in pietra viva, chiamata pietra di luna, dove si offrivano sacrifici alla divinità. Scomparso il paganesimo la chiesa,

esistente già nel 1600, venne intitolata alla Madonna. Fino a qualche decennio fa nei mesi di agosto e settembre, quando la luna piena si imponeva nel cielo della notte, la contrada si vestiva a festa. Con le ragazze ci sediamo sui gradini della struttura. Lo stabile, che affaccia proprio davanti la chiesetta, è circondato dal campo di canapa che le ragazze coltivano per uso tessile. Fabiana, 34 anni, ha dei capelli ricci legati in una coda, occhi sottili e sorriso contagioso. Ha studiato Comunicazione e Cooperazione allo Sviluppo e ha lavorato in Ecuador. "Li ho approfondito l'idea dello sviluppo rurale, soprattutto nella cooperazione. Però mi sono resa conto che avevo bisogno di competenze tecniche. Per questo, dopo 15 anni, sono tornata in Italia e ho preso una seconda laurea in Agraria. Era sempre più crescente la voglia di creare qualcosa nella mia terra e di lavorare nell'agricoltura facendo cooperazione". Tornata in Italia ha ritrovato vecchie amicizie con la stessa voglia di riscoprirsi in nuove vesti. Conosce come Rossella, 40 anni. Mi osserva attenta dietro le lenti di un paio di occhiali dalla montatura rossa, con l'aria di una impiegata impeccabile. In effetti Rosella in ufficio ci lavora veramente: nell'azienda di impianti industriali del padre. Un ruolo che le va stretto. "Non voglio passare una vita in azienda, non mi sento totalmente espressa. Poi ho sempre voluto contribuire alla rinascita agricola del mio paese. Adesso la mattina lavoro in azienda, poi il pomeriggio vengo qui in campagna. Ho una figlia di 4 anni e mezzo e la porto con me, mi piacerebbe che prendesse la strada dell'agricoltura". Barbara invece ha 30 anni e ha studiato Scienze della Comunicazione a Roma, fino a quando gli eventi l'hanno riportata a Sud. "Ho capito che era qui il mio posto. Oggi posso dire con fermezza che a

Roma non ritornerei più. Qui si riesce ad avere poco ma è quel poco che ti riempie". Queste donne, diverse negli abiti e nel loro vissuto, sono la cartolina multicolore di un affascinante ritorno all'agricoltura. Un ritorno caratterizzato sempre più da giovani. Dove si può tornare dal Sudamerica per concretizzare un sogno, o aspirare a lasciare un sicuro posto di lavoro per trovare la soddisfazione personale. Ma non c'è spazio per la sola utopia. Loro vogliono vivere di agricoltura. Pagarci le bollette e mandare avanti una famiglia. "Gradualmente voglio sostituire la mia attività in azienda con quella in agricoltura. Qui non stiamo passando il tempo. Non è uno svago. L'agricoltura sarà la mia occupazione del futuro" dice Rosella con tono serio. Oltre alla coltivazione della canapa puntano al recupero delle colture locali, come l'albicocca di Galatone. "Abbiamo cominciato a fare degli innesti di questa albicocca che qui era molto famosa" continua Fabiana, "molto piccola e saporita, ma soprattutto molto fragile, caratteristica che ne rendeva difficoltoso il trasporto. Per questo è stata gradualmente abbandonata. Adesso ci sono solo pochi alberi sparsi nei giardini privati, prima però il paese lavorava 20 giorni solo sull'albicocca. Puntiamo a farla ritornare e renderla un vettore per il turismo consapevole. Anche perché, oltre ad essere squisita, a tutti porta alla mente ricordi famigliari". Più che un frutto è una leggenda. Si dice che siano stati i Templari a portarla direttamente dall'Oriente. Gli anziani del posto affermano che a disegnare le striature della sua buccia sia stato San Luca. "Galatone era famosa per i suoi sette prodotti. Oltre all'albicocca c'era lo zafferano, il miele, il fico, il formaggio, il grano e il vino. Vogliamo rivalorizzarli tutti" conclude Rossella.



giovane tra i più alti d'Italia. Nicola, 30 anni, ha una paglietta in testa e indossa una maglietta con la celebre immagine di Taxi Driver, quella in cui Robert de Niro mira di sparparsi alla tempia.

Ha un accento spagnolo, frutto di 7 anni passati in Spagna a lavorare come cuoco. "È una maniera per trovarsi un'occupazione" mi dice mentre si passa una mano sul viso accaldato, "ho perso le speranze di andare

Pachamama: tra sogno e realtà

Il ritorno alla terra non è solo un tentativo di trovare una occupazione in un periodo di crisi economica. C'è molto altro. Ideali, ad esempio. I nuovi contadini vogliono una agricoltura autoctona, naturale e sostenibile. Una agricoltura non più fagocitata da decenni di industrializzazione alimentare. Motivazioni disegnate su ogni volto dei ragazzi dell'associazione "Pachamama". Chiara è una delle più giovani del gruppo, ha 25 anni. Ha dei folli dreads, occhi vispi e azzurri. Idee molto chiare: "partiamo dalla cura del suolo, rigenerandolo con tecniche naturali. Attuiamo agricoltura sinergica e agricoltura organica rigenerativa, ispirandoci alla permacultura. Poi puntiamo ad una equa condivisione delle risorse. L'attuale sistema alimentare sfrutta troppo le risorse naturali,

chimico sul furgone con il nodo in gola. In testa avevo un'altra idea di agricoltura. La mattina vendevo chimica e il pomeriggio attuavo buone pratiche agricole. Non potevo continuare così. Piangevo per il nervoso. Dovevo fare una scelta". La parola d'ordine è sperimentare. Solamente nell'orto di Specchia hanno 45 varietà diverse di peperoncino, per un totale di 320 piante. Molti sono tropicali. Ad esempio c'è Hot Lemon e Lemon Drop, peperoncini fruttati al limone. Originari di Panama e Perù, sono ottimi da usare su carni bianche e pesce. C'è il Carolina Reaper, dal gusto dolce, con richiami di cannella e cioccolato. Con un piccolo particolare: dal 2013 è considerato il peperoncino più piccante del mondo. Dopo la visita nei campi andiamo

impoverendo il pianeta. Fare un orto è l'unico vero atto di resistenza nei confronti di questo sistema". Incontro i ragazzi di Pachamama a Patù, paese dove hanno la sede e un appezzamento di terreno. A Specchia hanno altri due orti. Salvatore, 27 anni, mi viene incontro scalzo, con dei Ray ban sugli occhi e una folta barba a punta che gli dà una sembianza araba. Loredana, 27 anni, ha un viso pulito, sandali ai piedi e una canotta bianca con disegnato un albero. Lavora come estetista. Ci dirigiamo nell'appezzamento di terreno che hanno preso in affitto. C'è una grande aia e alberi di ulivo, fico e mandarlo. Intorno scorazzano

nella sede dell'associazione che si trova in Contrada Vereto: un mondo a parte. C'è un bilocale con accanto una lamia, una tipica costruzione di campagna con volte a botte. Viene usata come magazzino: dentro ci sono secchi con frutta e ortaggi. Sulle pareti sono appesi dei panari. Sul tetto della lamia pomodori e peperoni seccano al sole. Le costruzioni si trovano su una altura immersa nella campagna. Si può vedere l'intero basso Salento. Dentro la casa è appesa la bandiera del "Movimento Sem Terra", l'organizzazione brasiliana che si batte per la riforma agraria. "Loro hanno il nostro problema all'ennesima potenza.

Malva e Sia, due cagnoline. Ci sediamo in cerchio all'ombra di un carrubo e i ragazzi cominciano a raccontarmi le loro vite. Salvatore ha cominciato a lavorare a 18 anni come metalmeccanico. Guadagnava bene. Con i turni di notte arrivava a prendere anche 1.600 euro al mese. "A 18 anni mi sono potuto comprare un'Alfa Romeo 147. Avevo un altro cervello. Adesso sto cercando di venderla, la scala delle necessità è cambiata" dice. Con l'arrivo della crisi l'azienda ha chiuso e ha iniziato a lavorare nel consorzio agrario di Specchia. Anche qui aveva un buon posto di lavoro. Ma proprio in quegli anni nuovi stimoli instillavano nuovi dubbi nella testa di Salvatore. Dubbi che l'hanno portato a licenziarsi per dedicarsi all'agricoltura. "Non è stato semplice licenziarmi" confessa, "però ero davanti ad un bivio. Caricavo quintali di concime

Le multinazionali hanno colonizzato il loro territorio" afferma Salvatore mentre indica il vessillo. "Le persone si sono disabitate al naturale. Ormai siamo abituati anche ad una estetica della verdura, che ci è stata imposta dall'industria alimentare. L'anno scorso avevamo tantissima rucola che abbiamo cercato di distribuire in pizzerie e ristoranti. Nessuna la voleva perché era un po' bucherellata. È stato inutile spiegare che quei buchi erano un fattore positivo, perché voleva dire che era un prodotto naturale, senza insetticidi. Ma le cose cambieranno". In effetti, l'agricoltura salentina sta mutando. Secondo i dati della Camera di Commercio di Lecce sono in netta diminuzione le imprese individuali nel settore agricolo gestite da giovani dai 18 ai 39 anni. Ad esempio, nel periodo compreso tra il 2011 e il 2014, le aziende agricole aperte dai

e cercare un lavoro. Il lavoro me lo devo creare. Ho cominciato ad avvicinarmi all'agricoltura in Spagna, dove ho lavorato per un'azienda agricola. Poi è diventata una filosofia di vita. L'attività in campagna è dura, non abbiamo orari fissi, possiamo anche stare tutta la giornata, ma non mi pesa. Quando sei stanco ti riposi, scambi quattro chiacchiere con gli altri. È diverso, cambia completamente la concezione di lavoro". È grande l'entusiasmo di questi ragazzi. "Però a fine mese arrivano le bollette. E quelle non si pagano con l'entusiasmo" afferma Andrea, 38 anni, uno dei più adulti dell'associazione. "Sono tre anni che faccio questo lavoro - continua Andrea - forse questo è l'anno buono che andremo in positivo. Il primo anno di campagna andò bene. Avevamo un orto che stava vicino ad una strada principale, quindi mettevamo la bancarella e vendevamo alla grande. Abbiamo coperto i debiti e messo qualcosa in tasca in pochissimo tempo. L'anno successivo abbiamo trovato le terre lontano dalla strada e, anche per questo

motivo, è andata male. Questo dovrebbe essere l'anno decisivo. Guarda quanto roba abbiamo!" esclama aprendo le braccia davanti all'orto. Ci dirigiamo in un capanno chiuso da una tenda. Sulle pareti sono poggiati due forconi e c'è appeso un guanto con dentro un termometro. Al centro della costruzione ci sono due cumuli di concime. "È bokashi. Qui dentro c'è paglia, letame, terra, polvere di roccia, cenere, carbone e crusca. Mescolato tutto con acqua, zucchero e lievito. Senti come brucia". Affondo la mano dentro il cumulo. È bollente. "L'abbiamo fatto ieri, per questo è così caldo. Il lievito e lo zucchero attivano la fermentazione che scalda il concime". Usciamo dal capanno, davanti ci sono gli orti dell'associazione. C'è di tutto: melanzane, peperoni, carote, cipolle, pomodorino di Marzano. "Con tutta questa merce ci faremo vivi anche con i ristoranti. Poi lavoreremo con la trasformazione, ad esempio faremo conserve di peperoni in agrodolce. Ti farò assaggiare la marmellata di verza. Vedrai quanto è buona accompagnata con i formaggi."



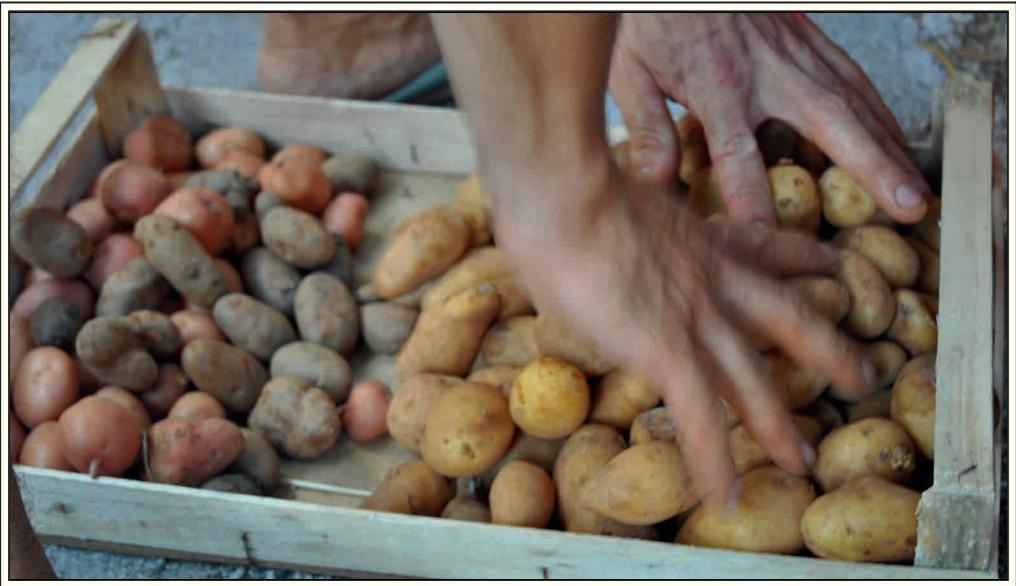
Spazi Popolari: la campagna ti insegna tanto. Ad aspettare, a non avere tutto subito, ad avere costanza

Rispetto ai contadini tradizionali i giovani che oggi si dedicano all'agricoltura sono istruiti. Conoscono le tecniche di produzione e sanno intercettare i finanziamenti per dare avvio all'attività. Hanno pagine Facebook per promuovere le iniziative e usano gli smartphone per tenere aggiornati i clienti. Una innovazione plasmata su un concetto antico: quello dell'agricoltura naturale. Non usano fertilizzanti chimici ma letame. Invece degli erbicidi imbracciano la zappa. Per proteggere le piante dai parassiti attuano tecniche naturali. I membri di Spazi Popolari, un'associazione di Sannicola, ad esempio

praticano agricoltura organica rigenerativa. Conosciuti dall'opinione pubblica per aver guidato il movimento di opinione critico nei confronti dell'emergenza Xylella, sono anche dei produttori agricoli. Con Tina, 31 anni, ci inoltriamo nel cuore delle campagne di Sannicola per raggiungere gli altri del gruppo che sono al lavoro. Superato un paio di chiesette imbocchiamo una stradina sterrata delimitata da una fila di cipressi. In lontananza si vede una motoape, un cane che scorazza tra gli ulivi e cinque schiene ricurve in alcuni filari di orto. Le storie di questi contadini 2.0 sono tutte diverse: c'è chi lo è diventato per necessità, chi per passione, chi per cambiare vita.

I ragazzi non hanno terre, quindi coltivano quelle in comodato d'uso gratuito. Sotto un ulivo c'è un thermos con acqua e birre ghiacciate. Mattia, 24 anni, si avvicina all'ombra di un albero. Si passa l'avambraccio tatuato sulla fronte per asciugarsi il sudore e racconta la sua scelta di fare il contadino. "Con la mia famiglia eravamo andati ad Udine per cercare lavoro. Io lavoravo in una importante ditta edile che poi è fallita. Mi hanno messo in cassa integrazione e sono stato un anno e mezzo buttato a casa senza lavorare. Stanco di questa vita ho deciso di tornare nel mio paese, a Sannicola, a coltivare la campagna di mia madre. Ho incontrato i ragazzi di Spazi Popolari e mi

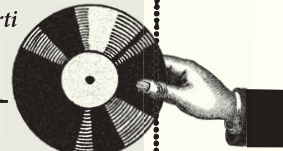
sono unito al loro percorso di agricoltura. Qui, in campagna, se hai voglia di lavorare la pagnotta la porti a casa. La campagna ti insegna tanto. Ad aspettare, a non avere tutto subito, ad avere costanza". Mattia si alza e si dirige verso i filari. Si toglie la maglietta e se l'arrotola sulla testa per proteggersi dal sole. La sua schiena ritorna a piegarsi, seguendo i fendenti della zappa. L'agricoltura sta assorbendo le speranze lavorative di molti ragazzi. Lavoratori o studenti fuori sede che hanno deciso di ritornare nei propri paesi e di lasciarsi alle spalle la giungla della metropoli. La campagna ritorna ad essere una risorsa in una terra, come la provincia di Lecce, con un tasso di disoccupazione



La compilazione del treno vol 1 Emozioni per scompartimento

(Nel nome del dolore e della sofferenza)
Arriva un treno!

...Un lungo treno nero. Arriva un treno Signore, un lungo treno nero.
Ho perso tutto quello che avevo con un alluvione, un fienile sepolto da terra e fango. Tirare tutta la mia merda insieme. Provare un altro respiro, in attesa di un treno nero.
Quello che non ho è un pranzo di lavoro quello che non ho è questa prateria, per correre più forte della malinconia. C'è un treno che viene dal ventre della terra. Questo treno trasporta giovani e vecchi, uomini africani, lavorano a contratto con retribuzione minima, pensano alle loro terre, maledicono il treno del carbone, il treno del carbone, Il treno del dolore.
Un treno arrugginito che mi riporti indietro, da dove sono partito.



Lato a: Piero Umiliani - "Railroad"
Nick cave and the bad seeds - "Train Long-Suffering"
Tom waits - "2:19"

Lato b: Mark Lanegan - "Waiting on a Train"
Hugh Masekela - "Stimela [Coal Train]"
Fabrizio de André - "Quello che non non ho"



a cura di
Postman Ultrachic

