



9° Forum di A21Laghi Brescia 23 aprile 2010

Dopo i saluti del Sindaco di Brescia Rosella Barboni e del sindaco di Cadrezzate Maurizio Canton, il Presidente Rodari introduce Fulvio Fagiani (v. presentazione allegata), che richiama le attività passate di Agenda21Laghi, tese a costruire un'attendibile conoscenza dello stato dell'ambiente locale ed a valorizzare le risorse del territorio.

Le indagini e le ricerche sulle componenti ambientali, cui sono stati dedicati molte sessioni passate del Forum, hanno evidenziato che le maggiori minacce provengono dalle sorgenti diffuse d'inquinamento, il settore civile ed il traffico veicolare.

Sono contemporaneamente anche causa delle emissioni climalteranti.

Il progetto di Agend21Laghi è di aderire al Patto dei Sindaci (Covenant of mayors www.eumayors.eu), con il quale i Comuni s'impegnano a ridurre le proprie emissioni di CO₂ almeno del 20% entro il 2020, predisponendo l'inventario delle emissioni ed il Piano per l'Energia Sostenibile.

Agenda21Laghi presenterà domanda di finanziamento alla Fondazione Cariplo.

Dal pubblico si solleva la questione dei due cementifici.

Fagiani risponde che dell'argomento si è ampiamente discusso nel precedente Forum interamente dedicato agli studi su aria e suolo, dai quali non sono emerse, relativamente alle concentrazioni di NO_x e PM₁₀, criticità particolari nell'intorno dei camini dei due impianti.

La parola passa quindi a Fausto Verti (v. orientazione allegata) che si focalizza sul ruolo del contadino, sulle difficoltà date dalla frammentazione dei terreni coltivabili e dalla loro limitata fertilità e sulle modalità di vendita.

Ricorda il progetto Km.0 di Agenda21Laghi che, dopo aver prodotto l'omonimo quaderno, si ripropone di collegarsi ai produttori in occasione di mercatini e fiere, con degustazioni di prodotti locali, di scrivere dei menu a base di prodotti locali proponendoli ai ristoratori.

Infine Fausto elenca le possibilità per migliorare l'incontro tra domanda e offerta, tra cui i Gruppi di Acquisto Solidale, i mercati dei contadini, la vendita a ristoranti e agriturismi, il mercato coperto, i punti di vendita "consorziali".

Paolo Rusconi e Davide Auteri espongono a due voci alcune interessanti esperienze, di Gruppi di Acquisto Solidale di oltre 100 famiglie (biobuy di Ispra arriva a 130 e di come affrontare i problemi della distribuzione.

Gruppi così ampi possono funzionare con ampio impiego dell'informatica per la trasmissione e raccolta di ordini, e di organizzazione logistica.

La loro speranza era che l'organizzazione della domanda potesse stimolare l'offerta locale: non è stato così tanto che, per approvvigionarsi di frutta e verdura biologiche, hanno dovuto rivolgersi lontano per la limitata disponibilità locale. Oggi, ad esempio, con la cooperativa Aequos, arrivano ad ordinare settimanalmente 7 tonnellate di frutta e verdura in Vento, Emilia e nel novarese, per circa 1.000 famiglie, spuntando prezzi equivalenti a quelli offerti dalla grande distribuzione.

Dal pubblico un esponente del GAS della Valcuvia sottolinea che l'offerta biologica deve basarsi su piccoli produttori consorziati e stabilire rapporti solidali.

I relatori citano un'esperienza del biellese di aste on-line con raccolta dei prodotti effettuata da una cooperativa sociale che li concentra in un unico punto in cui gli aderenti al GAS vanno a ritirarli.

Ivan Rovetta porta il punto di vista di Slow Food, ricordando che in provincia di Varese si produce solo l'1% del cibo consumato. Il problema quindi è la dimensione troppo limitata della produzione, insufficiente a coprire il bisogno. Bisogna quindi incoraggiare le attività produttive specie di giovani. Non condivide la posizione sulla scarsa competitività del prodotto locale. Come si fa l'analisi qualità/prezzo nell'acquisto di un telefonino, o stesso si deve fare per l'acquisto di cibo. Si scoprirà che l'insalata fresca dura di più di quella comperata al supermercato ed ha un gusto molto diverso, proprio e tipico del luogo in cui è stata prodotta. Cita l'esperienza delle comunità di cibo di Dumenza, per i formaggi e di Brebbia per i fagioli. Nella comunità non si parla più di consumatore, ma di coproduttore.

L'agricoltura, conclude, è un problema di tutti.

Giordano ferrarese, Presidente dei ristoratori di Confcommercio, fa presente che l'agricoltura locale sarebbe insufficiente a servire solo i 1.200 ristoratori della provincia.

Il problema è dunque la produzione e la reperibilità. E' stato fatto un proficuo lavoro sui prodotti tipici, con la costituzione del Consorzio di 2° livello Varese da gustare".

Il prodotto tipico costa di più, però è richiesto dal cliente che è disposto a pagare l'extracosto. Tuttavia, ancora una volta, c'è la sensazione che si faccia più marketing che produzione. Ferrarese dichiara la sua disponibilità a sedersi ad un tavolo di confronto.

Nel dibattito con la partecipazione dl pubblico, che aveva già interloquito con i relatori, si torna sui punti salienti: il consumatore deve valutare la qualità del prodotto e pagare un prezzo giusto, la via per garantire reddito agli agricoltori è la vendita diretta "a Km.0".

L'invito ribadito da molti è mettersi in rete, cercare coordinamento tra tutti gli attori, agricoltori, consumatori, ristoratori, Enti Pubblici. Siamo pronti?

La serata si chiude con il rinfresco, va da sé basato su prodotti locali.