



# Comunità del cibo, alleanza virtuosa

*La collaborazione con Adiconsum Verona prosegue, vi proponiamo un nuovo articolo dell'Avvocato Silvia Caucchiolo*

Coltivare la terra, attraverso una gestione collettiva dei soci, dalla semina al raccolto, destinato prevalentemente alla comunità dei soci stessi. Questo modello si chiama CSA (community supported agriculture). Significa fare impresa comune fra contadini e consumatori. In Europa e nel mondo assume declinazioni particolari a seconda del luogo e del gruppo di persone che la mette in pratica.

Ovunque ha in comune principi e obiettivi, quali la condivisione dei rischi e dei benefici connessi all'agricoltura biologica, contadina e di piccola scala; un'agricoltura che produce cibo sano e vicino a chi lo mangia; la sovranità alimentare, cioè il diritto delle persone di prendere decisioni a proposito del cibo che mangiano; la possibilità di sostenere idealmente, fisicamente e finanziariamente un'alternativa al modello della produzione industriale di cibo; il desiderio di ricreare relazione fra chi principalmente coltiva e chi mangia.

Il meccanismo è semplice: per coltivare ortaggi e alberi da frutto occorre annualmente una certa quantità di risorse, che viene valutata entro la fine di un anno per l'anno successivo. Una volta calcolati i costi necessari per sostenere la produzione (l'acqua, le piantine, i semi, il lavoro dei contadini e di chi amministra i conti), il budget viene sottoposto a tutti i membri perché venga approvato e si calcola il costo di una "quota annuale" dividendo il costo totale per il numero dei membri che partecipano al CSA. Il raccolto durante l'anno è quindi condiviso in depositi e distribuito settimanalmente.

È un sistema che abbiamo imparato a conoscere da alcune esperienze centro-nord europee che lo applicano. In Germania attualmente sono presenti una quindicina di progetti; negli altri Paesi, come Giappone, Francia e Stati Uniti c'è una diffusione più ampia.

Il Buschberghof è il progetto di CSA più vecchio della Germania situato nelle campagne di Amburgo: 86 ettari coltivati con metodo biodinamico, dove si allevano bovini, pecore, maiali, galline e si coltivano grano tenero, orzo, segale, avena, farro, patate, ortaggi e frutta.

Più di 40 anni fa il Buschberghof si trasformava da un'azienda privata a una comunità agricola con le donazioni dei vecchi proprietari. Nasceva così la comunità economica Buschberghof che si prefigge di realizzare un'agricoltura non orientata al profitto. Oggi copre gran parte del fabbisogno di 350 persone (90 famiglie).

Ogni maggio gli agricoltori presentano l'andamento economico dell'anno precedente e un preventivo per il prossimo anno. Si procede con una sorta di asta, cioè tutti i partecipanti decidono liberamente con quale somma vorrebbero contribuire alla copertura dei costi. Un mese dopo si tiene una nuova assemblea nella quale vengono pubblicati i risultati e nel caso sia necessario si richiedono ulteriori fondi per la copertura completa. Nei costi sono inclusi i salari per gli agricoltori, il sostegno dei loro figli, i costi per la salute, per la previdenza e un fondo per i macchinari. La produzione agricola viene poi distribuita tra i membri della comunità economica che si auto-organizzano in gruppi per la distribuzione settimanale. Questo finanziamento in anticipo assicura la sopravvivenza dell'azienda e libera la produzione agricola dai meccanismi di mercato.

## **A.Ve.pro.Bi - Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici**

Sede Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni, 99 - 37050. Tel. 045/8731679

info@aveprobi.org – www.aveprobi.org – didattica@aveprobi.org

In Italia l'esperienza del Buschberghof viene seguita dalla cooperativa Arvaia di Bologna. La cooperativa ha l'obiettivo di coltivare la terra, attraverso una gestione collettiva dei soci. Arvaia applica il modello di CSA e lo fa su suolo comunale pubblico.

I soci si riuniscono periodicamente, concordando strategie, definendo il piano delle colture; settimanalmente il raccolto viene incassettato e inviato ai vari punti di distribuzione in città, dove i soci/cittadini che hanno preacquistato l'intero raccolto stagionale (autunno/inverno, primavera/estate), ritirano i prodotti orticoli freschi. I soci possono frequentare il campo ed è chiesto loro, un contributo in manodopera di qualche mezza giornata all'anno.

Il consumatore ritorna ad essere produttore

sostenendo e condividendo un percorso di organizzazione e produzione nella costruzione di un'agricoltura alternativa allo sfruttamento della terra e del lavoro delle persone.

Non si genera profitto, né crescita economica, ma soddisfazione di bisogni umani. Il cibo torna ad avere un valore e non solo un prezzo. Il modello di CSA consente di godersi la possibilità di conoscere da vicino chi coltiva ciò che mangiamo e fidarsi di come lavora, avere il piacere di vedere gli ortaggi che crescono. Sicuramente un guadagno in salute e relazioni.

AVV. SILVIA CAUCCHIOLI  
Consulente di Adiconsum Verona  
(associazione difesa consumatori e ambiente)

giugno 2016

# Biolcalenda

DALLA CULTURA UN'EDUCAZIONE PERMANENTE PER LA SOBRIETÀ DEI BISOGNI

PROGR. ABB. - Poste Italiane S.p.A. Sped. in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1, Comma 1 - Filiale di Padova del Gruppo Editoriale L'Espresso in caso di mancato recapito restituire all'ufficio di Padova CMP depositore del conto, per la restituzione al mittente, che si impegna a pagare la relativa tariffa - 1 copia € 2,00 (pubblicazione normalmente riservata ai soci) - Contiene I.R. e I.P.

- 
- INFLUENZE COSMICHE: IL PIANETA VENERE
  - L'ORTAGGIO DEL MESE: L'ORTICA E LA BORRAGINE
  - CUCINA EUROPEA: LA SPAGNA
  - AGOPUNTURA E INCROCI ENERGETICI
  - AGRICOLTURA: COME DIFENDERSI DAI PARASSITI
  - EFFERVESCIENZA: IL LEGAME TRA CANDIDA E CANCRO