

La festa è anche qui

La cooperativa che fa l'orto bio e solidale

È a Treviso, i suoi prodotti rispettano cibo e persone

di CARLO PETRINI

Nella società post-industriale e individualista in cui viviamo, anche l'agricoltura – a partire dalla rivoluzione verde degli anni '70 – ha via via perso le sue caratteristiche distintive: l'equilibrio con la terra e le risorse naturali come prerogativa, il rispetto delle stagioni, la multifunzionalità dell'azienda agricola, il saper vivere e lavorare in comunità. Per questo motivo, quando a febbraio a Treviso ho avuto la fortuna di conoscere la Cooperativa Agricola Topinambur e ho toccato con mano quello che l'agricoltura sociale può fare e rappresentare, è stata una boccata di aria fresca. Una realtà in cui la sostenibilità economica non è il solo fine da perseguire, ma dove lavorare la terra ha un significato molto più profondo del mero ottenere prodotti agricoli per soddisfare i propri bisogni commerciali e/o nutrizionali. La piccola cooperativa infatti, non solo coltiva con metodi biologici certificati i suoi preziosissimi quattro ettari di terreno, ma soprattutto dà la possibilità a persone in condizioni di svantaggio sociale – grazie alla sinergia con la Cooperativa Solidarietà Onlus – di svolgere svariate attività: dalla coltivazione degli ortaggi (sempre di stagione), passando per la loro trasformazione, fino ad arrivare alla vendita, che avviene, su richiesta, a domicilio dei cittadini trevigiani, ogni giovedì, o in negozio durante la settimana (via 33esimo Reggimento Artiglieria 24). Qui ricordo l'incredibile savoir-faire di un ragazzo senegalese che aveva scoperto una passione sfrenata e un talento innato per lo story-telling, la vendita e il rapporto con il cliente. Ricordo il suo sorriso e quello di chi gli ha dato lo spazio e l'opportunità di scoprirsi un venditore: Mariangela Buccioli, la vera anima della Cooperativa che quotidianamente si impegna tra orto, fattoria didattica ed educazione, dei suoi collaboratori e dei clienti, che diventano così co-produttori, parte attiva e consapevole della comunità. Grazie a queste persone meravigliose l'agricoltura diventa così un modo per creare sinergie e per difendere la biodiversità ambientale da un lato, e quella umana dall'altro, dando spazio davvero a tutti. L'esperienza di Solidarietà e Topinambur non è solo la prova che dimostra che anche nelle zone urbane un'alternativa c'è, ma è anche l'esempio che traccia la strada per il nuovo umanesimo di cui tutti abbiamo bisogno.

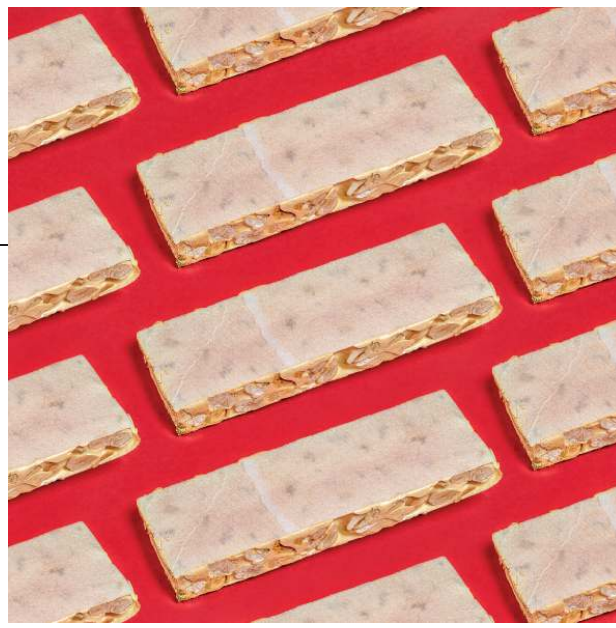
www.slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



4 Polentine Banda Biscotti Verbania Solo materie prime locali o in arrivo dal sud del mondo tramite il commercio equo

e solidale (zucchero e cacao) per i frollini di farina di mais lavorata con burro della val d'Ossola e uova fresche, secondo l'antica ricetta dei biscotti di meliga (mais in dialetto). Imperdibili anche i baci di dama al farro



5 Torrone Sprigioniamo Sapori Ragusa “Quando stare dietro le sbarre diventa un

impresa” recita il claim della cooperativa, che si traduce in quattordici detenuti regolarmente stipendiati per produrre dolcezze biologiche certificate Icea, dalla storica giuggiolena (croccante di sesamo) ai torroni con mandorle o pistacchi e mieli locali



9 Scappatelle Made in carcere Bari — Nisida (Napoli) Nati grazie alla onlus Officina Creativa, i biscottini vegani

e biologici a forma di cuore arrivano dai carceri minorili di Nisida e Bari. Tra gli ingredienti, grano duro Senatore Cappelli, zucchero integrale, vino Primitivo di Manduria Dop, extravergine pugliese, lievito naturale e sale marino



10 Caffè Pausa Café Torino Nel laboratorio interno al carcere Lorusso e Cotugno si tostano

lentamente e a temperatura dolce i chicchi di Coffea Arabica, in arrivo dalle preziose piantagioni montane di Honduras e Guatemala (presidio Slow Food), sopra i 1200 metri slm., per un caffè vellutato e floreale