



filiera corta

Il ritorno dei mercati contadini

DI GIADA SAINT AMOUR DI CHANAZ



Con la legge sulla filiera corta rinascono in tutto il Paese i mercati contadini, ma spesso l'eccessiva burocratizzazione rischia di penalizzare l'anima stessa della filiera corta: i piccoli agricoltori.



Nelle foto: mercato contadino *terra/Terra di San Paolo*, presso *La città dell'utopia*, Casale Garibaldi, gestito dal Servizio civile internazionale. Foto di Paolo Renzi Pari.

Improvvisamente, i riflettori di tutte le maggiori testate, riviste come *Time Magazine*, opinionisti, trasmissioni radiofoniche e televisive, si trovano puntati verso le questioni alimentari: mangiare sano, filiera corta, presidi gastronomici, no-ogm e così via. Si fa un gran parlare, legiferare, organizzare, come se il cibo fosse diventato davvero la religione di oggi e la politica di domani... Non ultima una puntata di *Report* su Raitre¹, che illustra, argomenta, approfondisce tutta la costellazione dei rapporti tra sana alimentazione, agricoltura contadina e armonia con l'ambiente. La trasmissione si conclude con una frase del famoso contadino-filosofo-comunitarista Wendell Berry: «mangiare è un atto agricolo ed ecologico». Ed a questo punto mi commuovo. Giuro, mi escono due lacrime. Perché mi sembra incredibile vedere in tv tutto ciò di cui sono/siamo convinti, e per cui ci batiamo da diversi anni.

Una piccola-grande omissione

Peccato però che tutto questo si concluda con una piccola-grande omissione: anche *Report*, assieme a diverse altre persone che mi è capitato di sentire nelle ultime settimane, esprime la convinzione che i mercati contadini stiano nascendo proprio oggi, grazie alla recente legge sulla filiera corta. E che gli unici promotori siano Governo, Regioni e Coldiretti.

Mi dispiace, ma non è così. E inoltre questa legge ha diversi difetti: favorisce la partecipazione degli agricoltori medio-grandi; prevede mercati «biologici» solo in riferimento alla certificazione ed ai bollini; offre la possibilità alle aziende di dotarsi di «rivenditori», e soprattutto non scalfisce alcuna delle norme burocratiche e sanitarie ritagliate su misura per l'agroindustria che stanno facendo scomparire mano mano tutti i piccoli produttori.

La stessa Coldiretti con i suoi storici ambiti d'influenza ed il suo legame molto scarso se non inesistente con i metodi dell'agricoltura

biologica, rappresenta indistintamente agricoltori convenzionali che praticano metodi industriali e piccoli contadini. Ma non esprime valori e contenuti di tipo ecologico, e riduce la questione dei *farmers' markets* ad una mera opportunità di risparmio. Una sorta di mercati generali bis, rivolti al singolo. Bypassando la dimensione delle relazioni sociali, la lunga esperienza dei Gas (Gruppi d'acquisto solidale), ma soprattutto i principi ed il senso dei mercati contadini stessi, per come sono nati e si sono sviluppati.

Non solo manchiamo il bersaglio, il nocciolo della questione – riavvicinarci all'origine delle cose, ricreare rapporti più solidali – ma rischiamo addirittura di tagliare fuori coloro che hanno avuto il coraggio e la creatività di predicare a lungo nel «deserto». Perché l'esperienza insegna che la distinzione di fondo non sia tra agricoltura del Nord e del Sud, tra biologico e convenzionale, ma tra agricoltura *contadina* ed agricoltura *industriale*: quell'ossimoro che ha prodotto degli effetti collaterali così devastanti.

Dalla «Fierucola del pane» alle «Crepe urbane»

È difficile definire con esattezza la data di nascita del vasto movimento del quale vorrei parlare. La «Fierucola del pane» di Firenze esiste da 25 anni, altri mercati auto-organizzati sono nati negli ultimi 4-5 anni in moltissime città d'Italia con modalità simili tra loro, mantenendosi collegati attraverso una rete orizzontale di persone e di informazioni.

Per me l'avventura è iniziata quando interesse e passione per la cucina popolare mi hanno portata a frequentare il *Connettivo terra/Terra* di Roma, per poi decidere di collaborare attivamente con loro. Si tratta di un gruppo misto, al quale prendono parte attiva numerosi piccoli produttori, che formano una rete di solidarietà assieme ad alcuni «cittadini», prescindendo dalle istituzioni e dalle associazioni di categoria.

Negli ultimi tre anni, il connettivo è passato da un mercatino sperimentale all'interno del Centro so-

associazione culturale
telaragna
scuola di vita naturale

VIVERE con 
ERBE ed ERBACCE

Scuola in campo, in laboratorio, fra fiori e trilli di polline, attraverso i cicli delle stagioni, imparando a riconoscere le piante, incontrarle, raccoglierle, preparare mirabili estratti, conoscerne le speciali virtù, rintracciare i metodi di utilizzo, inserire i fiori e le erbe nella vita di ogni giorno e leggerli nello specchio della natura.

programma

20-21 settembre 2008

IL TERRENO E LE RADICI
1ª parte: LA COLTIVAZIONE

18-19 ottobre 2008

IL TERRENO E LE RADICI
2ª parte: LE ERBE

15-16 novembre 2008

L'INVERNO e GLI OLI ESSENZIALI

21-22 febbraio 2009

ORTO E GIARDINO
COLTIVARE L'ABBONDANZA

21-22 marzo 2009

LA PRIMAVERA
GEMME E RINASCITA

25-26 aprile 2009

FIORI E ANIMA

23-24 maggio 2009

LE ERBE PER LA BELLEZZA

20-21 giugno 2009

L'ESTATE

SOLE E DISTILLAZIONE

Le guide del percorso

Lucilla Satanassi - erborista
Hubert Bösch - naturopata



I corsi si terranno nell'azienda
Remedia a Sarsina (FC)

www.telaragna.it

Per info contattare Carlotta:
tel/fax: 0547 95352 - 698068
ass.telaragna@gmail.com

ziale a ben 5 mercati mensili in varie aree della città, ottenendo diverse piazze, sempre sulla base di uno stretto legame con la cittadinanza attiva in ogni quartiere, sempre in periferia, sempre con l'obiettivo di permettere anche alle fasce più deboli un accesso al cibo sano, al cibo vero.

Apparentemente organizzano per lo più mercatini, ma dietro allo slogan «Mercati senza mercanti», si cela una sfida molto più ampia: identità, valori e rivendicazioni proprie che partono proprio dalla difesa della piccola agricoltura contadina come sistema ecologicamente e socialmente sostenibile, e dal concetto di sovranità alimentare inteso come «diritto dei popoli ad alimenti nutrizionalmente e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo».² Il percorso di terra/Terra è fondato su un patrimonio di consapevolezza e di necessità: «La terra non è un supermercato, il cibo non è una merce». Il ruolo del cibo è ritenuto fondamentale, in quanto:

- condizione preventiva della salute fisica e mentale;
- veicolo del convivio, e quindi elemento centrale della socialità;
- espressione culturale dei luoghi e occasione d'incontro con l'altro, il diverso;



- collegamento con la «terra-madre», l'ambiente ed il paesaggio. Nel medesimo spirito, a partire dai mercati contadini, su tutto il territorio nazionale c'è un fiorire di iniziative, reti, mercati, gruppi molto simili nello spirito e negli intenti, solidali e collegati tra loro: collettivi come *Crepe urbane* del centro sociale XM24 di Bologna, le numerose esperienze dei contadini dell'Asci³ con la storica *Fierucola* di Firenze; il centro sociale *Rebeldia* di Pisa; gli stessi cinque mercati contadini di Roma, e la nascita di mercati omonimi in Calabria; i *Critical wine* organizzati dal *Leoncavallo* a Milano; la rete *Fuorimercato* in Lombardia; la fiera alternativa del vino *Gusto nudo* promossa dal centro sociale di Verona; le esperienze del-

l'Associazione rurale italiana (Ari); la nascita della *Rete dei contadini critici* e così via.

Comunità locali del cibo

Ciò che collega queste esperienze è il comune riconoscimento di un pensiero ispiratore, quello di Luigi Veronelli⁴, seguito dai più recenti contributi di Pino Tripodi sulla cosiddetta «contadinità planetaria» e dalle lezioni sul vino di Andrea Bonini, allievo di Veronelli. È la costruzione di qualche cosa di nuovo che non è in alcun modo assimilabile al passato, la reinvenzione di luoghi di convivialità, di comunità del cibo con i loro riti.

Ciò che le accomuna è anche l'uso dei centri sociali come «incubatori». In un contesto economico e legislativo decisamente ostile, infatti, non è un caso che siano state proprio queste «crepe urbane» ad ospitare il movimento nascente, che vi ha trovato anche un terreno fertile e ricco di suggestioni.

Infine, a differenza di tutti gli altri coordinamenti contadini europei, queste esperienze hanno una forte eco presso i «consumatori», o per dirlo in maniera più appropriata, raccolgono la passione e la solidarietà anche di chi la terra non la coltiva, ma condivide pratiche culinarie e/o di autoproduzione, comunque di scambio di saperi e convivialità. I cosiddetti «co-produttori».

I valori dei mercati contadini auto-organizzati

- **Prodotti di stagione.** Per riscoprire il senso delle stagioni e ridurre l'impatto ambientale delle produzioni forzate. Gli stessi produttori sono spesso disponibili ad elargire consigli e ricette per ricavare il meglio da ciò che il territorio ci offre in ogni momento⁵.
- **Luoghi di convivialità.** Grazie anche alla possibilità di consumare un piatto e un bicchiere di vino sul posto, fare la spesa non è più solo un atto «funzionale» ed alienante, ma un tempo riconquistato al piacere e alla socialità.
- **Mercati «senza mercanti».** La filiera corta consente l'incontro diretto tra produttore e consumatore e favorisce la creazione di reti di solidarietà, scambio di semi e saperi.
- **Sostegno ai piccoli produttori.** L'attuale contesto normativo ed economico penalizza pesantemente i piccoli produttori: in Europa muore un'azienda agricola al minuto, mentre 5 aziende di grande distribuzione coprono il 55% della vendita di cibo in Italia⁶. I mercati

contadini ospitano piccoli produttori e anche chi coltiva per l'autoconsumo, ma periodicamente ha delle eccedenze (le *agricolture di fatto*).

- **Promozione del cibo locale.** Nei mercati contadini è possibile acquistare frutta e ortaggi appena raccolti a breve distanza dal luogo di vendita, che raccontano un pezzo di storia del territorio, mentre la maggior parte dei prodotti della grande distribuzione sono anonimi e hanno già diverse settimane di vita.
- **Autocertificazione partecipata.** Per evitare di penalizzare le aziende agricole al di sotto dei 3 ettari, per le quali la certificazione ha costi proibitivi. Senza contare che attualmente essa non attesta il rispetto dei diritti sindacali. Inoltre, l'introduzione di un marchio per riconoscere il cibo sano incrina la curiosità, la ricerca di un rapporto con l'origine delle cose, la responsabilità individuale e la costruzione sociale di saperi.

Commenta questo articolo!

Scrivi all'indirizzo postale della redazione oppure all'email lettere@amterranuova.it

Ecco un estratto del documento prodotto dalla seconda assemblea nazionale dei mercati contadini autorganizzati, tenutasi a Scandicci (Fi) lo scorso gennaio: «Le diversità culturali espresse da ciascun produttore e da ciascun mercato rappresentano esse stesse un'identità, proprio perché esprimono perfettamente l'agrobiodiversità di territori agricoli che l'agroindustria vorrebbe tutti omologati. Questa identità che i nostri mercati rivendicano non è un'entità «museificabile» del prodotto tipico o del presidio alimentare, che spesso diventa prodotto di nicchia a costi esorbitanti, ma l'espressione del legame con il territorio di provenienza, cibo locale e localizzabile».

È nato da diversi anni ormai questo movimento «agri-culturale» consapevole, e come un germoglio spinge per uscire dal terreno che lo ha accolto e farsi strada nella prassi, sovvertendo vecchie normative e sconvolgendo abitudini di consumo che per i più sono dive-

nute insostenibili. Se vogliamo fondere realmente l'accesso ad un cibo sano, locale e conviviale, dobbiamo partire da questa realtà, tentando di rispondere alle sue esigenze, come la semplificazione delle normative fiscali, sanitarie e burocratiche per favorire i più piccoli. La soluzione sta in un reale accorciamento della filiera, in una reale semplificazione delle procedure, e nella ricostruzione paziente e minuziosa di relazioni umane e sociali dirette, di «comunità locali del cibo»...

Note

1. www.report.rai.it/R2_popup_articolofofglia/0,7246,243%5E1077906,00.html
2. 27 febbraio 2007, Dichiarazione di Nyéléni. Più di 500 rappresentanti provenienti da oltre 80 paesi, facenti parte di organizzazioni rurali, ecologiste e indigene si sono riuniti nel villaggio di Nyéléni a Selingué nel Mali. Una sorta di «Forum sociale mondiale» dedicato alla questione alimentare riunendo Nord e Sud in quest'unica rivendicazione di diritto.
3. *Associazione di solidarietà per la campagna italiana.*
4. Una sorta di manifesto culturale di questi movimenti si può identificare in: *Terra e libertà / critical wine - Sensibilità pla-*

per saperne di più

- **Casa del Cibo**, tel 349 3922564 (Giada) - casadelcibo@gmail.com www.casadelcibo.org
- **Rete mercati di Roma**, tel 349 8610803 (Rossana) terraterra@forteprenestino.net terraterra.noblogs.org
- **Rete mercati di Bologna**, tel 349 1662971 (Alessandro) www.campiaperti.org
- **Approfondimenti sulla biodiversità**: Riccardo, tel 328 3876663 - www.semirurali.net
- **Associazione Contadini Critici**, tel 328 4922487 (Emilio) contadincritici@inventati.org agricoltoricritici.splinder.com
- **Ecosistemi urbani resistenti**, <http://crepeurbane.noblogs.org> (giardinaggio critico)
- **Volontariato nelle fattorie biologiche**, tel 328 4799983 (Claudio) - www.wwoof.it

netarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi, Derive Approdi, 2004.

5. Masanobu Fukuoka, *La rivoluzione del filo di paglia, un'introduzione all'agricoltura naturale*, Libreria Editrice Fiorentina, 1978 - in particolare il «mandala» dei prodotti da consumare nei vari mesi, elaborato nel suo caso per il Giappone.

6. Monica di Bari, Saverio Pipitone, *Schiavi del supermercato, la grande distribuzione organizzata in Italia e le alternative concrete*, Arianna Editrice, 2007.

ENERGHEIA

Prima scuola italiana di formazione per terapeuti esoterici

Dieci week-end all'anno per tre anni di intenso studio e di profonda alchimia spirituale

La scuola intende preparare al discepolato e al cammino iniziatico, fornendo gli strumenti teorici e pratici per focalizzare stabilmente la propria coscienza sul piano dell'anima, requisito fondamentale per poter operare nel campo della guarigione esoterica. Il programma, estremamente vasto, spazierà dalla conoscenza

dei chakra, dell'aura, dei corpi sottili, al karma, alla psicologia esoterica, alla conoscenza e all'uso dell'energia di raggio. Un guaritore esoterico deve poter aiutare i suoi fratelli a far fluire l'energia dell'anima, fonte di ogni vera guarigione, e deve sapere come questo può avvenire in pratica. L'iscrizione alla scuola comporta una decisa scelta di vita nel senso della trasformazione del proprio sè inferiore e del servizio agli altri.

Chi non avesse questi precisi intenti sappia che non potrà essere accettato nella scuola, che sarà fra l'altro a numero chiuso.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI ALLE SEGUENTI SEDI:

BERGAMO Luciana Mogni tel. 035 4127151 - cell. 338 4098367 e-mail: sede.bergamo@scuolaenergheia.it

TORINO Maria Luisa Valentini cell. 349 1984584 e-mail: sede.torino@scuolaenergheia.it

MILANO Laura Chiarenzi tel. 039 2454202 - cell. 338 5641495 e-mail: sede.milano@scuolaenergheia.it

PADOVA Donatella Donati tel. 0542 21237 - cell. 333 2264854 e-mail: sede.padova@scuolaenergheia.it

MODENA Dontella Baccin cell. 335 7082203 e-mail: d.baccin@scuolaenergheia.it sede.modena@scuolaenergheia.it

FIRENZE Simona Murabito tel. 055 417334 - cell. 335 7588783 e-mail: sede.firenze@scuolaenergheia.it

ROMA Graziano Fornaciari tel. 059 900086 - cell. 339 8476285 e-mail: sede.roma@scuolaenergheia.it

TARANTO Giovanna Spinelli tel. 099 9558405 - cell. 328 7734551 e-mail: sede.taranto@scuolaenergheia.it

NAPOLI Anna Todisco tel. 055 781699 - cell. 328 9636352 e-mail: sede.napoli@scuolaenergheia.it

www.scuolaenergheia.it - in collaborazione con: www.ildiscepolo.it