



# Filiera corta... zolla per zolla

Simona e i suoi colleghi hanno creato a Roma un servizio di distribuzione a domicilio di prodotti bio dei piccoli contadini. E per consegnare la merce utilizzano le bici.

DI DAFNE CHANAZ

**S**embra ieri: accompagnavo un amico che si occupa di conservazione delle antiche varietà di sementi e di biodiversità, e con lui

c'era Simona, una ragazza salda e solare, che portava una vecchia bici Graziella. Ci fece vedere delle bozze di volantini, aveva in mente di fondare a Roma un servizio di di-

stribuzione a domicilio dei prodotti dei piccoli contadini. Discutemmo animatamente della situazione dell'agricoltura di piccola scala, della difficoltà di accesso al mercato, della questione delle certificazioni. Il progetto di Simona mi sembrò ambizioso, ma le sue parole avevano la freschezza e la determinazione di chi un problema lo vuole risolvere. Ci chiese il nostro parere e annunciò che entro sei mesi circa avrebbe avviato il tutto.

---

Lontano dai territori rurali, nella giungla urbana, ci sono molti «consumatori» inermi che subiscono un'offerta alimentare industrializzata, standardizzata e scadente.

---

All'epoca frequentavo sempre le riunioni dei piccoli contadini-militanti del gruppo *terra/Terra*, e li aiutavo nell'organizzazione dei mercati. Ero emotivamente coinvolta dal problema del contatto tra consumatori e produttori, e le loro difficoltà e lamentele in assemblea reiteravano in me questo senso di separatezza, una sorta di ferita: da una parte c'è chi pratica un'agricoltura ecologica e sincera, il che significa quasi sempre muoversi su piccola scala, dall'altra, lontano dai territori rurali, nella giungla urbana, ci sono molti «consumatori» inermi che subiscono un'offerta alimentare industrializzata, standardizzata e scadente.



Simona

## Un ponte tra città e campagna

Chi lavora la terra ha difficoltà a vendere direttamente, sia per le assurde norme burocratiche, sia per il fatto che non può materialmente stare al tempo stesso sulla terra e in città a vendere, raccontare e pubblicizzare il suo prodotto. Così finisce che pochi negozietti del centro vendono prodotti biologici a prezzi incredibili, e i più si devono accontentare del supermercato. Le sole alternative a Roma erano forme volontaristiche di resistenza alimentare quali i gruppi di acquisto, o l'organizzazione eroica del connettivo di cui facevo parte, in parte radicata nel terreno amichevole dei centri sociali. Inoltre, mi rendevo conto che quello che serviva non era solo un lavoro commerciale di incrocio tra domanda e offerta, ma un vero e proprio lavoro culturale, un'opera di mediazione tra due mondi che ormai divergono in tutto e per tutto: quello della città globale, noncurante dei cicli naturali, autoreferenziale e precaria, e quello di chi ha scelto di vivere consapevolmente il lavoro agricolo in piena armonia con Madre Terra, e che spesso si trova spesso in zone remote e disertate.

Oggi, a due anni di distanza, sono passata a trovare Simona nella sua azienda, dal nome *Zolle*. Aveva iniziato con l'aiuto di una sola persona part-time, e l'ho ritrovata circondata da 20 dipendenti: chi affaccendato a sistemare le biciclette da carico per le consegne, chi a parlare con i clienti, chi a ricontrollare l'elenco della spesa per l'indomani. Tutti sembravano molto affiatati e sereni. Mentre mi prestava la sua famosa Graziella, Simona mi ha fatto cenno di prendere due buste di broccoletti e di lattughe che sarebbero rimasti invenduti.

Le famiglie servite da Zolle sono circa 500, e il modello aziendale riflette in tutto e per tutto l'etica di partenza, motivo per cui ho continuato a seguire in modo trepidante ed entusiasta questa avventura.

## Piccolo e diversificato

La scommessa e la condanna di Simona è stata di privilegiare la diversificazione e le piccole aziende. Que-

# La tua casa ha sete di natura.



## Fate una scelta matura.

Se state cercando vernici e pitture belle, efficaci, durature e facili da usare ma che siano anche sane e naturali, avete trovato Solas. Tutti i prodotti Solas sono "veramente" biocompatibili perché realizzati solo con materie prime vegetali e minerali e sono in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di trattamento e manutenzione: per il muro, il tetto, il parquet, il cotto, gli infissi, i mobili, il metallo, le pulizie ordinarie e straordinarie...

Mille domande? Mille risposte su...

[www.vernicinaturali.it](http://www.vernicinaturali.it)



Vernici naturali



sto ha significato, e tuttoggi significa, lavorare anche con realtà piccole o piccolissime, tutte situate nel territorio del Lazio (salvo quando il maltempo lo impedisce, e allora si fa affidamento su qualche risorsa un po' più distante). Significa ore ed ore di telefonate, perché se il pastore in questione non ha abbastanza ricotta bisognerà sostituirla con uno straccino della Sabina, e via dicendo per le carote o le prugne. L'obiettivo è quello di comporre una spesa completa con il criterio che userebbero un buongustaio o una massaia: se quella settimana ci sono gli straccetti, è il caso di aggiungere della rughetta. Se la settimana scorsa si sono ricevuti i cavoli o i broccoli romani, questa settimana verrà inserita verdura diversa, ma sempre di stagione.

Credo che Simona conosca ormai tutti i piccoli agricoltori della regione, li ha visitati uno per uno, e ultimamente si è fatta accompagnare da un agronomo. Che siano certificati o meno, la sua esperienza gli ha insegnato a valutare la qualità globale del loro lavoro, l'amore e la cura che ci mettono. È rigorosamente escluso chi fa uso di metodi non bio-

logici, ma prima di tutto conta la storia dell'azienda e l'intelligenza che mette nel trarre il meglio dal suo territorio, rispettandone la natura ed esaltandone i sapori. Il metodo si valuta in funzione del contesto, attraverso un rapporto costante e attento e non con garanzie o marchi.

Chi si abbona riceve ogni settimana sul pianerottolo di casa una spesa per due persone, che comprende frutta e verdura, latticini, uova e anche carne per chi non è vegetariano. Si tratta di una spesa completa, salvo per il secco (pasta, riso) o le conserve. In più, nel listino «mercato libero», che arriva via email ogni settimana, si può scegliere di aggiungere ogni tipo di prodotto, accuratamente selezionato con gli stessi criteri: vino biologico, cioccolata dei frati benedettini, pane a pasta madre e così via. Gli imballaggi sono ridotti al minimo: un cartone e pochi sacchetti in plastica riciclabile per proteggere le verdure, e la settimana successiva si lascia il cartone sul pianerottolo affinché possa essere riciclato per nuove consegne. Inoltre, gran parte della città è ormai coperta da un sistema di distribuzione in biciclet-





ta, che Simona ha messo in piedi con le piccole cooperative romane di ciclisti. Ecco spiegate le due biciclette da carico nuove e smaglianti che oggi troneggiano in mezzo al magazzino, tra gli sguardi fieri di tutti.

### Suggerimenti da massaia

Sin dall'inizio, la madre di Simona ha preso a cuore il suo compito di redazione delle ricette, abbinando ad ogni «zolla» i suoi suggerimenti da massaia rodata e smaliziata. Così anche per le verdure meno comuni si trovano sempre spunti utili. Ma tra i foglietti che si ricevono, troviamo anche dei racconti e delle interviste, e così possiamo leggere la storia di una delle aziende che ci manda i suoi prodotti; le difficoltà incontrate, lo

stato d'animo e il carattere di chi ha scelto di intraprendere questo lavoro; l'humus che sottende ai diversi sapori... Una breve comunicazione ci informa inoltre dell'andamento dei raccolti e del motivo per cui si è scelto, ad esempio, di consegnare i carciofi anche se sono stati un po' danneggiati dalla grandine. Il prodotto è globalmente squisito e freschissimo. Ma questi racconti lo rendono ancora più prezioso.

Non è raro che, assaggiando un broccolo romano ed estasiandomi sull'intensità del sapore, io mandi messaggi di riconoscenza alle Zolle, che li archiviano, pare, in una cartella «messaggi carini», traendone un po' di buonumore in più per affrontare la giornata. Potrei senz'altro procu-

rarmi questo tipo di prodotti girando i mercati contadini il fine settimana, ma ho poco tempo e preferisco dedicarlo a cucinare. Così sono profondamente grata che tutte queste verdure vive e palpitanti, dal sapore volitivo e dalle origini sicure, mi arrivino a casa.

Fornendo 500 famiglie, Zolle offre un'opportunità unica di sopravvivere e di moltiplicarsi a tutti i piccoli produttori con cui collabora. Con un'unica intermediazione, nonostante il trasporto, riesce a praticare un ricarico del 40%, che permette un reddito molto dignitoso ai piccoli agricoltori. Anche questo migliora il sapore delle verdure. E poi, Simona ha messo su una Srl, e chiunque si può abbonare chiamando dall'ufficio.



## FREEBIOENERGY elevare la qualità dell'ambiente



### Quantum Acqua

Riporta l'acqua di casa buona come quella di fonte, eliminando il problema del calcare.

- Si installa senza alcuna opera idraulica.
- Aumenta l'energia dell'acqua e del luogo armonizzando tutte le perturbazioni.
- Elimina tutte le vecchie incrostazioni e previene le nuove.
- Scompaiono i batteri pericolosi per la salute.
- Senza alcuna manutenzione né filtri da cambiare.
- Garanzia di 30 giorni soddisfatti o rimborsati,
- 5 anni di garanzia sul funzionamento.

Per informazioni: 348 04 211 07 [info@freebioenergy.it](mailto:info@freebioenergy.it)

Giornale  
**Genitori**  
e degli Educatori



**educare stanca!**  
condividere  
esperienze,  
informazioni  
e pratica  
fa risparmiare  
fatica ed errori...

**Nel primo numero...**

Sabrina Salmaso,

*Genitori Maghi*

Carlo Callegaro,

*Nel nome del Padre*

Federica Ciccanti,

*Genitori e insegnanti  
a rapporto!*

Filippo Suma,

*il sovrappeso nei bambini*

e tante rubriche:

*cucina, alimentazione,  
salute, scuola, giochi e  
tante altre cose...*

edizioni *Si*

per abbonamenti e info

abbonamenti@ilgiornaledegenitori.it

**Una copia Euro 6,00**

In vendita nelle migliori  
librerie e nei siti:  
www.ilgiornaledegenitori.it  
www.ilgiardinodeilibri.it,  
www.macrolibrarsi.it  
www.renudo.it, www.edizionisi.com



I gioiosi colleghi di Simona

Chi lavora la terra ha difficoltà a vendere direttamente, sia per le assurde norme burocratiche, sia per il fatto che non può materialmente stare al tempo stesso sulla terra e in città a vendere, raccontare e pubblicizzare il suo prodotto.

Questo significa che la filiera corta ecologica ed etica è emersa dalla sua nicchia, per venire a piazzarsi nel bel mezzo della «normalità», della quotidianità e del mercato, orgogliosamente e coraggiosamente.

È vero che riesco a vedere poco questa mia amica perché, un po' per passione e un po' per le necessità dell'azienda, lavoro sempre! Però ne

sono orgogliosa. Ancor di più lo sono stata quando l'hanno intervistata su Radio 1, con Carlo Petrini sull'altra linea, e la giornalista ha chiesto al grande mentore di Slow Food «Insomma, Carlo, voi parlate, ma qui queste ragazze le cose le fanno davvero!». Per una donna, giovane, realizzare i propri ideali in questo paese è una conquista. ●



... controllo qualità!

S. Mammola - grafica: Pirelli & Pirelli



## La parte buona delle tasse

Dona il tuo 5Xmille alla LAV e salverai la vita a milioni di animali.  
Un piccolo gesto che non costa nulla, ma vuol dire molto.



Nei moduli 730, Unico e CUD cerca il riquadro dedicato alle associazioni non lucrative di utilità sociale, inserisci il codice fiscale della LAV 80426840585 e poi firma.



www.lav.it






**La nostra camera,  
i nostri sogni, il nostro rifugio...**

**Durante la notte l'organismo si rigenera...**

**Il legno naturale,  
l'assenza di campo elettromagnetico...**

**L'ARREDO ECOLOGICO**

**BIO LIVING**

Via del Lavoro, 18  
31013 - Codognè (Tv)  
tel/fax 0438 777236  
bioliving@libero.it - www.bioliving.it



**Una progettazione su misura.  
Questo e altro BIOLIVING vi può offrire.**

