

MIGLIO UN PASSATO DI VERDURE CHE UN FUTURO DI MERDA. INCONCLUDENTE CRITICA ALLA PRODUZIONE IDEOLOGICO-ALIMENTARE

Vita rurale – vita urbana

Mentre la vita in campagna consente la produzione di ortaggi, frutti o elaborati, tramite la coltivazione e l'allevamento, la vita cittadina – per limitatezza di spazio – dà pochissimi strumenti al singolo per trovare uno stile di vita etico e responsabile che aggiri il sistema della grande distribuzione.

Auto-produzione

Meglio trascorrere il proprio tempo lavorando per qualcuno che spesso nemmeno si conosce solo per avere soldi da spendere in beni di consumo o condividere il proprio tempo con altre persone per imparare a fare direttamente quello di cui si ha bisogno?

Noi crediamo che, a prescindere dal risparmio di tempo ed eventualmente denaro, vi sia un valore aggiunto da tenere in considerazione, perché se due persone si scambiano un euro, alla fine ognuno avrà sempre un euro; se due persone si scambiano un'idea, alla fine ognuno ne potrà avere almeno due.

La ripetizione dell'acquisto non fornisce esperienza da mettere nel proprio bagaglio, serve solo ad addestrare le persone a diventare buoni consumatori, che fiutano l'offerta, se gli va bene, non pensando ai costi invisibili delle offerte speciali che ricadono su altri o su loro stessi appena usciti dal centro commerciale.

L'elaborazione collettiva dei saperi come dei sapori permette di raggiungere lo stesso soddisfacimento dal punto di vista materiale evitando almeno alcune tappe della lunghissima filiera fra materie prime e prodotti in scatola.

Autoprodurre significa spostare l'ottica da una pura meccanizzazione nell'uso e spesso abuso della moneta al compiere una scelta sulla propria alimentazione, indipendente dalle logiche del consumo basate sul profitto e che permetta una discussione più ampia sulla percezione e il senso dei bisogni.

Recupero

Il recupero è una pratica che s'inserisce in una delle tante distorsioni del sistema commerciale di distribuzione alimentare: quella dello spreco, passaggio centrale dell'intera catena produttiva. Il momento in cui – nel sistema della grande distribuzione – la merce diventa rifiuto è molto spesso prematuro rispetto alla vera durata di vita dell'alimento. Nei grandi mercati ortofrutticoli molti ortaggi e frutti diventano rifiuti solo perché non arriverebbero alla vendita del giorno successivo in condizioni ottimali (secondo i criteri di perfezione e bellezza estetica promossi dalle politiche di marketing).

In questo preciso momento, quello in cui la merce diventa rifiuto, si inserisce la pratica del recupero. Frutta e verdura non sono più materia di consumo (non si paga per averle), ma non sono ancora rifiuto. Realizzare marmellate, passate di pomodoro, sottolii e sottaceti con questi prodotti sarà uno degli scopi dei laboratori di autoproduzione.

L'intento è quello di dare un diverso senso a questo concetto/pratica, da diversi punti di vista in diversi momenti, inserendosi in una catena produttiva lineare e trasformandola invece in un circolo, agendo inizialmente nelle lacune lasciate da un sistema fondamentalmente incompleto, ed aggiungendo dei tasselli a quel mosaico che rappresenta la vita di ognuno di noi, riappropriandoci delle più semplici azioni.

Prodotti biologici locali – Gruppi di acquisto solidali

La pratica del recupero si integrerà all'utilizzo di prodotti biologici locali, attraverso sistemi di distribuzione alimentare che garantiscano la filiera corta. Ciò permette il rispetto della sostenibilità ambientale attraverso determinati metodi di produzione e di lavoro, un minor dispendio energetico per la riduzione degli intermediari e la riduzione dello spreco di combustibili fossili (vedere oro nero-petrolio) necessari ad alimentare i mezzi di trasporto delle merci, per non parlare dell'occupazione dei suoli terrestri e dell'avvelenamento dell'aria generata dal trasporto merci-combustibili-reti viarie. L'acquisto di materie prime direttamente dai produttori permette inoltre il risparmio di moltissimi imballaggi usa e getta.

Inizieremo quindi a far parte del Gruppo di acquisto solidale di Bologna, di cui un gruppo ha sede nello spazio Vag61 e ci riforniremo ai banchi dei mercati biologici di XM24, quartiere Savena e Vag 61.

Re-distribuzione

Al termine dei laboratori tutti i partecipanti potranno portare con sé i frutti del loro lavoro, i saperi e i sapori imparati e prodotti, o continuare a condividerli cenando insieme e riflettendo sulle dinamiche produttive tra un filmato e un bicchiere di vino.

Il substrato da cui nasce questo progetto è composto dalle esperienze dei suoi partecipanti alla vasta cerchia di realtà che hanno assunto l'ambiente cucina come simbolo della trasmissione delle conoscenze (saperi e sapori), che hanno vissuto la condivisione degli spazi come vera espressione della vita, che hanno scelto l'autorganizzazione come metodo di realizzazione dei propri bisogni (collettivi); tutte azioni che in parte sono già state messe in pratica negli spazi di VAG61 e che hanno indirizzato in via Paolo Fabbri la scelta del luogo.

Nello specifico, una volta attivato, il progetto prevede una serie di fasi:

RECUPERO – per un diretto contatto con uno dei tanti motori dell'economia bolognese, in particolare nel quartiere S. Donato, sede di Vag61, con l'intento di rendere i commercianti ed il vicinato partecipi delle nostre azioni, senza disdegnare l'utilizzo di forme associative per recuperare dai supermercati gli alimenti scaduti destinati al macero.

MERCATI BIOLOGICI / GRUPPI DI ACQUISTO - per confrontarsi con i produttori biologici ed i partecipanti ai gruppi di acquisto e coinvolgerli assieme ad altri soggetti nella costruzione di percorsi collettivi di rifiuto del cibo-merce.

AUTOPRODUZIONE – per una riappropriazione diretta del tempo, limitando al massimo l'intermediazione monetaria e burocratica, che ostacola l'iniziativa collettiva e individuale.

REDISTRIBUZIONE – attraverso la riflessione collettiva permessa dai tempi dell'autoproduzione (vedi lievitazione naturale / orgia di batteri), confronto e proiezione di filmati.