

di massimo acanfora

15

La filiera corta padovana, frutto dell'incontro tra Bio Rekk, associazione di promozione sociale, ed 'El Tamiso', cooperativa agricola biologica da 25 anni

un orto nella cassetta



8.000

gli ordini di frutta e verdura "evasi" in un anno da Bio Rekk. La verdura arriva da 20 aziende agricole

Chi semina economia solidale, può coglierne i giusti frutti, al giusto prezzo.

E le verdure, allora sono davvero "apprezzate". Come a Padova, profondo Nord-Est, dove il seminatore è Bio Rekk, associazione di promozione sociale che da cinque anni gestisce la "spesa biologica" di centinaia di famiglie e numerosi gruppi d'acquisto solidali del padovano. Oggi, ai tavoli di legno dell'azienda agricola biologica Borgato, Bio Rekk ha chiamato agricoltori e consumatori, con l'obiettivo di dissodare un altro terreno duro e spinoso, quello del prezzo dei prodotti e di presentare il progetto "Apprezziamolo-Verso un giusto prezzo", che Bio Rekk sta facendo maturare insieme al Des (Distretto di economia solidale) Brianza. Ma Bio Rekk le mani nella terra le ha messe fin da 5 anni fa, quando Matteo Sandon, laurea in economia e desiderio di giustizia maturato in America Latina, ha dato il *la* all'iniziativa insieme ad alcuni coetanei: "Bio Rekk -esordisce con un po' di emozione- ha iniziato con una dozzina di cassette distribuite ai parenti e nel

2009 consegnerà quasi 8.000 cassette di frutta e verdura provenienti dalle 20 aziende agricole della cooperativa "El Tamiso", 25 anni di storia biologica". Un percorso quasi in contromano rispetto a quello classico dei gruppi d'acquisto solidali -sorti in piccoli nuclei e poi aggregatisi-. Bio Rekk ha costruito la sua organizzazione su vasta scala, raccogliendo un numero sempre maggiore di associati. Il salto da 5.700 a quasi 8.000 cassette nell'ultimo anno la dice lunga. Per Matteo è un lavoro a tempo pieno. "La nostra vera ricchezza - prosegue - è la fiducia sempre maggiore che i nostri soci ci accordano: quest'anno il furgone consegna in media 186 cassette ogni settimana, un dato che dal 2004 è aumentato di oltre 6 volte. E poi sono diventate 180 le famiglie che hanno prenotato per tutto l'anno, 'a cassetta chiusa'". Il furgoncino viaggia in tutto il padovano, da Abano Terme a Vigodarzere. Ma la cassetta non corre il rischio di essere impersonale? "In realtà -spiega Matteo- la consegna avviene in situazione collettive e

conviviali: condomini, famiglie amiche o in ufficio per i gruppi di colleghi di lavoro (come avviene alla sede centrale di

Banca Etica) o nei piccoli gruppi d'acquisto nati sulla scorta dell'associazione. Spiega Angelo Sanità, un'altra delle anime di Bio Rekk: "L'associazione ha funzionato da 'incubatore' per la nascita di piccoli Gas, 23 gruppetti d'acquisto che rappresentano il 62 per cento del totale e ci permettono una distribuzione più sostenibile, con un numero medio di 3 cassette per ogni consegna, contro le 1,2 dell'inizio". E neanche le verdure sono anonime. In ogni cassetta i soci trovano una vera e propria "carta d'identità", che racconta le caratteristiche degli ortaggi di stagione e da quali aziende provengano. "Ma non ci basta promuovere una spesa bio e solidale -afferma Matteo- e neppure spuntare dai produttori un prezzo più vantaggioso per i nostri soci. Il progetto 'Apprezziamolo-Verso un prezzo giusto' vuole superare la separazione tra la figura del consumatore e quella del produttore e trovare insieme un modello che permetta



giuseppe alfranci

di calcolare un prezzo che entrambe le parti possano percepire come 'giusto' e di uscire dalla logica e dal prezzo del mercato, che siamo impotenti a controllare". Un prezzo "solidale" che si raggiunge considerando non solo i "costi" ma anche i "valori" incorporati nella produzione, quello della salute ad esempio o del futuro della rete di economia solidale locale. Obiettivo finale: un "patto sociale d'acquisto" in cui -semplificando- le famiglie s'impegnino ad acquistare una quantità minima e l'agricoltore a produrre secondo i criteri stabiliti (vedi pezzo...). Si può fare: "Abbiamo deciso -racconta Matteo- di tentare il primo esperimento di filiera recuperando una varietà antica come il cavolo broccolo padovano. L'intera produzione è stata preacquistata dai soci di Bio Rekk, come condivisione del rischio imprenditoriale". Il primo seme? Lo ha depositato Franco Zecchinato, presidente di "El Tamiso", forte di baffi e carisma: "Ho

il biologico sulla porta di casa

Cartone, legno o plastica? Anche se Biorekk ha rifiutato l'Ikea come sponsor delle sue cassette, la formula funziona in tutta Italia. Gli altoatesini di BioExpress.it (tel. 848.694.693, info@bioexpress.it) consegnano ogni settimana frutta e verdura bio in Trentino-Alto Adige, Lombardia, Emilia e Veneto a oltre 4mila famiglie, dalla borsa single (3-4 chili, 15 euro) alla cassetta grande (9-12 chili, 33 euro) per famiglie o per ufficio. La concorrenza al Nord viene da Biokistl.it (0473-20.10.23, info@biokistl.it) e da La Gerla -che propone la Biocesta Trentina-, 5 o più ti-



rischiato in prima persona, meglio io che un altro -dice alla svelta-. È andata bene, 'sto inverno ha fatto il freddo che doveva". Franco non nasconde gli incerti: "I semi del broccolo li abbiamo chiesti a un agricoltore anziano, ma abbiamo scoperto che c'era dentro anche molta diversità genetica, sono spuntate piante che non c'entravano nulla e abbiamo dovuto fare un bel lavoro per selezionare".

Sarà stato difficile, ma con i broccoli cresce anche la cultura della terra. Lo scorso 19 aprile, nonostante la mattina uggiosa, 50 persone si sono trovati in una delle aziende della cooperativa a seminare zucchine e legoline (fagiolini), in una giornata scandita da ritmi e odori della campagna. Ognuno ne ha avuto una manciata e seme per seme ognuno si è chinato sulla storia della sua tavola.

C'è fermento a Padova: il 27 giugno ha visto la luce il Distretto di economia solidale di Padova, che comprenderà realtà come Bio Rekk ma anche Banca Etica, Legambiente, esponenti della cooperazione e del commercio equo, mentre pochi giorni prima era già stato tempo di raccolta dei fagiolini.

C'è fermento anche nelle tavolate allestite nel giardino dell'azienda agricola Borgato. Qualcuno fa notare, ridendo, che agricoltori e consumatori mangiano a tavoli diversi. Allo stesso tavolo, invece, siedono Franco, il veterano, e Mauro Tognon, il *bocia* (il giovane): ha messo lui il campo

per seminare le tegoline: "Ho 25 anni -dice- e sono cresciuto con il nonno che non avrà capito un cavolo di agricoltura ma mi ha trasmesso una grande passione per la terra". I principi di 'Appreziamolo' saranno messi alla prova con la prossima semina: "Per la filiera che verrà -spiega Matteo- abbiamo scelto di sostenere ancora la produzione tradizionale del broccolo padovano insieme a una produzione comune, come la zucchina".

Che finiranno nelle cassette, con tanto di documento d'identità "Verdure apprezzate".

Bio Rekk-Associazione di Promozione Sociale, via Nervesa della Battaglia, 16 - 35141 Padova, info@biorekk.org, www.biorekk.org



pologie di ortaggi e frutta in tre diverse misure (349-57.98.745, lagerla.net). La cooperativa agricola Cornale di Magliano Alfieri (Cn) -60 agricoltori biologici, biodinamici e a lotta integrata- propone un abbonamento settimanale o quindicinale (0173-66.669, cornale@cornale.it). A Roma c'è il "cassettone della settimana" di Officinae bio, verdure e frutta da produttori laziali, con offerte per privati e per Gas (06-50.79.6091, officinaebio.it), mentre a Napoli sta nascendo la "FilieraCortaBio Vesuviana", un progetto dall'associazione Aires che coinvolge diverse aziende agricole bio campane (progettoaires.org).

"APPREZZIAMOLO", UN PERCORSO A RITROSO PER TORNARE AL VALORE DI UN BENE

prezzo fuori mercato

Legare le "mani invisibili" del mercato con i fili della rete.

Questo è il sogno di quanti credono che il mercato non sia il guardiano virtuoso e imparziale dei prezzi come di solito è rappresentato, ma un vero e proprio tiranno. Perché il prezzo ha mille variabili ma la maggior parte di queste sono del tutto indipendenti dalla volontà di produttori e consumatori. L'agricoltura non sfugge a questa logica, anzi: il mercato decide non solo il prezzo ma perfino quali prodotti seminare, senza tenere in alcun conto la remunerazione dell'agricoltore o le esigenze del consumatore, la stagionalità del prodotto o la sua produzione locale. Ma il prezzo è una cifra con le idee intorno. A ben vedere il valore di un bene non ha solo a che fare con i costi affrontati per produrlo. Proprio da qui prende le mosse il progetto "Appreziamolo", presentato per la prima volta il 16 maggio a Monza e definito come "un percorso a ritroso dal 'prezzo' al 'valore', verso un nuovo mercato, l'economia solidale e il prezzo giusto".

Primo passo: la costruzione partecipata del prezzo, che porta con sé la riflessione su cosa sia il "prezzo giusto" o "solidale" di un bene o un servizio. Il prezzo solidale -prima discontinuità rispetto ai meccanismi di mercato- è il frutto di una mutua collaborazione tra consumatori, distributori

e produttori. La seconda differenza è il valore -non solo economico- attribuito a elementi trascurati dal pensiero economico dominante: la qualità del tempo, delle relazioni, la salute, l'impatto ambientale e sulla biodiversità, solo per citarne alcuni. La terza è "apprezzare", incorporare nel prezzo, non solo la corretta retribuzione di chi lavora ma anche il futuro del contesto locale e della stessa economia solidale. Il rovescio della medaglia è la partecipazione da parte dei consumatori -ad esempio con la prenotazione annuale di un quantitativo stabilito e l'anticipo di una caparra- al rischio d'impresa connesso alla produzione di un bene presa. Il Gas o un'altra rete che accettino questo patto di "coproduzione", questo stile di relazione avranno poi anche dei vantaggi sul piano economico. Ma è il patto in sé che segna la più forte differenza con il mercato. Nel progetto "Appreziamolo", il "patto sociale d'acquisto" prevede che famiglie e Gas "adottino" i prodotti, impegnandosi ad acquistarli secondo gli accordi, e il produttore s'impegna a sua volta a coltivare un frutta e verdura della qualità scelta insieme, rispettando il prezzo prestabilito: un percorso di produzione del cibo in cui si condividono investimenti, gestione, scelte culturali. Bio Rekk cercherà di coinvolgere in questo esperimento un primo gruppo di almeno

50 famiglie di Padova e dintorni: questa -come quella brianzola del progetto "Spiga & Madia" (vedi Ae 101)- è la sfida che attende Bio Rekk, i produttori di El Tamiso, Aiab Veneto e Icea: fare non solo il prezzo ma anche la storia di un prodotto e chiudere il cerchio della filiera. Quella dei broccoli e delle zucchine fuori mercato.



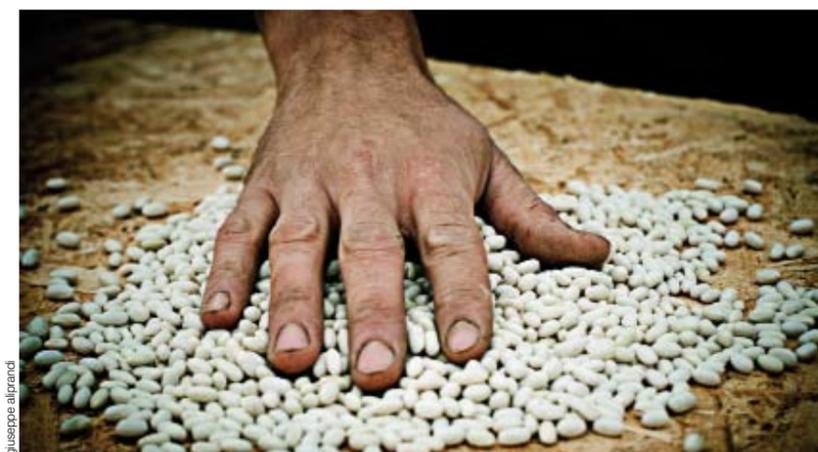
massimo acatibona

riciclata e a "km0"

Il progetto "spesa Bio&Solidale" di Biorekk (in wolof *rekk* vuol dire "semplice, naturale") propone cassette miste di frutta e verdura da agricoltura biologica con cadenza settimanale o quindicinale. Le aziende di El Tamiso sono tutte nel raggio di 30 chilometri da Padova: tutti i prodotti non locali sono rigorosamente segnalati.

La spesa è consegnata in una cassetta di plastica riciclata contenente buste di carta con frutta e verdura ed è accompagnata dalla "carta d'identità", una scheda che identifica per ogni prodotto, il produttore, il luogo di produzione e gli estremi del controllo e certificazione, nonché da ricette, informazioni tecniche, merceologiche e storiche sui singoli prodotti. La composizione della cassetta è determinata

dai produttori stessi tenendo conto della continuità, della stagionalità e della miglior qualità disponibile. Si può ordinare *on line* entro le 12 di ogni lunedì -scegliendo fra tre differenti tipologie di cassetta mista: da 17€ (con 7 prodotti), da 21€ (8 prodotti), da 27€ (10 prodotti) o 17€ con un monoprodotto stagionale (frutta o verdura). Ma Biorekk consegna anche cultura, organizzando corsi di educazione alimentare nelle scuole, corsi di cucina, rassegne di cinema e incontri con i produttori, come "El Biologico in Piazza", due volte all'anno in piazza dei Signori a Padova: insomma una bella "cassetta" di informazioni e strumenti per favorire comportamenti e scelte sostenibili.



giuseppe alfranci