



FEDERICA FANTOZZI

ROMA
ffantozzi@unita.it

C'è il piccolo produttore di arance anti-mafia della Locride, segnalato da una comunità di suore, che sale a Roma con il suo camion perché non si fida di spedire la merce e in tre viaggi esaurisce il raccolto: «Ha scoperto un mercato per la sua produzione. L'anno prossimo vuole comprarsi anche l'agrumeto del vicino che tanto non riesce a piazzare la sua frutta».

C'è il biscottificio Aveja dell'Aquila, messo in ginocchio dal terremoto di un anno fa: grazie alle ordinazioni da 20 chili ogni due settimane ha vuotato il magazzino e ripreso fiato. Adesso il caseificio Persegona di Pieve Cusignano ha mandato una lettera di auto-presentazione: è un'azienda a conduzione familiare dove «l'unico contributo esterno è un mungitore indiano», 180 bovini liberi, pascoli verdi, biada e fieno, fotovoltaico sui tetti. Propongono diverse qualità di parmigiano reggiano. Il meglio è il «marchiato scelto sperlato» vecchio di 40 mesi, costa 14 euro al kg.

È il mondo che ruota attorno al Gruppo di Acquisto Solidale (Gas): un mercato di nicchia ma in espansione, un'alternativa alla grande distribuzione per le famiglie ma anche - sempre di più - per i piccoli produttori, agricoltori e coltivatori diretti che non trovano spazi tra gli scaffali dei supermercati e restano invisibili in un settore dominato (e standardizzato) dalle leggi dei grandi gruppi industriali. I Gas sono un migliaio in Italia, ma la rete funziona anche a livello condominiale. Anzi, basta un gruppo di amici, una famiglia allargata, le mamme di un asilo per creare un punto di raccordo di interessi convergenti: fare la spesa insieme risparmiando e mangiando più sano.

Nel quartiere Trieste, il cosiddetto "municipio delle Ville Storiche" ogni mercoledì pomeriggio, vengono scaricate decine di cassette di frutta e verdura di stagione (costo 15 euro), pacchi carne bianca o rossa (60-70 euro), mentre il furgone-frigo Biola riversa litri di latte crudo nelle bottiglie della gente in fila. Ampio (serve 295 famiglie), variegato (la clientela va dalle casalinghe oculate ai professionisti del cibo biodinamico, dai sostenitori del commercio equo e solidale agli anziani), un po' anomalo (non di periferia bensì di zona residenziale, per tasche medio-alte) questo Gas è parte dell'ormai diffuso *network* alternativo alla grande distribuzione, ma è soprattutto spia di un brusco cambio di mentalità dovuto alla crisi.

Non sono solo i privati, cioè i consumatori, ad affollarlo (la lista d'attesa per iscriversi è lunga) in cerca di prodotti a filiera corta, dall'identità tracciabile, provenienti da realtà trasparenti, visitabili e in regola nei rap-

porti di lavoro. Sono i produttori che, sempre più spesso, alzano il telefono o scrivono mail per proporsi: entrare nel Gas significa ordinazioni certe, cospicue, sistematiche, a costi ridotti, attraverso un ottimo veicolo commerciale e promozionale. Vuol dire avere la possibilità di smerciare tutte le settimane ortofrutta, miele, carni e latticini, nonché di poter far conoscere, godendo di un credito di fiducia, un eventuale nuovo prodotto ad un parco clienti fidelizzato senza spese di pubblicità. Non poco per un imprenditore, con questi chiari di luna.

Il progetto nasce da due donne. Antonella Prisca e Susanna Passigli, cui se ne è aggiunta una terza, Paola Biferale. Hanno un lavoro, una famiglia, la pretesa di mangiare sano e pulito. Decidono che anche per loro un'altra spesa è possibile. A primavera 2009 l'organizzazione mette radici: stilano regolamento e carta dei principi. «Siamo consapevoli che il rischio è sembrare solo un *supermarket* alternativo con prodotti *chic* - spiega Prisca - Non è così. Dietro ci sono il rispetto della natura e del lavoro, la sostenibilità dell'ambiente, la promozione dell'abitudine all'acquisto consapevole e del principio del chilometro zero».

Nero su bianco mettono un diverso modello di produzione e consumo: solidarietà tra esseri viventi, assenza di intermediazioni, promozione di fattorie a conduzione diretta e con finalità sociali. Alla base non c'è tanto la caccia all'affare o allo sconto selvaggio quanto un'etica e una filosofia che prevedono - attenzione - la disponibilità di parte del proprio tempo: il Gas, infatti, funziona grazie a decine di volontari che raccolgono e smistano gli ordini, incassano il denaro, distribuiscono i *voucher*, supervisionano le consegne, ammoniscono a registrarsi in tempo: chi ritarda, salta il turno. È insomma una sorta di "banca del tempo alimentare".

Le sedi sono provvisorie. Il Pd presta il circolo di piazza Verbano, sicché si può capitare nel mezzo di vibranti riunioni politiche. La piazza è una vetrina: molti passanti si fermano incuriositi, ma i negozianti sono infastiditi dai parcheggi in doppia fila e l'accostamento con il Pd, sia pure per motivi logistici, produce effetti collaterali. Una Smart accosta, ma di fronte alle bandiere di partito sgomma inorridita.

Con sole o pioggia, un centinaio di persone riempie la piazza, a volte degustando bruschette all'olio novello, crostini di carciofi. Gli acquirenti scambiano il tagliando azzurro con la cassetta dell'azienda agricola di Torrimpietra: 7-8 chili di stagione, a scatola chiusa. Molta bieta o insalata, zucchine, patate, melanzane, limoni, mele, kiwi. Fragole ottime, ma falcidiate dal maltempo. La carne rossa, manzo o vitellone, viene da Accumoli, nel Reatino. «Promuoviamo il pacco famiglia - racconta Antonella - Due chili di primo taglio, bistecche, fettine e ar-

rosti, e tre di secondo, macinato o bollito, a 60 euro. Così si risparmia e si impara a consumare anche le parti meno pregiate. Oggi nel Lazio non si mangiano più piccioni, li allevano solo per le crociere e le ambasciate. C'è un discorso di educazione alimentare: basta petti di pollo pronti...».

Biferale chiarisce che sono tutti prodotti certificati e il Gas visita le aziende più volte: «Facciamo i nostri controlli. Non è solo il pezzo di carta a dare la garanzia. Ad esempio, la certificazione bio è costosa e tiene fuori piccoli produttori meritevoli». Non manca un coté ludico. Ad Accumoli, tutti invitati alla Festa della Montagna Nostra: passeggiata a cavallo, gara di briscola e freccette, musica sotto le stelle con "I Picas", lotteria con in premio un puledro, un maiale e 5 pulcini per il tombolino.

Il passaparola è continuo. Da Ustica si fa vivo un fornitore di capperi, lenticchie e salsa di pescespada. Da Acquapendente arrivano farro, orzo perlato, fagioli, ceci e miele. Una veterana della spesa solidale distribuisce sacchetti biodegradabili alle novelline che maneggiano goffe mazze di carote piene di terra: «Eh, bisogna capire il sistema». Un venerdì si attende la consegna straordinaria: una fattoria di Nerola distribuisce ciliege: 5 euro al chilo, sperando nel meteo. Le organizzatrici meditano sul futuro: uno storico marchio di torroni abruzzesi è in difficoltà finanziarie, forse possono aiutarlo. «Contattiamolo. Vediamo lo stock e le scadenze». Un'anziana separa mazzetti di odori, incarta e sospira: «Mia nipote mi dice: mi vergogno di voi, sembrate in tempo di guerra. Ma lei ha 18 anni, cosa vuole saperne di guerre...».

I requisiti

Aziende in regola con i rapporti di lavoro, rispetto dell'ambiente, cibo sano e pulito

Il passaparola è continuo. Da Ustica si fa vivo un fornitore di capperi, lenticchie e salsa di pescespada. Da Acquapendente arrivano farro, orzo perlato, fagioli, ceci e miele. Una veterana della spesa solidale distribuisce sacchetti biodegradabili alle novelline che maneggiano goffe mazze di carote piene di terra: «Eh, bisogna capire il sistema». Un venerdì si attende la consegna straordinaria: una fattoria di Nerola distribuisce ciliege: 5 euro al chilo, sperando nel meteo. Le organizzatrici meditano sul futuro: uno storico marchio di torroni abruzzesi è in difficoltà finanziarie, forse possono aiutarlo. «Contattiamolo. Vediamo lo stock e le scadenze». Un'anziana separa mazzetti di odori, incarta e sospira: «Mia nipote mi dice: mi vergogno di voi, sembrate in tempo di guerra. Ma lei ha 18 anni, cosa vuole saperne di guerre...».

Cosa sono

**La rete dei Gas sul territorio
Amici, quartieri, condomini**

Un Gruppo di Acquisto Solidale è formato da un insieme di persone che decidono di incontrarsi per acquistare all'ingrosso prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra loro. Organizzazioni di questo tipo sono sostanzialmente finalizzate all'acquisto di beni particolari o a prezzi inferiori, ne esistono diverse nate in modo spontaneo tra i consumatori. In Italia il numero efficace supera i 300 ma sono circa un migliaio quelli realmente esistenti.

Questo modo di organizzarsi dei consumatori dà vita ad un GAS nel momento in cui si decide di utilizzare il concetto di solidarietà come criterio guida nelle scelte quotidiane di consumo del gruppo. Non sono insomma "gruppi di risparmio" non nascono per dare una risposta diretta al problema del caro-vita. Il prezzo è importante, ma lo sono altrettanto le regole dei contratti di lavoro, il chilometro zero, le certificazioni ambientali.