

SOVRANITÀ ALIMENTARE E GRANI ANTICHI

Paolo Doniselli, Prendiamoci Cura

Presenta l'associazione Prendiamoci Cura, rete del nord-ovest di Milano, che si configura come distretto a cui sono iscritti gas della zona oltre ai produttori che partecipano ai mercati contadini. Sono impegnati oltre che nell'organizzazione dei mercati, in altre iniziative culturali. Questa serata è nata proprio dagli incontri che si svolgono all'interno dell'associazione: alcuni gasisti hanno sollevato la questione dei grani e delle farine che si acquistano. Si aggiungono alle domande per conoscere meglio la filiera le questioni relative al periodo particolare della guerra: l'Ucraina è un granaio importato per tutto il mondo, ci saranno delle ripercussioni sul mercato anche in Italia. Forse ci potrebbe essere un'opportunità per il grano italiano, questo momento di crisi politica ed economica potrebbe diventare la leva per un'operazione culturale che mostra i benefici di un acquisto in Italia. Si aggiungono a queste domande, a questi stimoli, la preoccupazione riguardo il grano senatore cappelli: che cosa produce il vincolo della filiera? I produttori smetteranno di produrlo?

Prendiamoci Cura partecipa al patto Adesso grana ma non ha ancora approfondito gli elementi di Adesso pasta!, come funziona anche a livello.

Tutte queste richieste nascono dal basso, dai gas e richiedono una risposta collettiva: è molto bello che non trovando una risposta come singoli ci si possa rivolgere a una platea di attori del mondo ecosol protagonisti delle filiere.

Davide Biolghini, Co-energia

Intervento alla ricerca della risposta alla domanda iniziale: che cosa succede per quanto riguarda i sistemi alimentari quelli che ci interessano, sostenibili, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico in questo frangente che si può definire ormai economia di guerra?

Alcune definizioni per iniziare.

Sovranità alimentare: Co-energia si riferisce alla definizione data nel 2007 nella Dichiarazione di NYÉLÉNI piccolo paese del Mali da una serie di organizzazioni contadine: "La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo."

Grani antichi: citazione da un documento del Distretto di economia solidale rurale del Parco agricolo Sud Milano che fa riferimento alla sperimentazione iniziata nel 2012 quindi 10 anni fa, per ricordare la prima esperienza significativa almeno nel mondo ecosol avviata appunto dal DESR del Parco Sud.

Agroecologia: definizione di Altieri, docente sudamericano, "Nuova agricoltura del futuro libera dalla dipendenza del petrolio" questione attuale, "amica della natura, resiliente ai cambiamenti climatici" quindi in grado di fare i conti con il cambio del clima, "giusta sul piano sociale e diversificata anche dal punto di vista culturale".

Patti: quelli proposti da Co-energia sono accordi collaborativi tra produttori e consumatori organizzati in genere in un gas, che definiscono insieme costi trasparenti della filiera di produzione di riferimento, un listino con i costi trasparenti, condizioni di forniture che rispettano appunto la natura, poi un fondo di solidarietà e futuro, che viene usato ogni anno per sostenere progetti di economia solidale, per alimentare ulteriormente filiere intraprese di economia solidale.

Co-energia, in questa fase particolare di crisi ecologica, sociale, economica aggravate dalla guerra in corso, rafforza i suoi interventi di aggregazione, per contrastare sia il cambiamento del clima sia le conseguenze della guerra. La produzione di energia da fonti fossili e i sistemi alimentari da coltivazione agricola e da allevamento di tipo convenzionale sono i primi contributori al rilascio di gas climalteranti: la produzione di energia da fonti fossili contribuisce per il 25% al rilascio di gas climalteranti e quindi al riscaldamento del pianeta e le filiere alimentare convenzionali addirittura per il 37%. Questi due settori sono quelli che maggiormente dipendono da paesi stranieri per la fornitura di materie prime sia in campo energetico sia in campo alimentare.

C'è una opportunità importante visto che tali crisi chiamano al possibile riorientamento dei sistemi produttivi in un'ottica di autosufficienza, cioè di sovranità alimentare ed energetica, e di transizione agroecologica.

Co-energia sostiene con il bando del 2021 due progetti di sovranità alimentare e uno di sovranità energetica e poi sta cominciando a ad affrontare direttamente anche la promozione di filiere territoriali quindi di sistemi produttivi autosufficienti sul piano locale supportando il progetto di comunità proposta da Tomasoni con il patto Adesso grana.

Le forme innovative di relazioni che possono richiamare la costruzione di sistemi di economia locale sostenibile sono forme diversificate con livelli diversi di relazione. I sistemi più evoluti sono quelli legati ai patti e le forme addirittura pionieristiche sono i sistemi di scambio comunitario come le *food coop*. L'obiettivo di Co-energia è rafforzare questi sistemi di economia locale autosufficienti e sostenibili.

Bruno Sebastianelli, La Terra e il Cielo

Presentazione della cooperativa La Terra e il Cielo, nata nel 1980, da oltre 40 anni opera nell'agricoltura biologica, biodinamica all'inizio (tra i primi in Italia ad avere il marchio Demeter sulla pasta negli anni '80). La cooperativa è costituita da più di 100 aziende agricole soprattutto piccole aziende a conduzione familiare e lavora da sempre con il prezzo giusto. In agricoltura il reddito non c'è, il prezzo del prodotto lo fa il mercato, invece Terra e Cielo cerca di garantire un prezzo giusto al produttore. Il primo lavoro un po' articolato sul prezzo giusto è stato fatto nel 2007: si è cercato di capire tutti i costi che ha l'azienda agricola comprese le ore di lavoro che di solito non vengono mai considerate.

Quest'anno Terra e Cielo non pagherà i cereali ai soci agricoltori in base ai prezzi di mercato: in questo momento il mercato è un mercato di speculazione per via della guerra. La prima grande speculazione sui cereali risale al 2007, quell'anno il grano biologico da 25 € è arrivato a 60 € ma TeC quell'anno ha pagato 40 €; l'anno dopo, raccolto 2008, il prezzo è crollato da 60 € a 18 € ma TeC ha pagato sempre 40 € per garantire continuità all'agricoltore.

Oggi ci sono tre tipi di biologico: il biologico di truffa, il biologico del contributo, quello senza nessuna passione per l'ambiente e per i prodotti dal punto di vista nutrizionale ma solo per prendere i contributi della comunità europea, poi c'è il biologico. Questo biologico dà una grande risposta al cambiamento climatico; se si riesce a migliorare la fertilità del terreno da un punto percentuale si ottiene noi abbiamo una oltre alle piante alle foreste per carità i boschi tutto quanto ma se noi aumentiamo la fertilità del terreno da un punto percentuale abbiamo una trattenuta di CO2. Un terreno fertile fa un prodotto sano e con una sana alimentazione si rafforza il sistema immunitario. Oltre a ciò il biologico vero fa aumentare la biodiversità.

La storia del patto Adesso pasta è iniziata con l'incontro tra la cooperativa e il gas di Villasanta nel 2007 il primo patto fatto nel 2008. Il patto è una garanzia per i gas, garantisce il giusto prezzo per i produttori e i prezzi trasparenti. Nel prezzo trasparente c'è quanto si paga il grano, poi il rimborso del trasporto per portare il grano al centro di stoccaggio, il costo di conservazione, il costo di trasporto per poi macinarlo, il costo della macinazione, il costo della pastificazione fino ad arrivare ai costi generali per mantenere la cooperativa. Infine, molto importante, il contributo del 2% destinato al fondo di solidarietà, l'1% a carico della coop e l'1% a carico del gasista pattante. Acquisto minimo 1500 euro ma possibilità di utilizzare la pasta sospesa per i gas che non riescono a raggiungere il minimo d'ordine. Massimo 4 ordini all'anno per ottimizzare.

La prima pasta con i grani antichi TeC l'ha fatta nel 1987. La cooperativa aveva tutta la filiera di senatore cappelli ma in seguito alla scelta del ministero di dare in mano a una ditta sola la riproduzione delle sementi, TeC ha abbandonato la produzione e sta puntando tutto sulle popolazioni evolutive di Salvatore Ceccarelli. Lui e la moglie, entrambi ricercatori e genetisti, hanno ribaltato la concezione della semente unica, hanno mescolato 700 tipi di grani duri o 2000 tipi di grani teneri, hanno mescolato varietà antiche una che resiste di più alla siccità, una che resiste di più all'umidità, dando una risposta al problema dei cambiamenti climatici oltre che un contenuto nutrizionale e una qualità incredibili. Il consumo dei prodotti da questi grani dovrebbe essere particolarmente sostenuto perché danno una risposta importante dal punto di vista nutrizionale e non creano intolleranze al glutine. I grani moderni anche se biologici danno una forte intolleranza essendo stati selezionati per l'industria, per fare lavorare grandi quantità ai grandi pastifici, e non per l'alimentazione umana.

Daniela Ponzini, AIAB Lombardia

Prima di parlarvi degli 11 grani si sofferma sugli interventi precedenti. In questa situazione di guerra si potrebbero avere opportunità per le scelte di agroecologia ma c'è anche il rischio di accantonarle e tornare indietro rispetto ai passi fatti avanti. 5 giorni fa proprio per quel che

riguarda il regolamento del biologico è stata fatta una deroga sulle rotazioni. Nel biologico bisogna fare le colture facendole ruotare e prima di tornare alla coltura in atto nello stesso campo si deve aspettare due anni, seminando culture differenti. Per il mais per il girasole le rotazioni in questo momento non esistono più e questo è molto grave perché soprattutto nel mais bio dove c'è un problema di gestione delle infestanti e anche un problema di risorse idriche e di fertilità non fare le rotazioni vuol dire come diceva Bruno prima mettersi nelle mani di chi il biologico non lo fa per davvero. L'allarmismo di guerra è vero può portare con sé delle opportunità però anche dei rischi sui quali è necessario vigilare.

In agricoltura biologica gli OGM fin dalla prima legge 2092 del 91 non sono ammessi e non sono ammessi neanche prodotti ottenuti con radiazioni ionizzanti. C'è sicuramente un problema che riguarda il miglioramento genetico nella ricerca di varietà che nascono proprio per il biologico: al momento le varietà per il bio non ci sono, quelle che si trovano e che l'agricoltore biologico può usare sono varietà che dal convenzionale passano al biologico ma le ditte sementiere non hanno nessun interesse a selezionare delle varietà che siano adatte per il bio perché è ancora una realtà di nicchia. Il nuovo regolamento, 848 uscito nel 2018, ed entrato in vigore il 1 gennaio parla di varietà per il biologico quindi specifiche per l'agricoltura biologica e soprattutto parla di materiale eterogeneo cioè di popolazioni o miscugli che in campo portano biodiversità.

Molto interessante a questo proposito è l'esperienza fatta in Lombardia con la filiera degli 11 grani, proposta dal Distretto di Economia solidale rurale del Parco agricolo Sud Milano. Dieci anni fa ancora non si parlava di popolazioni ed è stato messo in campo del materiale ricevuto dalla cooperativa La collina dell'Emilia Romagna fatto da 11 varietà diverse di frumento tenero. Queste varietà sono state messe insieme per cui nel campo c'erano tanti tipi di spighe diverse. Si è avuto a disposizione un materiale eterogeneo che è dinamico cioè si adatta alle condizioni ambientali, al tipo di suolo, al tipo di clima e che cambia nel tempo. Questo materiale inoltre si seleziona in modo diverso da un'azienda all'altra, la biodiversità diventa una risorsa ogni azienda ha a disposizione il seme migliore e si continua a seminare quello. Gli agricoltori che fanno parte di questa filiera degli 11 grani dal 2012 non hanno più comprato seme di frumento continuano a riutilizzare il proprio.

Questa filiera produce farina per panificatori e farina per i gas, ha tre aziende che producono appunto farina e servono una quindicina di gas. I panificatori coinvolti sono quattro al momento, in più c'è il laboratorio del carcere minorile del Beccaria. Oltre alla panificazione abbiamo detto che c'è anche la vendita delle farine ai gas che avviene tramite la rete di Fuori mercato che si occupa della logistica.

Alla partenza nel 2012 mancavano un po' di competenze acquisite negli anni. I gas hanno raccolto un fondo per coprire i rischi della prima agricoltrice che mise a disposizione mezzo ettaro per la prova di coltivazione. C'è stato un gran lavoro iniziale di informazione nei confronti dei gruppi d'acquisto e di formazione o comunque recupero di abilità da parte dei panificatori, abituati a utilizzare farine con un glutine molto debole, per ridurre l'utilizzo delle macchine, cambiare i tempi di lavorazione. Il materiale per la semina è acquistabile presso alcune ditte sementiere in quanto alcune popolazioni sono state registrate. Differenza tra popolazione e miscela: nelle popolazioni sono stati fatti degli incroci tra tutte le varietà di frumento mentre nelle miscele si sono messe in campo diverse varietà ed è intervenuta una selezione da parte dell'ambiente. Il frumento di per sé non si incrocia facilmente, si autofeconda, per cui una miscela ha bisogno di più tempo per evolvere rispetto a una popolazione.

All'interno della filiera degli 11 grani ogni anno si fa una riunione per stabilire il prezzo in modo che gli agricoltori forniscono i loro prodotti allo stesso prezzo. Gli 11 grani sono andati anche ad altre aziende agricole al di fuori della filiera. Infatti si è data sempre la possibilità di sperimentare sul proprio campo questo materiale.

Miriam Corongiu, La Buona Terra Campana

Miriam, dell'azienda agricola L'Orto Conviviale, descrive il progetto de La Buona Terra Campana come una filiera del pomodoro etico e solidale da sud a nord, l'oro rosso del Mediterraneo. Si riaggancia al concetto di agroecologia: giusta la definizione che ha dato Davide, l'agroecologia non è soltanto un sistema, un pacchetto di conoscenze tecniche secondo la ridefinizione che soprattutto l'Europa cerca di dare in questo momento. Secondo la

definizione di Vandana Shiva l'agroecologia è un processo di integrazione fra l'essere umano e la natura, riguarda la rigenerazione delle comunità. Quando Davide parla di resistenza a proposito delle economie di guerra fa molto bene e va anche detto che l'agroecologia e la sovranità alimentare sono la risposta all'economia di guerra non soltanto un'alternativa praticata dal basso, ma proprio la via risolutiva, il processo governato anche dall'alto. Rispetto al concetto di sovranità alimentare La Buona Terra Campana sposa la dichiarazione di Nyeleni. Sottolinea che in questo periodo di guerra si fa confusione, e ha fatto bene Davide a specificarlo, fra sovranità e sovranismo che vuol dire invece nazionalismo. La sovranità alimentare invece è soprattutto la partecipazione, il diritto all'accesso al cibo da parte di tutt* ma è soprattutto un processo di condivisione e di partecipazione ai sistemi produttivi nell'autodeterminazione, che si tratti di pomodoro, grano o formaggio. Si riaggancio a Daniela che ha evidenziato molto bene che in Europa c'è una situazione di rischio molto alto perché l'Europa ha bloccato la rotazione quindi ha sbloccato i campi a riposo, ha sbloccato anche le zone che sono soggette a *greening*, ha posto in deroga anche i residui minimi di prodotti fitosanitari che è un grave rischio per la sovranità alimentare. Appello quindi all'attenzione a quello che si fa, a quello che si compra, a essere informati su quello che viene fatto in questo momento perché in periodo di guerra vengono prese decisioni che ipotecano il futuro e si accendono le disuguaglianze. L'agricoltura invece è il settore in cui invece si lavora proprio perché queste disuguaglianze vengano completamente sbaragliate. Il pomodoro parla chiaro: è infatti il classico prodotto che vuol dire caporalato, vuol dire sfruttamento della terra, vuol dire patriarcato nelle campagne, perché oltre al caporalato c'è sfruttamento anche sessuale delle donne (osservatorio Placido Rizzotto). La Buona Terra in Campania lavora riferendosi a temi etici, garantendo il lavoro giusto, non soltanto la giusta retribuzione per gli agricoltori, come ha detto Bruno prima molto bene, ma soprattutto che vengano garantiti diritti umani dei lavoratori e delle lavoratrici nelle campagne. La Buona Terra è una rete che lavora su terre confiscate, le aziende sono ditte sociali e ditte individuali.

In periodo di guerra si presta attenzione ai conflitti ad alta intensità, ma bisogna porre attenzione anche ai conflitti a bassa intensità che sono quelli dello sfruttamento della terra e dell'insulto ambientale, conflitti che sono presenti in tutto il territorio italiano non soltanto in Campania. Bisogna pretendere che si dia all'agricoltura la tutela necessaria a tutte le latitudini per poterla praticare; invece l'agricoltura è soprattutto dal punto di vista ambientale il fanalino di coda dell'Italia, anche se vengono stanziati due miliardi di euro, anche se quest'anno c'è un miliardo in più rispetto all'anno scorso ma sul piano ambientale non si fa assolutamente niente in barba a tutte le strategie *Farm to Fork*, Agenda 2030 e *Green New Deal*.

Alessandro Buffardi, La Buona Terra Campana

Alessandro, della Cooperativa Sociale Esperanto, racconta che la sua coop. aderisce al patto La Buona Terra dall'inizio, collaborando con l'Orto Conviviale, con l'Azienda agricola Annamaria Taliento, con l'Azienda agricola Antichi sapori e con la Cooperativa sociale Stalker. L'esperienza di Esperanto è un'esperienza di natura sociale che gestisce un bene confiscato nel comune di Cancellorosso Arnone, al confine con Villa Literno, la famosa piazza degli schiavi, da dove si sono mosse le esperienze che hanno cambiato profondamente la storia italiana di contrasto al caporalato e dei primi movimenti contro le mafie. Gestisce 10 ettari confiscati al clan dei Casalesi e dal 2017 porta avanti il progetto di agricoltura sociale sul pomodoro grazie al supporto di DESBri e poi di Co-energia. Il percorso di agricoltura sociale ha permesso di avvicinare la coop. al mondo dei grani in particolar modo a quello dei grani antichi: la scelta dei grani antichi è stata fatta per il valore di grani antichi sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto di vista ecologico. In principio nessuno in cooperativa aveva esperienze di agricoltura tantomeno di agricoltura biologica, ma proprio la scelta di questa coltura ha permesso di avvicinarsi con maggior facilità al mondo del biologico perché i grani antichi sono "biologici per natura", grazie alle radici profonde, al loro sviluppo in altezza combattono le infestanti, hanno bisogno di pochi interventi, di bassissime percentuali di concimazione che talvolta possono essere più negative che favorevoli. L'esordio è stato con tre varietà di grani, una avuta non da semina ma da macina, quella di Senatore Cappelli (non è mai stata data la possibilità da parte del SIS di coltivare il Senatore Cappelli).

Alessandro apprezza l'esperienza degli 11 grani e la storia e il lavoro de La Terra e il Cielo; involontariamente ciò che è stato fatto è stato ciò che ha descritto Daniela, questo è il quarto

anno in cui seminiamo senza necessità di acquistare semi, perché si trovano bene con il miscuglio che hanno trovato. Quando hanno provato a coltivare il grano antico per un errore di semina dato dall'inesperienza invece di seminarle longitudinalmente al campo, il che avrebbe favorito la distinzione delle varietà, è stato seminato latitudinalmente, per cui al momento della trebbiatura non era più possibile distinguere le tre varietà e per puro caso si sono trovati ad avere un unico miscuglio, portato al mulino, prodotto la semola e trasformato in pasta che ancora oggi per il quarto anno viene commercializzata. Circa due ettari a nord del fondo vengono destinati alla produzione di grani antichi. La pasta prodotta è solo semintegrale questo perché è il tipo di pasta che mantiene inalterate il gusto e il sapore dei grani antichi. Per il pomodoro purtroppo a differenza di altre zone come quella di Miriam dell'area vesuviana in cui è possibile trovare varietà autoctone e portare avanti anche discorsi di conservazione delle sementi, nelle zone della coop più dedite all'agricoltura industriale sono stati raccolti con difficoltà dei semi e prodotto delle varietà che vengono portate avanti sul fondo ma in maniera decisamente più limitata rispetto al grano.

Per quanto riguarda gli scenari moderni comunica la sua preoccupazione di fronte a ciò che sta accadendo: l'agricoltura è stata schiacciata dall'incremento dei costi in alcuni casi delle materie prime che servono per la coltivazione c'è stato anche il 40% di rincaro. L'anno scorso la pandemia ha portato una corsa alla coltivazione del pomodoro e in territori che non sono mai stati votati alla produzione, sono stati messi a dimora svariati ettari di pomodoro, con tristi conseguenze nel corso della stagione perché la carenza di manodopera ha determinato ettari di prodotto lasciato a morire nei campi, in barba al contenimento degli sprechi. Quest'anno è l'anno del grano, c'è stato un grosso aumento della semina nelle loro zone, chiaramente prediligendo varietà moderne quasi in toto, a eccezione di realtà come la loro e qualche altra cooperativa. La scelta di varietà moderne dipende dalla resa: i grani antichi hanno una resa di si aggira tra i 22 e i 28 quintali a ettaro ed è un'ottima resa, contro quelli moderni che possono raggiungere anche gli 80 quintali.

Davide Biolghini, gruppo misto patto Adesso grana

Davide interviene per presentare il patto Adesso grana al posto di Massimo Tomasoni che non ha potuto collegarsi, poiché partecipa al gruppo misto che se ne occupa. Il caseificio è noto nel mondo dei gas, soprattutto in alcune regioni settentrionali, perché nel 2009 fu salvato dai gas, versava in una situazione di profonda crisi finanziaria, il grana immagazzinato aveva costi di produzione che non erano direttamente coperti da quelli di vendita e quindi il caseificio aveva bisogno di un finanziamento che naturalmente le banche tradizionali non erano disponibili a dare e il Biocaseificio. La risposta fu importante, sia da parte del mondo dei gas sia da parte di Mag2, cooperativa di finanza mutualistica, perché nell'arco di un mese, periodo anche estremamente breve, furono raccolti il 150.000 € necessari per permettere al Biocaseificio di superare la crisi. Il patto sul grana biologico è stato attivato lo scorso aprile: Massimo è stato subito pronto a mettere a disposizione tutto ciò che serviva per il calcolo dei costi trasparenti della filiera del grana, ma ha anche proposto un intervento particolare, chiedendo che l'80% del fondo di solidarietà legato al patto venisse destinato al supporto della filiera territoriale che Tomasoni da alcuni anni sta cercando di costruire con fornitori di latte biologico, con alcuni trasformatori e con altri soggetti del territorio della bassa bresciana, zona della pianura padana poco adusa a produzioni di carattere biologico anche sul piano agricolo. Questo intervento ha permesso di inaugurare un circuito virtuoso perché il progetto territoriale oltre che dal fondo di solidarietà adesso è supportato da un progetto finanziato da Fondazione Cariplo che permette di dare maggiore respiro anche al progetto che ha preso nome di "Agroecologia in filiera"; è un respiro che chiama in causa una serie di altre realtà agricole del territorio, guarda caso l'associazione che è coinvolta si chiama anch'essa La buona terra, associazione degli agricoltori biologici e biodinamici della Lombardia, presente soprattutto nell'area bresciana. Con questa associazione il progetto prevede di attivare un sistema di relazioni legato alla necessità di riportare il sistema di relazione diretto tra gas e produttori a un livello più alto chiesto. Come ricordava Bruno il biologico industriale sta mettendo, stava già mettendo in difficoltà gli agricoltori, i produttori, i trasformatori biologici storici. Il sistema di relazioni dunque è basato su un accordo, un sistema di garanzia partecipata specifico e semplificato, che parte dall'analisi della fertilità del terreno. L'approccio di agroecologia proposto da La buona terra cerca di innalzare l'asticella verso una produzione biologica differente da quella industriale, proprio a

partire dalla cosiddetta prova della vanga che 15 aziende dell'associazione stanno portando avanti, da cui si è ricavato concretamente che la coltivazione biologica biodinamica rende i terreni più fertili, l'humus di questi terreni è decisamente superiore a quello dei terreni coltivati in modo convenzionale.

Come Co-energia ci si vorrebbe appunto misurare anche sui patti territoriali: l'esperienza che si sta facendo con Adesso grana e con il caseificio Tomasoni è importante per dare una prospettiva a questo genere di interventi, che fino a ora non sono stati praticati.

Micaela Sini Scarpato, gruppo di lavoro di Sovranità alimentare di Co-energia

Spiega il punto di vista dei consumatori quando lavorano sui patti. Il primo patto per cui ha lavorato è stato Adesso pasta, non è stato facile capire subito il funzionamento: c'è stato uno scambio di dati e di informazioni con la cooperativa inimmaginabile. È stato costruito insieme il prezzo trasparente dei prodotti, Bruno aveva fornito un elenco di coltivatori soci della coop, per esempio Mario Rossi, con un ettaro di terreno collocato in una certa area geografica, che produceva farro. Quindi come consumatori nel lavoro di costruzione del patto si conosceva nome e cognome di chi stava dietro al pacco di pasta. Come gasista questa informazione non era mai stata condivisa. Terra e Cielo ha scelto di avere più di 100 piccoli soci conferitori, ha deciso di spezzettare la produzione in tantissimi appezzamenti in una zona come l'Abruzzo e le Marche che sono un territorio abbastanza difficile da coltivare, ha spiegato che i redditi dei coltivatori sono in alcuni casi redditi domenicali, perché le persone magari sono operai o impiegati che hanno la terra del nonno da coltivare. Se non si incentivano queste persone a prendersi cura, a proposito di prendiamoci cura, del territorio questo viene abbandonato e tornano campi incolti, una perdita dal punto di vista dell'ambiente.

Con il patto de La Buona Terra è stato un crescere insieme perché, come anche Miriam può confermare, molti di loro non avevano mai fatto il conto di quello che costava la singola confezione e avevano un'idea approssimativa relativamente alla copertura dei costi. Insieme, con il lavoro di preparazione per il patto, si è andati ad analizzare i costi: l'acqua, il seme, le persone che ci lavorano. È stato fatto un grossissimo sforzo per riuscire a trovare i costi sostenuti dai produttori in modo poi da costruire il pezzo trasparente. L'estate scorsa, con alcune persone di DESBri e una persona di un gas romano, Micaela è andata a conoscerli e ha scoperto un territorio, una realtà che non aveva ancora capito bene. In pianura padana siamo abituati a vedere estensioni di campi, mentre in Campania coltivano in mezzo alle costruzioni: la Campania è una delle regioni a più alta densità abitativa d'Europa quindi non si parla di grandi appezzamenti, di grandi latifondi ma di strappare un pezzettino per volta il terreno coltivabile.

I produttori hanno anche spiegato le varietà di pomodori che loro mettono via con acqua e a volte neanche il sale e si conserva ottimamente; le qualità organolettiche permettono loro di fare questo tipo di lavorazione che è tradizionale. Sono stati incontrati gli altri produttori conoscendo tutta la filiera, quindi dove sono inscatolati, chi lavora i barattoli, il laboratorio, le famiglie che ci sono dietro, la passione che ci mettono per riuscire a portare sulle tavole un prodotto sicuramente unico e dalle qualità comunque diverse da quello che si trova al supermercato. Gli effetti sulla salute di questo tipo di alimentazione si vede sempre, i gasisti sono persone poco medicalizzate, i figli si ammalano poco.

Micaela conclude con il patto Adesso grana a cui non ha lavorato ma è stata nella cascina dove si produce e era presente all'incontro organizzato a Gottolengo rimanendo colpita dall'interazione con il territorio. Lì si è visto un po' quello che potrebbe essere una *community supported agriculture* perché erano coinvolte le istituzioni, il sindaco conosceva il produttore, la comunità era a supporto dell'azienda. Rappresenta una novità il fatto che le forme vendute alimentano un fondo con cui si creano dei progetti per la comunità e per il territorio, è un percorso che in altri casi non c'è stato. Davide ha parlato di patti territoriali e tanti gas hanno produttori storici con cui hanno stabilito un rapporto di fiducia dal quale si potrebbe partire per sviluppare patti territoriali in cui gasisti e produttori diventano coproduttori che condividono il rischio e il processo produttivo. Se si arrivasse a lavorare anche con le istituzioni si potrebbe pensare a cambiare le regole, creare regole ad hoc per i produttori di uno specifico territorio in modo da customizzare delle leggi specifiche che possano favorire le produzioni tipiche in ogni territorio e che dovrebbero essere tutelate proprio dalle comunità.