

Quale futuro per Spiga&Madia: un progetto di sovranità alimentare

Novembre 1, 2017 · admin



Spiga&Madia è uno dei primi progetti del **DESBri (Distretto di Economia e Solidale Monza e Brianza)**, nonché uno dei più longevi. Questo nasce con lo scopo di verificare la possibilità di ricostruire una filiera di pane biologico interamente gestita in un territorio (la Brianza monzese) approssimativo di 50 km di raggio. Promosso da una comunità di “consumatori consapevoli”, il progetto costituisce un tentativo di superare la figura del “consumatore” in quanto utente passivo, per approdare a quella di “co-produttore”, di soggetto cioè che, da un bisogno concreto, fa nascere progetti e ne condivide con il produttore la realizzazione nella condivisione del rischio imprenditoriale.



Il progetto Spiga&Madia ha anche stimolato, in un'ottica di promozione della sovranità alimentare locale e della biodiversità, la riappropriazione della produzione di semente. I semi sono riprodotti dagli agricoltori coinvolti del progetto e/o scambiati benevolmente nell'ambito dei soggetti appartenenti alla Rete Semi Rurali, al fine di promuovere lo sviluppo di varietà locali nel territorio brianteo, adatte ai bisogni e ai desideri della comunità di riferimento, non delle esigenze di produttività e tecnologiche proprie della trasformazione industriale.

Fresco di festeggiamenti per il decennale, il progetto ha affrontato nel tempo tante peripezie e il 2017 ha visto tante iniziative grazie al progetto Spighe Sostenibili, che ha permesso di organizzare corsi di formazione, serate divulgative, percorsi per le scuole. Oggi il progetto è più forte, i rapporti con i produttori coinvolti sono sempre più solidi e un forno si è aggiunto ai panificatori aderenti, mettendo a disposizione nuove tecniche e conoscenze.

In quest'ultimo anno DESBri ha gestito economicamente e fiscalmente quella parte del progetto Spiga&Madia legata alla vendita della farina ai Gas, mentre si stava concludendo la collaborazione con C.na Nibai impegnata nella gestione della vendita della farina ai

panificatori.

La necessità che emerge in questo momento è quella di trovare una forma organizzativa più coerente con le esigenze fiscali correnti ed in grado di dare un nuovo slancio al progetto. Progetto che rimane garante dei processi decisionali e dei saperi acquisiti in questo decennio, circa le tecniche di coltivazione, la costruzione del prezzo, le modalità di panificazione, con un gruppo tecnico di volontari appassionati che segue costantemente la filiera affinché siano sempre rispettati i principi e i criteri che in origine DESBri ha racchiuso in un patto fondativo con tutti gli attori impegnati nella filiera di uno dei prodotti più presenti sulle nostre tavole: il pane.

Giovedì 2 novembre alle ore 21.00 ci sarà l'incontro QUALE FUTURO PER SPIGA&MADIA - *costruiamo assieme una gestione economica e fiscale per il nostro progetto di sovranità alimentare in Brianza*, presso Arci Scuotivento, via Monte Grappa 4b Monza.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/quale-futuro-spigamadia-progetto-sovranita-alimentare/>