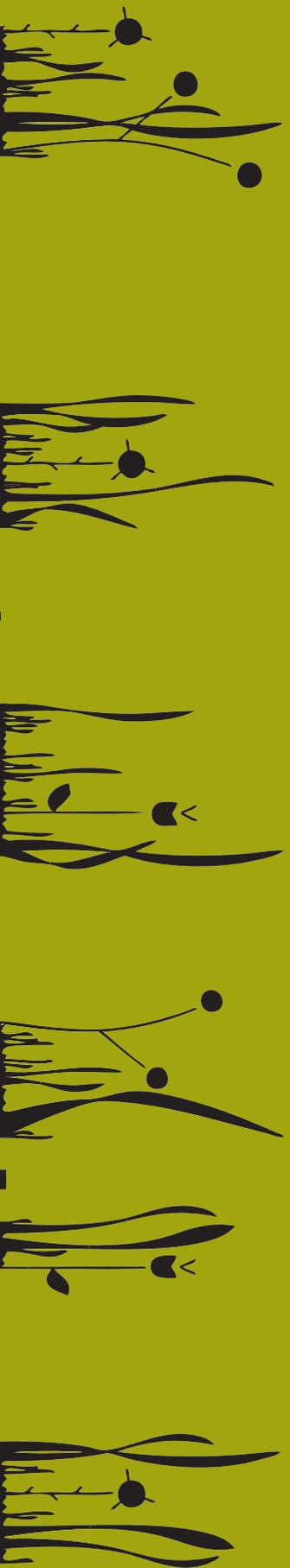


Compiaciamenti

sicurezza alimentare / n.1 / primavera 2008



Editoriale

Carissimi Coproduttori, sono passati oramai sei anni dall'incontro tra alcuni agricoltori biologici locali e un gruppo di consumatori molto critici che ha dato vita al primo mercato bolognese di vendita diretta. Da allora abbiamo riflettuto e lavorato affinché questa esperienza crescesse e siamo arrivati a tre mercati cittadini con decine di aziende coinvolte e centinaia di clienti settimanali. Centinaia di quintali di ortofrutta, formaggi e alimentari vari venduti ogni anno. Probabilmente troppe persone che desistono dal fare la spesa per le file troppo lunghe e la scarsità di prodotti.

Una roba da fare gola anche al più rincoglionito degli imprenditori nostrani.

Ma al di là dei volumi mossi, dei momenti di socialità creati, delle concrete possibilità di reddito noi consideriamo la dimensione dei mercati e della vendita diretta in primo luogo una esperienza politica nel senso più pieno, meno contaminato del termine. Più precisamente consideriamo questa esperienza come un prezioso esperimento di economia alternativa. E per economia alternativa intendiamo modi di relazione che orientano diversamente le forme del produrre e del consumare. Di più: che orientano diversamente le modalità di vivere.

Una tipologia di relazione che ha cambiato la vita sicuramente a più di un agricoltore è il praticare la vendita diretta dei propri prodotti. Fare questa cosa, di cui tutti parlano e che pochissimi riescono a mettere in atto, e soprattutto scoprire una risposta entusiasta da parte dei "consumatori", è stato per tutti noi una grande gioiosa liberazione dalla tirannia del Mercato Globale.

Continua a pagina 8

Intervista a Michele Caravita

Dell'azienda Agricola La Sega, e presidente di CampiAperti

Un giovedì sera di fine febbraio all'Xm 24, le nove passate. L'ora in cui, in teoria, dovrebbe finire il mercato, ma tra i banchetti si attardano ancora alcune persone che fanno la spesa, in cerca di un pezzo di formaggio, di un cavolo verza o un po' di bietole, e magari delle indicazioni per cucinare la senape. Qualche produttore ha già sgomberato il banco, qualcuno si ferma a fare due chiacchiere, qualcun altro si appresta a tornare a casa. Finite le file per gli acquisti (con tanto di numero, di legno) le persone si accalcano nel cortile del centro sociale per l'aperitivo, un bicchiere di vino accompagnato da una focaccia alle verdure o una pizza cotta nel forno a legna.

Quando Michele finisce di smontare il banco insieme a Germana e di caricare il furgone ci sediamo per farci raccontare della sua azienda e dei mercati di produttori biologici locali.

Michele, da quanto tempo esiste l'azienda agricola La Sega?

Nel '93 abbiamo acquistato un podere, in tre famiglie. Il nostro è stato un percorso collettivo, in seguito abbiamo diviso il terreno, che dal '95 ha anche la certificazione biologica. L'attività agricola, però, è diventata il lavoro principale a tempo pieno dal 2001, dopo Genova, prima facevo anche il muratore, soprattutto mettevo a posto la casa.

Quant'è grande l'azienda?

Ad oggi sono tre ettari di proprietà più mezzo ettaro in affitto. Coltiviamo due ettari e mezzo a ortaggi, mezzo ettaro a frutteto



misto (albicocche, pesche, ecc.) e mezzo ettaro a cereali (farro e orzo); in più abbiamo 1500 metri a vigneto, per produzione personale. Bisogna dire che le dimensioni dell'azienda sono aumentate parallelamente alle vendite nei mercati. Prima lavoravo da solo, attualmente c'è un altro bracciante fisso più due part-time. L'obiettivo che avevamo era anche di creare opportunità di reddito, in tutto ora ci sono tre unità lavorative a tempo pieno.

Chi sono le persone che lavorano con te?

Tutte persone conosciute in questo ambito, del mercato e del gruppo che poi si è costituito nell'associazione.

Ci sono periodi in cui c'è bisogno di più manodopera, rispetto anche alla stagionalità dei prodotti?

No, non ci sono grandi differenze, perché con gli ortaggi c'è sempre del lavoro da fare, magari un po' meno in inverno, ma dall'anno scorso abbiamo anche 1200 metri in serra, per offrire maggiore varietà al mercato, altrimenti d'inverno ci sarebbero quasi solo cavoli. Vendiamo anche ai gruppi d'acquisto, col sistema delle cas-

sette consegnate in punti di distribuzione che le persone vengono a ritirare settimanalmente, ma nel periodo più freddo dell'inverno non riusciamo a mantenere una sufficiente varietà per fare le cassette, mentre riusciamo a offrirla al mercato.

Oggi a Bologna ci sono tre mercati locali alla settimana, in due centri sociali, l'Xm24 (giovedì) e il Vag61 (martedì), e in uno spazio del quartiere Savena (venerdì). Ma come avete cominciato?

Il primo mercato è stato quello dell'Ex mercato, dal 2002, abbiamo cominciato come coordinamento Contadini biologici della Val Samoggia, insieme a noi c'erano l'azienda Ca' Battistini e I Piani.

C'è un mercato di produttori locali anche nella vostra zona?

C'è un mercato mensile di produttori locali della Val Samoggia, misto (bio e non bio, NdR), il Mercato delle Cose Buone, non tutto l'anno, ma con una certa regolarità.

Mi dici qualcosa per quanto riguarda la determinazione del prezzo?

Dietro al prezzo dei prodotti che vendiamo ci sono delle scelte per noi fondamentali. C'è un listino prezzi concordato con altre aziende che distribuiscono ai mercati e ai gruppi d'acquisto, che è anche un'occasione per fare coordinamento sui prezzi. L'intento è quello di mantenere il prezzo il più possibile fisso, per un rapporto di fiducia con i clienti, oltre che per risultare indipendenti rispetto agli alti e bassi del mercato. Nel creare i prezzi vogliamo tenere conto dei costi reali di produzione. Non è possibile effettuare questo calcolo sul singolo prodotto, perché coltiviamo più di trenta tipi di ortaggi, anche per partite molto piccole (poche centinaia); è possibile determinare i costi di produzione in generale, per quanto riguarda le materie prime, il costo

dell'impianto, le piantine, i costi di raccolta, ma sul singolo prodotto è difficile.

Nel confronto con il mercato convenzionale, comunque, siamo meno competitivi sui prodotti in cui il livello di meccanizzazione è elevato, come le carote per fare un esempio, mentre per quelli che richiedono maggiore manodopera siamo piuttosto competitivi, ad esempio con le fragole. Però a chi viene al mercato vogliamo offrire un'ampia scelta, perché intendiamo anche creare un legame con le persone e non solo fare profitto, per cui, continuando con l'esempio di prima, coltiviamo sia le carote che le fragole. Non è possibile, quindi, fare un discorso di prezzo sul singolo prodotto, perché il prezzo deve tener conto della complessità dei costi dell'azienda. Un obiettivo fondamentale per noi è remunerarsi in maniera equa. A me piace anche parlare di soldi, perché così dall'esterno si capisce meglio: dal 2005 lo stipendio è di 6 euro l'ora e dal 2008 siamo in regola anche con i contributi, cosa tutt'altro che frequente in agricoltura.

Il prezzo dei prodotti appare, in fin dei conti, il punto di incontro di diverse esigenze, quella del consumatore, che può disporre di prodotti biologici e di origine locale a un prezzo ragionevole, coltivati da piccoli produttori con cui c'è una condivisione di valori, e quella del produttore di trarre il giusto sostentamento dal proprio lavoro, una cosa che nel sistema convenzionale è ormai sempre più rara.

I prezzi sono gli stessi per i mercati, i GAS e per la vendita diretta in azienda?

Sì. Ci sono alcuni agricoltori che fanno differenze, più che altro per quanto riguarda la vendita diretta, perché non include le spese di trasporto ad esempio, ma per me non è più conveniente: la raccolta per il mercato risulta più efficiente, perché raccogliamo le verdure tutte insieme e le portiamo al mercato, mentre se viene qualcuno in azienda e devo



Cecilia è una cliente abituale del mercato del giovedì a xm24. In alcuni periodi collabora anche alla produzione nell'azienda di Michele



Anche Sara e Lucrezia collaborano alla produzione. Lucrezia lavora qui per apprendere le tecniche di coltivazione e di un'azienda agricola, per poi applicarle nella gestione del proprio fondo.

Per anticipare di qualche mese la produzione di cocomeri e meloni, Michele utilizza un sistema di piccoli tunnel, a protezione delle piante.

Quasi tutti i materiali utilizzati sono a basso impatto ambientale. La pellicola stesa sul terreno - che permette di mantenere l'umidità del suolo (e quindi di risparmiare acqua) e impedisce la crescita di erba - è di Mater-Bi, una bioplastica degradabile in 180 giorni





andare a prendere i prodotti uno per uno può capitare che debba interrompere altri lavori che stavo facendo; per raccogliere solo qualcosa qua e là, poi, su un'area di tre ettari si fanno i chilometri. La vendita diretta funziona meglio se le persone telefonano un giorno per l'altro, allora inserisco la raccolta tra le cose da fare ed la gestisco meglio.

Qual è il peso della vendita diretta nell'organizzazione generale dell'azienda?

Ovviamente la vendita diretta ha un peso fondamentale, diciamo che l'80% della produzione viene distribuita attraverso i mercati e i GAS, mentre vendiamo solo un 20% a negozi biologici specializzati.

Ci sarebbero ancora tante domande da chiedere, ma è già tardi, la stanchezza si fa sentire e ci teniamo la curiosità per la prossima puntata.

I materiali non biodegradabili sono riutilizzati per diversi cicli. Ad esempio, i fogli di pvc per la copertura dei tunnel - venduti come usa-e-getta - sono riutilizzati da Michele attraverso un sistema originale di avvolgimento.



I gatti svolgono un ruolo fondamentale per la lotta biologica contro i topi, responsabili del danneggiamento delle colture



Compost

Compost compost

Di cosa è fatta la terra? Non il nostro pianeta, che ha più mari, e rocce, che terra eppure la chiamiamo così, ma quella cosa che l'uomo da millenni lavora, coltiva, sfrutta?

È fatta di piccolissime particelle minerali (sabbie, argille...) e da sostanza organica. È la sostanza organica che dà alla terra una struttura, una forma, che le permette di trattenere l'acqua, di scambiare l'aria con l'atmosfera e quindi di essere un ambiente ottimale per le radici delle piante, e in più dalla continua degradazione della sostanza organica si liberano progressivamente gli elementi nutritivi necessari alle piante. È questo che le piante cercano nella terra: aria perché le radici respirino, acqua ed elementi minerali da assorbire per crescere. La parte più preziosa della sostanza organica è l'humus, un composto organico ad elevata stabilità prodotto dai microrganismi del terreno a partire dai residui vegetali e animali, preziosa perché dura più a lungo, resiste più tempo alla mineralizzazione. Quando un terreno perde la sostanza organica, e resta solo la parte minerale, le piante non riescono più a vivere e quel terreno si desertifica, resta la sabbia, resta l'argilla nuda. È successo e sempre di più succede, e quando un terreno si desertifica, quindi si sterilizza, è difficilissimo farlo tornare indietro, perché i processi che l'hanno reso fertile sono durati migliaia di anni e si reggono su un delicato equilibrio. Tutta la sostanza organica nel terreno viene via via mineralizzata, ma negli ecosistemi in equilibrio

questa viene sostituita da quella proveniente dai residui vegetali e animali che vengono demoliti dai microrganismi una volta giunti nel terreno stesso. Nei terreni agricoli però sottraiamo continuamente con il raccolto una parte delle piante che crescono in quel terreno interrompendo il riciccolo, e questo rende necessario un nuovo apporto, una restituzione di sostanza organica.

Quando produciamo il compost a partire dai residui vegetali e animali facciamo avvenire in modo controllato gli stessi processi biologici che avvengono normalmente nel terreno, e quindi produciamo in tempi brevi una matrice organica già resa stabile dall'attività microbica, già ricca di humus, prima ancora che arrivi al terreno. Per questo l'apporto di compost migliora immediatamente e a lungo la fertilità della terra, anche nelle aree dove le condizioni ambientali rendono difficili e lenti i processi di umificazione.

Per produrre un compost di buona qualità possiamo utilizzare molti materiali, tutti "scarti" di altre attività: residui della manutenzione del verde, scarti alimentari dalla raccolta differenziata dei rifiuti, residui di attività di trasformazione dell'industria alimentare, deiezioni animali ed altro.

In Emilia Romagna almeno il 30% dei terreni agricoli sono già carenti di sostanza organica, ed è molto elevato il rischio di ulteriore impoverimento causato dal progressivo abbandono delle tradizionali letamazioni a favore della concimazione chimica.

Il compostaggio dei rifiuti è un modo per restituire alla terra quello che la terra ci offre, e mi sembra che la terra si accontenti veramente di poco.



Circa un anno fa Ca' Battistini, la nostra azienda agricola ha partecipato ad un progetto di compostaggio aziendale, seguito da Sante Scagliarini, del Centro Agricoltura Ambiente di Crevalcore. Da molti anni Sante Scagliarini si occupa, tra le altre cose, sia delle tecniche di produzione del compost che del suo utilizzo in agricoltura, e anche della diffusione di questa pratica nelle aziende agricole.

Da quanto tempo il Centro Agricoltura e Ambiente si occupa di compostaggio?

Il Centro Agricoltura e Ambiente si occupa di compost da circa 15 anni, si è iniziato con prove agronomiche per l'utilizzo su orticole, floricole e in pieno campo del materiale prodotto dall'impianto Nuova Geovis, e successivamente, con un progetto di SEABO, mediante il quale si cercò di collegare la promozione della raccolta differenziata dell'organico con l'informazione agli agricoltori sull'utilizzo del compost prodotto da Nuova Geovis. Nel 2000 si è iniziata una attività di promozione del compostaggio aziendale, finanziata dalla Provincia e dalle Comunità Montane.

Quanto è diffuso il compostaggio aziendale in provincia di Bologna? E' solo sperimentale o per alcune aziende è già operativo?

Non è molto diffuso nelle aziende agricole, solo alcune ditte di manutenzione del verde fanno compostaggio dei residui della loro attività, per il resto è saltuario, in genere gli scarti vengono interrati, o peggio, bruciati.

Esistono esempi in altre parti d'Italia o all'estero di buona diffusione del compostaggio nelle aziende agricole?

Ci sono zone soprattutto al nord Europa dove è una pratica abbastanza diffusa, in Emilia Romagna si sta cercando di introdurre il compostaggio per la gestione delle deiezioni suine nelle zone dove questi allevamenti sono molto diffusi. E' comunque ancora sperimentale, non rientra nella prassi.

Quali tipi di aziende agricole

Il compostaggio per le aziende agricole

potrebbero avvantaggiarsi del compostaggio dei residui organici? Ci sono aziende potenzialmente più adatte, secondo la tua esperienza?

Le aziende zootecniche potrebbero gestire in modo più semplificate le deiezioni perché con il compostaggio si produce un materiale utilizzabile per la concimazione più stabile e con un rapporto carbonio/azoto equilibrato, le aziende biologiche dovrebbero essere interessate perché utilizzano molta più fertilizzazione organica rispetto alle aziende convenzionali, potrebbero produrre da sole il compost specialmente se hanno a disposizione matrici adatte: lettiere, frascami, deiezioni zootecniche, residui della gestione delle siepi, paglie...

Quali sono i residui dell'attività agricola più efficacemente compostabili?

Qualunque materiale organico è compostabile, solo che la miscela può avere tempi di compostaggio più o meno lunghi. La miscela ideale è formata da 2/3 di materiale ligno-cellulosico e 1/3 di materiale erbaceo o comunque più ricco di azoto rispetto al precedente. Se la miscela non presenta tali caratteristiche ottimali il processo non viene del tutto compromesso, ma ne risulta molto rallentato.

Secondo te nelle aree urbane si potrebbero attivare piccoli progetti di compostaggio autogestiti, presso ad esempio gli orti per gli anziani, parchi, scuole? Esistono degli esempi di questo da noi o all'estero?

Sicuramente si può autogestire il compostaggio, a partire da quello domestico in cortili o piccoli giardini, basta un angolo. Già in molti comuni questo si sta introducendo mediante la distribuzione

di compostiere e con l'incentivo di uno sconto sulla tassa dei rifiuti per chi si fa il compost con i propri rifiuti organici. Ci sono molti progetti didattici nelle scuole, dove si mettono compostiere o si fanno i cumuli. Basta un piccolo spazio, se si utilizzano scarti della mensa basta recintare per evitare problemi di topi e altri animali. Fare il compost è molto semplice, basta mischiare gli scarti della mensa con sfalci, potature, foglie, poi è un processo naturale che comunque avviene, la corretta gestione serve solo ad accelerare il processo.

Il compostaggio aiuta a contrastare l'effetto serra?

L'utilizzo del compost in agricoltura contribuisce ad assicurare il blocco del carbonio nel terreno sottoforma di sostanza organica umificata, limitandone la dispersione in atmosfera come anidride carbonica.

Da questo punto di vista la fertilizzazione organica nel suo complesso è in grado di svolgere un'importante funzione di contrasto della dispersione di CO2 e di prevenzione delle conseguenze ambientali e climatiche dell'effetto serra.

Da un punto di vista più strettamente agronomico l'impiego del compost in agricoltura è un modo per contrastare la tendenza alla perdita di sostanza organica che i terreni agrari esprimono in maniera sempre più evidente, sia a causa delle moderne tecniche di coltivazione, sia, in particolare nelle aree mediterranee, per le specifiche caratteristiche del clima che ne favoriscono una rapida degradazione.

Intervista a Sante Scagliarini

Manifesto del Collettivo Cucina

La cucina di VAG61 è un luogo aperto dove convergono modi di pensare e di agire.

I prodotti che elaboriamo per farne pietanze gustose provengono, secondo le disponibilità, dalle aziende agricole dell'associazione Campiaperti.

Tutti i prodotti crescono dalla terra attorno a Bologna. Non inquinano, si fanno portatori diretti della filiera corta, testimoni di un diverso rapporto tra produttore e consumatore.

I prodotti biologici hanno per noi un valore etico. Non fanno male alla terra da cui nascono, non inquinano per spostarsi. Non sono cari perché non richiedono altri intermediari oltre a chi produce e chi consuma. I gesti della loro preparazione si fanno mezzo di amplificazione della scelta etica e politica che portano in sé.

I piatti che utilizziamo sono di ceramica. Avanzi di cucine di case bolognesi. Ce li hanno portati a mano, diversi abitanti del quartiere San Vitale e non. Crediamo nella forza del riciclo, della possibilità di trovare un uso nuovo a qualcosa che in un posto non ce l'ha più. Spostare per rimettere in vita.

La raccolta dei rifiuti è differenziata.

L'organizzazione del lavoro è vicina alla cucina casalinga. Non trova parallelismi nella ristorazione.

La decisione della pietanza avviene il giorno stesso della sua preparazione.

Nasce dal dialogo con le aziende.

Ogni martedì mattina uno di noi chiama le aziende ortofrutticole, e chiede quali ortaggi hanno in eccesso. In base alla risposta che riceve, decide cosa ci sarà nel piatto dei frequentatori del mercatino di Vag61.

Dal gruppo d'acquisto solidale di Bologna (Gasbo) ci riforniamo di pasta di grano duro, cereali e legumi che la rete di Campiaperti non produce.

Sottolineiamo che la carne non è esclusa dalle preparazioni. Crediamo che questa sia parte integrante del nostro patrimonio culturale alimentare. La scelta si attua sul tipo di carne da utilizzare. Noi ci riforniamo dai produttori biologici di Campiaperti. Questa scelta è espressione di quello che pensiamo.

Siamo contro l'allevamento intensivo.

Crediamo nella forza della preparazione e condivisione del cibo, come mezzo di socializzazione.

La bontà di un piatto dipende dalle energie che convergono nella sua composizione. Se chi ha vangato la terra, coltivato il seme e raccolto il frutto collabora con chi lo elabora (lava, taglia, cucina) il risultato è migliore che in qualsiasi altro modo.

La cucina è un mezzo di amplificazione di un modo di vivere diverso. Fatto di scelte di consumo che si manifestano come scelte politiche. Scelte politiche che diventano vere nell'atto del mangiare; scelte politiche che diventano forti nella condivisione di questo momento.

di Vag 61



Fasi della preparazione di una Feijoada.



La cucina di Vag61 presta grande attenzione al riciclaggio degli scarti delle lavorazioni

Luana, del Collettivo Cucina



Libri

AA.VV. Terra e libertà/critical wine: sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi, DeriveApprodi, Roma, 2004

Bocci, R., Ricoveri, G., (a cura di), Agri-cultura. Terra, Lavoro, Ecosistemi, Emi, Bologna 2006

Bové, J., Dufour, F. Il mondo non è in vendita: agricoltori contro la globalizzazione alimentare, Feltrinelli, Milano, 2000

Fowler, C., Mooney, P., Biodiversità e futuro dell'alimentazione, Red edizioni, Como 1993

Moretti, G. (a cura di), Per la Terra. La Terra non appartiene all'uomo, l'uomo appartiene alla Terra, Ellin Selae, 2007

Shiva, V., Monoculture della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura "scientifica", Bollati Boringhieri, Torino 1995

Campi di battaglia, biodiversità e agricoltura industriale. Ed. Ambiente, Milano

Link

www.viacampesina.org movimento contadino internazionale

www.woof.it organizzazione internazionale per il volontariato nelle fattorie biologiche, sito italiano

www.biodiversita.info rete dei custodi dei semi (contiene anche una "mappa del cibo locale")

www.fattoriesociali.com rete per l'agricoltura sociale

www.decrecita.it sito della rete italiana per la decrescita

www.decrecitafelice.it sito della decrescita di Maurizio Pallante

bologna.paginearcobaleno.it sito utile per rintracciare beni prodotti in modo etico e ecologico in provincia di Bologna

www.acquistiverdi.it Banca dati italiana del biologico, equo solidale, gruppi di acquisto, biomercatini, ecc.

www.biobank.it banca dati di aziende produttrici e/o distributrici di prodotti e servizi ecologici in tutta Italia.

www.sportellomensebio.it sportello informativo per promuovere e diffondere l'agricoltura biologica e consentire l'introduzione dei prodotti biologici nelle mense pubbliche dell'Emilia Romagna.

Manifesto del contadino impazzito

Amate pure il guadagno facile,
l'aumento annuale di stipendio, le ferie pagate.
Chiedete più cose prefabbricate,
abbiate paura di conoscere i vostri prossimi e di morire.
Quando vi vorranno far comprare qualcosa vi chiameranno.
Quando vi vorranno far morire per il profitto,
ve lo faranno sapere.

Ma tu, amico,
ogni giorno fa qualcosa che non possa essere misurato.
Ama la vita. Ama la terra.
Conta su quello che hai e resta povero.
Ama chi non se lo merita.
Non ti fidare del governo, di nessun governo.
E abbraccia gli esseri umani:
nel tuo rapporto con ciascuno di loro riponi la tua speranza politica.

Approva nella natura quello che non capisci,
perché ciò che l'uomo non ha compreso non ha distrutto.
Fai quelle domande che non hanno risposta.
Investi nel millennio... pianta sequoie.
Sostieni che il tuo raccolto principale è la foresta che non hai seminato,
e che non vivrai per raccogliere.
Poni la tua fiducia nei cinque centimetri di humus
Che crescono sotto gli alberi ogni mille anni.

Finché la donna non ha molto potere,
dai retta alla donna più che all'uomo.
Domandati se quello che fai
potrà soddisfare la donna che è contenta di avere un bambino.
Domandati se quello che fai
disturberà il sonno della donna vicina a partorire.
Vai con il tuo amore nei campi.
Risposati all'ombra.

Quando vedi che i generali e i politicanti
riescono a prevedere i movimenti del tuo pensiero,
abbandonalo.
Lascialo come un segnale della falsa pista,
quella che non hai preso.
Fai come la volpe, che lascia molte più tracce del necessario,
diverse nella direzione sbagliata.
Pratica la resurrezione.

Wendell Berry (traduzione di Giannozzo Pucci)



Editoriale

continua da pagina 2

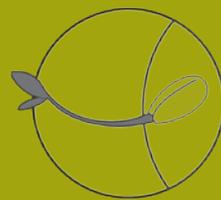
Da quando facciamo il mercato in città noi contadini siamo sicuramente più felici.

Siamo più felici perché guadagniamo il sufficiente che ci serve per vivere (spesso prima non ci riuscivamo, infatti le aziende agricole chiudono a ripetizione in Europa e nel mondo) facendo finalmente ciò che ci piace: coltivare la terra in modo rispettoso ed equilibrato, per produrre cibo sano e buono per tutti. Questa è l'agricoltura contadina: piccole aziende a conduzione familiare, molto differenziate nella produzione, con forte impiego di lavoro e scarsissimo investimento di capitali. Il contrario di quello che chiede il Mercato Globale. Il contrario di come va il mondo.

Ci sono decine di aspetti positivi dell'agricoltura contadina rispetto a quella industriale, avremo modo di approfondirli anche attraverso questo giornale. Ma la diversità sostanziale sta nel fatto che l'agricoltura contadina viene fatta da persone per altre persone, nella cura e nel rispetto per la terra, quella industriale viene fatta dal capitale per incrementare se stesso, sfruttando e maltrattando la terra e la gente.

Un ulteriore aspetto gratificante nella vendita diretta è il senso che proviene dal vedere, guardare in faccia, coloro che consumano il risultato delle tue fatiche. Non è che si sviluppi sempre una relazione profonda tra chi sta al di qua e al di là dal banco, l'abbiamo sperimentato direttamente, ma per chi coltiva il semplice vedere persone che comprano e apprezzano è sufficiente per rafforzare l'autostima, il senso del proprio lavoro.

Il secondo "pilastro" del nostro progetto politico è fondato sulla concezione del mercato e della rete di vendita diretta come comunità aperta di agricoltori e consumatori: le decisioni sono state sempre prese in maniera collettiva e le cose fatte in modo autogestito e indi pendete. Una grande attenzione è stata posta nell'evitare di ricreare i meccanismi di competizione selvaggia del cosiddetto libero mercato e le infelicità ad essa connesse. Nello specifico: abbiamo abolito la compravendita di prodotti (tranne poche eccezioni autorizzate dall'assemblea); abbiamo regolamentato l'accesso di nuovi banchi in modo da evitare collassi di reddito di chi già presente e privilegiando l'apertura di nuovi mercati; mante-



Campi Aperti
Associazione per la sovranità alimentare

niamo un regime di prezzi "ragionati" stabile, non competitivo tra i banchi ma assolutamente concorrenziale con i prodotti biologici della grande distribuzione (torneremo abbondantemente sulla questione prezzi).

Infine abbiamo deciso di costituirci in associazione di produttori e consumatori e l'abbiamo chiamata Campi Aperti per la Sovranità Alimentare. E

poi di uscire con una sorta di giornale per condividere e sviluppare il percorso che abbiamo fatto sinora con tutti coloro che lo desiderano. In particolare con chi frequenta i mercati, i gruppi d'acquisto, le aziende: i Coproduttori, l'altra metà di noi stessi. E con Crepe Urbane, l'altra metà del giornale.

Sosteneteci, non possiamo fare a meno di voi.

I Mercati

Martedì - Vag61 - via Paolo Fabbri 110
Giovedì - XM24 - via Fioravanti, 24
Venerdì - Scuola di Pace, via Udine

Contatti

www.campiaperto.org
info@campiaperto.org

