

CONSUMATTORI E CONSUMATTRICI

Di Antonella Cignarale

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Secondo il censimento sull'agricoltura in dieci anni le aziende agricole sono diminuite di un milione. Quelle con più di 50 ettari di terra sono cresciute del 22 per cento. A chiudere sono soprattutto le piccole aziende. Secondo Federdistribuzione in 16 anni il commercio del cibo dei negozi tradizionali è sceso dal 27 al 16 per cento. Quello della grande distribuzione è aumentato, dal 63 al 73,5 per cento.

DOMENICO PERROTTA - RICERCATORE SOCIOLOGIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO

È quello che nella letteratura scientifica internazionale si chiama "supermarket revolution", la rivoluzione dei supermercati, che significa che chi vende il cibo non si limita a venderlo, ma ha un enorme potere sia sulla produzione che sul consumo. E sulla produzione ha un enorme potere nel decidere chi, dove e con quali standard produttivi produce.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Se è in atto una supermarket revolution è in atto anche una timida contro-revolution. Buonasera. È materia per chi vuole abbandonare la logica, i meccanismi della grande distribuzione. È l'evoluzione dei gruppi di acquisto solidale. Tutto era iniziato con la bustina, la cassetta di frutta e verdura, poi c'è stato qualcuno che ha cominciato a finanziare le aziende agricole in città e ora si è arrivati ai supermarket, dove il consumatore è contemporaneamente anche gestore e proprietario. Ecco e dentro puoi trovare dei prodotti che hanno le caratteristiche simili a quelle che troveresti nei supermarket, quelli grandi, ma poi hanno il pregio di non inquinare. La nostra Antonella Cignarale.

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

La prima cosa è che senza supermercato compro meno. Questo qui è del riso sempre comprato sfuso.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Elena vive a Roma e da tre anni riesce a fare a meno del supermercato. A cominciare dai detersivi.

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

Percarbonato di sodio, praticamente è una candeggina naturale.

ANTONELLA CIGNARALE

Qui c'è scritto brillantante?

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

Sì.

ANTONELLA CIGNARALE

Ok, cosa c'è dentro?

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

Acido citrico e acqua.

ANTONELLA CIGNARALE

Cosa ci fai con questo acido citrico?

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

Con l'acido citrico si può fare tutto ciò che serve per rimuovere il calcare. Lo metto nel cestello della lavastoviglie al posto del brillantante. Lo metto nella vaschetta della lavatrice come ammorbidente e l'ammorbidente non lo compro più.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

1 kg di acido citrico costa 7 euro, diluito con l'acqua diventano 6 litri di prodotto multiuso.

VALERIA PONASSI - CHIMICA

L'acido citrico lo assumiamo già in bevande, nei latticini, è un correttore di acidità.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

E il percarbonato di sodio rispetto ad altri prodotti come fa a levare la macchia?

VALERIA PONASSI - CHIMICA

Con l'azione congiunta del carbonato di sodio e dell'ossigeno che contiene il percarbonato. Lo sbiancante se contiene sbiancanti ottici non la leva, la copre e il tuo occhio non riesce a percepirla. La candeggina è inquinante.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Il percarbonato di sodio costa 3,60 euro al chilo. Uno smacchiatore che paghiamo 4,20 euro in realtà, al chilo, costa da 8 a 14 euro.

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

L'insalata molte le persone sono disposte a pagarla anche 15 euro al chilo senza accorgersene perché se la comprano in busta quella già pronta, si parte dai 15 euro al chilo, si arriva anche a 20, 23 se è biologica. Io sopra i due euro non la pago mai e ovviamente stiamo parlando di biologico.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Per far prima, frutta e verdura le ordina online direttamente all'azienda agricola.

ELENA TIOLI - AUTRICE E BLOGGER

Viene raccolta la mattina della consegna.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

I detersivi se li fa spedire da un laboratorio locale in un posto vicino casa, dove la gente condivide la scrivania per lavorare - e già che c'è - ritira la spesa.

OPERATORE COOPERATIVA

Ok, ecologico per lavatrice, tieni.

ELENA

Grazie.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

E se qui la comodità si paga l'8 per cento su ogni prodotto, in questa cooperativa di Bologna il consumatore la frutta e la verdura la raccoglie. E non la paga al chilo, mette 750 euro all'anno.

CECILIA GUADAGNI - CONTADINA ARVAIA CSA

Nel modello della Agricoltura Supportata dalla Comunità, il socio fruitore non paga per una quantità precisa di chili di ortaggi, il socio fruitore paga perché l'attività agricola funzioni. Si condividono i buoni e i cattivi raccolti.

ANTONELLA CIGNARALE

Se un raccolto va male voi non vi potete aspettare tre cassette di fragole, ma ve ne può arrivare anche una o nessuna e questo voi lo avete già messo in conto?

MARCO PAGLIONE - SOCIO FRUITORE ARVAIA

Certo.

ANTONELLA CIGNARALE

Cioè insomma è più facile andare a prendere le fragole al supermercato, no?

MARCO PAGLIONE - SOCIO FRUITORE ARVAIA

Sì, però se le hai assaggiate sono molto più buone qui.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

E sempre a Bologna c'è chi non va più al supermercato perché ne apre uno suo, autogestito. I soci del progetto "Camilla" mettono 125 euro all'anno e lavorano gratis tre ore al mese, nel posto in cui faranno la spesa.

ROBERTO TOMESANI - EMPORIO AUTOGESTITO CAMILLA

Ci sarà il ragioniere che lavora in cassa o che fa le pulizie, io vado volentieri a far le pulizie.

ANTONELLA CIGNARALE

E in più decide con tutti i suoi soci cosa compra e da chi compra?

GIORDANA ALBERTI - EMPORIO AUTOGESTITO CAMILLA

Sì, perché è importante avere un rapporto proprio diretto anche con i fornitori.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Tra i fornitori ci sono i contadini di "campi aperti", i primi banchi li hanno uniti in questo spazio autogestito, oggi sono una rete di duecento piccole aziende locali che organizzano mercati settimanali in più punti della città.

CLIENTE - MERCATO CAMPI APERTI BOLOGNA

Le zucchine quelle che compravo al supermercato non profumavano quello che ho cominciato a comprare qui ho scoperto che invece profumano.

CLIENTE - MERCATO CAMPI APERTI

Oggi ho comprato le bietole, le fragole e in un altro banchetto la borragine per fare i tortelli.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

E con il fiore di acacia che si fa?

MICHELE SANDRI - MERCATO CAMPI APERTI

Lo fai in pastella e poi lo friggi, la fine del mondo.

MICHELE CARAVITA - CONTADINO CAMPI APERTI

Se un'azienda ha dieci piante di ciliegie porterà ciliegie al mercato ma non ne può portare quintali.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Perché in questi mercati hanno deciso che ognuno può vendere solo ciò che produce e il consumatore diventa co-produttore.

CLIENTE - MERCATO CAMPI APERTI BOLOGNA

La verdura che compri qua è chiaro che magari può avere un prezzo un po' più alto rispetto a quello che compri in un supermercato discount, però non getti via nulla.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Elisa produceva solo pere biologiche per la grande distribuzione.

ANTONELLA CIGNARALE

Riuscivi a coprire i costi tuoi?

ELISA MATTIOLI - CONTADINA CAMPI APERTI

Eh, no. È la grossa distribuzione che fa il prezzo e in genere si aggirava intorno ai 50-60 centesimi al chilo. A fronte di costi produttivi di almeno 70 centesimi il chilo. Moltiplicato per la quantità di pere che producevamo era una perdita insomma abbastanza ingente.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Qui il prezzo viene deciso tra produttori e l'agricoltura è biologica e contadina.

CARLA ZANARINI - CONTADINA CAMPI APERTI

Questa bustina contiene degli insetti, insetti utili...

ANTONELLA CIGNARALE

Che mantiene lontani gli insetti dannosi?

CARLA ZANARINI- CONTADINA CAMPI APERTI

Esatto è così.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

La rete può essere sostenuta attraverso la solidarietà e la partecipazione, perché la figura del contadino ancora non gode di un riconoscimento giuridico.

ANTONELLA CIGNARALE

La vostra campagna popolare a cosa punta?

ROBERTO SCHELLINO - CAMPAGNA AGRICOLTURA CONTADINA

Che sia riconosciuta la figura differenziata dell'agricoltore contadino da quello dell'imprenditore agricolo di impresa e quindi abbia la base giuridica per poter richiedere norme adeguate a sé, dalla politica europea, come alle norme sulla trasformazione dei prodotti, o norme di accesso alla terra.

ANTONELLA CIGNARALE FUORI CAMPO

Incentivare i sistemi alimentari piccoli e locali, ecologici e solidali, aiuta a prevenire lo spreco alimentare.

LORENZO CICCARESE - RESPONSABILE HABITAT AGRICOLTURA E FORESTE - ISPRA

Quando andiamo ad acquistare da questi mercati locali o acquistando prodotti biologici raramente poi produciamo dei rifiuti. E questa è la strada che può essere seguita ovviamente sostenendo questi sistemi di produzione, associandola anche ai mercati.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Secondo gli studi dell'Ispra la filiera corta, quella agroecologica e solidale, consente nell'intero ciclo produttivo di generare pochi scarti, 5-10 per cento, che è un bel risparmio se si paragonano invece a quelli della grande industria agroalimentare, che arriva addirittura a sprecare il 40-60 per cento. Detto questo però non è che dobbiamo accettare a scatola chiusa quello che ci dice il contadino, il piccolo contadino, perché sul suo banco potrebbe mettere anche fino al 41 per cento dei prodotti che acquista da terzi. Ecco a meno che non lo conosciate insomma non gli credete a scatola chiusa. Proprio per incentivare i comportamenti dei piccoli agricoltori c'è una legge, una proposta di legge, che giace però nei cassetti della commissione Agricoltura, speriamo che qualcuno la riapra perché significa input all'economia e maggiore controllo anche su un terreno che potrebbe anche prender fuoco se abbandonato. E a proposito di controlli vediamo come funzionano quelli delle Ferrovie dello Stato. Report può cominciare.