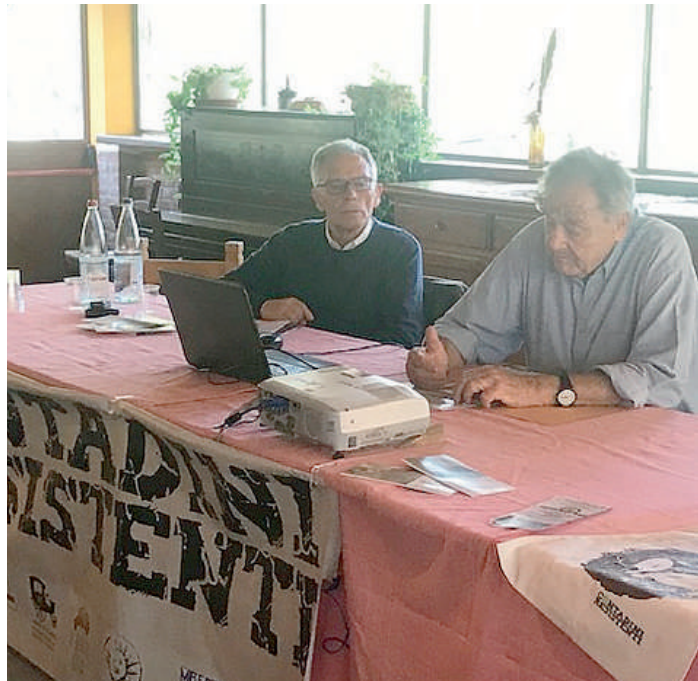


Valtidone

«Vogliamo resistere al mercato col biologico e la filiera supercorta»



Al tavolo il moderatore Gianni D'Amo e Giorgio Ferraresi. A lato, dall'alto: i produttori Mauro Lafranconi e Martino Pierdomenico FOTO TASSI



Il seminario dei Contadini Resistenti: «Nessun ritorno al Medioevo ma un racconto di un prodotto che si sviluppa nel nostro territorio»

Pier Paolo Tassi

PIOZZANO

Ben oltre l'obiettivo iniziale di mappare le piccole realtà neo-rurali nel Piacentino, la Fondazione "Fabrizio Bertuzzi e Mina Losi" ha dato il via ad un inaspettato lavoro di coordina-

mento che oggi, grazie alla crescita della parallela associazione "Contadini Resistenti" (16 produttori agricoli affiliati), punta ad una commistione tra recupero dell'architettura rurale e tecniche innovative. Per resistere al mercato e alla concorrenza della grande distribuzione. E se da una parte, di questo

ritorno al lavoro della terra, il libro della biologa Giuliana Cassizzi "Contadini resistenti e cultura del territorio" raccoglie storie e filosofia, dall'altro il seminario azienda per un'alluvione nel 2009 in località Pianoni, assieme ai tre figli ha aperto a Piozzano un birrifico con annessa malteria, che produce birra senza glifosato: «Mancano ancora un orgoglio e una cultura identificativa dell'agricoltore. Questa associazione vuole presentare un nuovo modo di intendere l'agricoltura come scelta di vita e compendio di passioni. Non vogliamo tornare al medioevo, ma raccontare la storia di un prodotto che si sviluppa sul nostro territorio».



Agricoltura come scelta di vita e compendio di passioni»
(Mauro Lafranconi)



Non solo consumo di cibo ma un'educazione alimentare»
(Tribi di Slow Food)

Dall'idea di "consumo giusto" alle consegne a domicilio

Oggi ordinazioni su Facebook ma il futuro va verso una rete di vendita

PIOZZANO

Dal sistema Reko alla consegna a domicilio: per i giovani produttori restare sul mercato significa saper volgere a proprio vantaggio anche i punti forti della grande distribuzione. Reko, l'acronimo svedese traducibile con l'espressione "il consumo giusto" è già approdato a Reggio Emilia e ora, grazie ai Contadini Resistenti, prova ad emergere an-

che in provincia di Piacenza. La fase sperimentale ha già preso piede a Caratta, presso la Locanda dei Melograni. «Il sistema è semplice - spiega Martino Pierdomenico dell'azienda agricola La Trebbiola -. Attraverso il nostro gruppo Facebook, ogni settimana i produttori pubblicizzano i prodotti in vendita, così ognuno può ordinarli nei commenti. Al mercoledì dalle 18 alle 19,30 avviene la distribuzione in sacchetto». Ma è solo l'inizio, perché nell'immediato futuro il progetto è di creare una rete complessa che vada a coprire non solo le esigenze dei privati ma an-

che quelle degli agriturismi. E a Piacenza il punto di raccolta, dopo un favorevole confronto con l'amministrazione comunale, potrebbe sorgere in zona Veggiolotta. E chissà, diventare un viatico per un mercato permanente sullo stile di quanto già realizzato a Rivergaro. «Servono metodi di vendita rapidi ed efficienti per noi produttori che dobbiamo rimanere nei campi - conclude Pierdomenico -. Per questo la naturale evoluzione spingerà verso l'assunzione di personale addetto alla vendita e alle consegne, in un'ottica di rete».



«Prodotti di qualità»

Giuliana Cassizzi: «Ridiamo vita al territorio in un'ottica nuova, con prodotti di qualità dei quali c'è grande domanda»

L'INTERVISTA MARTA SCHIAVON / AGRICOLTORE

«Abbiamo gli stessi vincoli burocratici delle grandi aziende»

ORIGINARIA DI VARESE, A MEZZANO SCOTTI PRODUCE ORTAGGI E HA RESTAURATO UN MULINO

● Classe '86 e originaria di Varese, il ritorno al lavoro della terra per Marta Schiavon va di pari passo con la vita sentimentale. Dopo la laurea in scienze agrarie a Milano, avrebbe voluto raggiungere il fratello in Toscana, ma poi, dopo il matrimonio, la sua storia si è intrecciata con quella di Mezzano Scotti, frazione del comune di Bobbio, dove il suocero aveva un'azienda agricola. Lì, assieme al marito, ha iniziato la ristrutturazione del Mulino e, più in generale, una piccola opera di riqualifica di un borgo abbandonato. Oggi, nei campi di proprietà dell'azienda agricola Cadonica, si coltivano ortaggi a chilometro zero. E a tre anni dall'inizio dell'attività, Marta e il marito sono l'emblema di una generazione di giovani leve che del ritorno al lavoro della terra ha fatto una scelta di vita.



Marta Schiavon, 37 anni

«Che rapporto c'è tra recupero della tradizione e innovazione nel vostro caso specifico?»

«Per noi andare avanti non significa tanto volgerci verso tecniche innovative, piuttosto tornare alle origini, recuperando l'architettura rurale e rendendo moderna una struttura antica come il mulino».

Cosa può fare la politica per tutelare la realtà di voi piccoli produttori?»

«Servirebbe uno spazio di vendita a livello provinciale accessibile a tutti»

«A livello provinciale, innanzitutto potrebbe mettere a disposizione uno spazio per la rivendita dei nostri prodotti che sia accessibile a tutti dal punto di vista logistico. E poi studiando maggiori agevolazioni per assumere. Soprattutto per quanto riguarda il personale addetto alle consegne».

_PPT

Che Classe!

VOTA LA CLASSE 1 LIBERTÀ LA PREMIA

Ogni giorno Libertà pubblica un tagliando con cui puoi votare la classe che preferisci, a tua scelta tra scuola materna, elementare, media inferiore. Ogni voto vale un punto. Le 138 classi che avranno ottenuto più punti vinceranno un buono da 2.500 a 100 crediti da convertire in prodotti tecnologici e kit didattici da scegliere nell'apposito catalogo on line. Regolamento completo su www.liberta.it/checlasse.

CLASSE SEZIONE SCUOLA MATERNA SCUOLA ELEMENTARE SCUOLA MEDIA INFERIORE

NOME SCUOLA

INDIRIZZO / LOCALITÀ SCUOLA

VOTO QUESTA CLASSE PERCHÉ (facoltativo)

2° TAGLIANDO
SCADE IL 4/11/19

APPLICA QUI IL BOLLINO DEL GOTICO
PER AUMENTARE DI 2 PUNTI
IL VALORE DEL TAGLIANDO

VALE 1 PUNTO

SECONDO TEMI:
IL MIO RACCONTO PREFERITO E'

Inviare i vostri elaborati per guadagnare fino a 50 punti in più ogni due settimane.