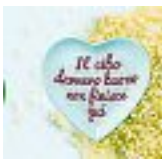


Ristoranti contro la fame



È partita in tutta Italia, in occasione del **World Food Day**, la quinta edizione di «Ristoranti contro la Fame», che si concluderà il prossimo 31 dicembre. Il **progetto internazionale** in Italia dal 2015 ha coinvolto finora oltre 600 ristoranti, raccolto 350mila euro e permesso

di aiutare 12mila bambini. Il meccanismo prevede che per ogni menù **solidale** venduto il ristorante doni 2 euro. **Azione Contro la Fame** quest'anno celebra 40 anni di impegno e di ricerca nella lotta contro la malnutrizione. www.ristoranticontrolafame.it/it/ristoranti

11

Dalla terra



Noi, i contadini resistenti (bio e slow)

«**Q**uella mattina di tre anni fa avevo giurato che sarebbe stato il mio ultimo mercato in paese. Ero l'unico banco di biologico, mi guardavano quasi fossi un extraterrestre. Ed ecco che si presenta lei: "Buongiorno sono Giuliana Cassizzi, Fondazione Bertuzzi-Losi per la tutela, promozione e valorizzazione della cultura rurale del Piacentino. Ho saputo della sua produzione di miele e zafferano, verrebbe a parlarne in un convegno su agricoltura altra e consumo critico?" Ho detto di sì e mi è cambiata la vita. Lì ho incontrato tanti altri

Chi è
Al centro con i contadini resistenti, Giuliana Cassizzi, ecologa, che da 10 anni vive e lavora in Val Trebbia nell'Appennino piacentino

solo insieme possiamo far sentire la nostra voce». Ed è così che Luca Modolo, e con lui una quindicina di coltivatori e allevatori di pianura e montagna, ha dato vita al movimento dei «Contadini Resistenti», oggi associazione in rete con il mondo universitario e la ricerca in ambito agricolo, con l'Osservatorio territorialista milanese Ostemi, con Slow-food, con Cibo Prossimo. «Vogliamo rilanciare il territorio, creare una comunità che riavvicini le persone alla natura e tra loro». Giuliana Cassizzi li ha scovati uno per

Giuliana Cassizzi della Fondazione Bertuzzi-Losi li ha «scovati»
Coltivatori e allevatori del Piacentino oggi sono un'associazione
«Vogliamo rilanciare il territorio e riavvicinare alla natura»

di **TIZIANA PISATI**



uno. Caparbia e appassionata, è l'anima di questa che, anche nel nome, è una tribù. Madre di due adolescenti, da circa quattro anni - taccuino, penna, macchina fotografica e smartphone alla mano - va alla ricerca di piccole aziende della neoruralità. Per la Fondazione Bertuzzi-Losi ne ha censite una cinquantina. Molti «resistenti» sono trentenni, ma ci sono anche cinquantenni che provengono da altre esperienze, da luoghi diversi (Milano, Cremona, Como...). Laureati, artigiani, in genere persone che non ne potevano più dei ritmi di oggi e hanno deciso di investire soldi,



Ci siamo riuniti diverse volte: abbiamo capito che solo insieme possiamo far sentire la nostra voce e promuovere un'agricoltura sostenibile

energia, l'intera esistenza, nel ritorno ad un'agricoltura naturale. Producono formaggi, salumi, carni, ortofrutta, farine, vini, erbe officinali, allevano pesci. Si scambiano consigli, mezzi e strumenti di lavoro. Insieme partecipano a bandi, gestiscono gruppi di acquisto su Facebook.

Il mercato

Ogni seconda domenica del mese fanno un mercato in Val Trebbia, a Rivergaro, «grazie al Comune che crede in noi». La gente viene, assaggia, conosce, apprezza. «Ce ne sono tanti come noi, hanno grandi potenzialità ma se non fanno rete rischiano di vanificare tutto». Così Giuliana continua la sua ricerca - «Me li segnalano, vengono a cercarmi, mi contattano sul blog è una realtà molto dinamica» - e va tessendo una fitta tela di contatti organizzando incontri, workshop, seminari, convinta che «è in atto una rivolta dal basso». Un impegno che non conosce sosta. «Non mi pesa affatto - gli occhi verdi

come il suo adorato mare di Puglia, dov'è nata, brillano di un'energia contagiosa - credo molto nel rapporto diretto. Ci si dà forza, coraggio, fiducia». «Senza di lei non esisteremmo», dice Mauro Lanfranconi, produttore di birra a ciclo chiuso, presidente dei «Contadini Resistenti». «Le interrelazioni in natura e tra le persone - dice lei - mi hanno sempre appassionata».

Giuliana si porta dietro il patrimonio accumulato nella vita precedente, quella di biologa impegnata in acquacoltura e pesca marina e sperimentazioni sull'impatto ambientale delle culture, riciclo e circuiti integrati, valorizzazione del compost e quant'altro. Esperta di ornitologia, per qualche anno ha fatto l'educatrice ambientale insegnando ai bambini a leggere la natura camminando tra boschi e campagne. Fino all'incarico della Fondazione Bertuzzi-Losi: «Ricordo il primo contadino che conobbi, un ex-elettricista, vegano convinto, contentissimo di potersi finalmente raccontare. Così gli altri: felici di spiegare le ragioni della loro scelta, ma molto soli, con tante difficoltà a portare avanti i progetti dovendo fare i conti con un'enorme burocrazia. Si sentono abbandonati dalle istituzioni e dalla politica». Prossimo raduno il 26 ottobre per un convegno.



La rete

Su facebook gli appuntamenti dei «contadini resistenti»
<https://it-it.facebook.com/pg/contadiniresistenti>