

LA TENDENZA

Sulle tavole a tutto Gas

Negli anni Novanta il boom, poi la flessione. Ma i Gruppi di Acquisto Solidale non demordono: dal produttore alle famiglie, pagando un prezzo giusto

di VALENTINA EVELLI



Bancali pieni di arance arrivate direttamente dalla Sicilia, carne degli allevatori dal Basso Piemonte e detersivi ecologici con particolare attenzione agli imballaggi e alla sostenibilità. Il carico arriva ogni due settimane in un circolo Arci di San Fruttuoso dove viene

diviso a seconda degli ordini che poi saranno ritirati dai soci. Storie dei gruppi di acquisto solidali, i Gas del terzo millennio. A Genova, dopo il boom degli anni Novanta ne sono rimasti una quindicina che negli anni si sono adattati a nuove esigenze e alle nuove regole del mercato. «Chi partecipa non lo fa per risparmiare ma perché condivide una visione diversa dei consumi e cerca un'alternativa, anche ai tempi dell'inflazione – chiarisce subito Roberto Dal Mas, 61 anni, presidente del gruppo di acquisto Birulò che riunisce un'ottantina di famiglie – Cerchiamo di non entrare nella rete della grande distribuzione ma contattiamo e ci affidiamo direttamente ai produttori pagando un prezzo giusto ed evitando ulteriori passaggi della filiera».

La lista dei prodotti da acquistare è lunga. Le arance arrivano da un consorzio di produttori siciliani a 1,80 euro al chilo, la pasta si compra da un pastificio lombardo (il pacco famiglia da cinque chili costa 12 euro), la carne arriva dal allevatori del Basso Piemonte (9 euro per mezzo chilo di fettine), una lattina di olio di cinque litri costa 40 euro mentre frutta e verdura fresca sono più difficili da reperire per la gestione dei prodotti freschi. Per i detersivi si punta su quelli ecologici, difficili riuscire ad acquistare quelli sfusi, e allora si fa attenzione agli imballaggi limitando al minimo la plastica: un litro di detersivo concentrato per i piatti costa 4,50 euro, la polve-

re per la lavatrice sei euro per due chili di prodotto, in linea con i prezzi per il detersivo della lavastoviglie. «Gli ordini si fanno direttamente sul portale, non ci sono gruppi Facebook o WhatsApp – continua Roberto Dal Mas – E il carico, in base alle disponibilità della merce e alle richieste, arriva ogni due settimane. Ci sono alcuni produttori che consegnano direttamente, per altri dobbiamo affidarci ai corrieri con la logistica che resta sempre l'anello debole della catena».

I primi gruppi di acquisto degli anni '90 erano nati per reperire prodotti con prezzi equi dal Terzo Mondo, garantendo al produttore e ai suoi dipendenti un giusto guadagno, un progetto che negli anni è stato via via sostituito dai negozi equo solidali. Così i gruppi si sono spostati sulla filiera alimentare italiana mantenendo e portando avanti i principi con cui erano nati e puntando sul rapporto diretto e di fiducia con i produttori. In alcuni casi, come per l'acquisto della salsa, che il gruppo Birulò fa arrivare dalla Puglia, si anticipa parte della spesa per supportare gli agricoltori anche nelle spese di produzione. «I numeri dei partecipanti ai gas negli ultimi anni sono stabili,

purtroppo l'età è abbastanza alta, in media intorno ai 50 anni – spiega Dal Mas – Manca un ricambio generazionale. Per molti giovani i gruppi di acquisto solidali sono una realtà poco conosciuta, il mercato e il modo di acquistare negli ultimi anni sono sensibilmente cambiati e la maggior degli under 40 si affida agli acquisti on line per ricevere i prodotti direttamente a casa». Qual è allora il futuro dei gruppi di acquisto? Il dibattito è aperto. C'è chi propone di adeguarsi al mercato consegnando gli ordini dei soci direttamente a casa. «Con il rischio di perdere il vero spirito con cui i gas sono nati, che è anche un momento di partecipazione e incontro che avviene

“Se andassimo dietro alle regole del mercato, che senso avrebbe avuto il progetto?”



Il circolo
La sede del circolo Arci Zenzero che ormai da anni ospita il Gruppo di Acquisto Solidale Birulò

soprattutto quando si smistano gli ordini e si consegnano direttamente ai soci – conclude il presidente del gruppo Birulò – Non solo. I soci sono coinvolti attivamente anche nella scelta dei produttori, c'è chi si occupa dei contatti, chi ne propone di nuovi. Insomma una rete in cui ogni anello è fondamentale per la buona riuscita finale e il dialogo e il confronto con gli altri è fondamentale. Se andassimo dietro alle regole di un mercato in costante cambiamento che senso avrebbe avuto il progetto portato avanti in tutti questi anni?».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MOG
MERCATORIENTALE GENOVA

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE ALLE 12

Dì de Los Muertos

Pranzo messicano con show cooking

Scopri il menù e prenota il tuo tavolo →



MOG Mercato Orientale Genova | Via XX Settembre 75R, Genova





I piaceri del Gusto

DIRETTORE RESPONSABILE:
Luca Ferrua

CAPO DELLA REDAZIONE
DI GENOVA:
Luigi Pastore

A CURA DI:
Alberto Puppo

ART DIRECTOR:
Angelo Rinaldi
Francesco Franchi

Sede *ilgusto.it*:
Via Lugano, 15
10126 - Torino

CONSIGLIO DI
AMMINISTRAZIONE
PRESIDENTE:
Maurizio Scanavino

AMMINISTRATORE
DELEGATO

E DIRETTORE GENERALE:
Corrado Corradi

CONSIGLIERI:
Gabriele Acquistapace
Fabiano Begal
Alessandro Bianco
Gabriele Comuzzo
Francesco Dini

Società soggetta
all'attività di direzione
e coordinamento di
GEDI Gruppo Editoriale
S.p.A.

PRESIDENTE:
John Elkann

AMMINISTRATORE DELEGATO:
Maurizio Scanavino

DIRETTORE EDITORIALE:
Maurizio Molinari

DIRETTORE E COORDINATORE
DEI CONTENUTI HUB:
Alessio Balbi

TITOLARE TRATTAMENTO DATI:
GEDI News Network
S.p.A.
Soggetto autorizzato
al trattamento dati
(Reg. UE 2016/679):
il Direttore Responsabile
della testata.

PUBBLICITÀ:
A. Manzoni & C.
Via F. Aporti 8 - Milano
Tel. 02/574941

REGISTRAZIONE
TRIBUNALE
DI TORINO
Registro stampa
n. 30/2021 del 4.5.2021



L'INIZIATIVA

Il Sale della Terra bio e comunitario

Il progetto della Regione e di due comuni ha coinvolto cinquanta persone segnalate dai servizi socio-sanitari



di GIANLUCA PROCOPIO

Agricoltura per tutti. Il progetto *il Sale della Terra*, realizzato in Valpolcevera e in Vallescrivia è stata l'occasione di sperimentare percorsi virtuosi tra il mondo agricolo e quello sociale. Più di trenta mesi di lavoro, dall'agosto del 2020 al marzo del 2023, per lo svolgimento di trenta percorsi di inclusione socio-lavorativa e due ambiti di interventi continuativi. Ossia educazione e formazione, percorsi di inclusione sociale e d'accoglienza. Tra giardini urbani, fattorie sociali, progetti di agricoltura biologica e comunitaria. Sono questi i punti fondamentali del progetto di agricoltura sociale. Che ha coinvolto Coinvolto la Regione Liguria e, in special modo, i comuni di Bussalla e Serra Riccò. *Il Sale della Terra* è stato realizzato grazie al finanziamento della Regione Liguria. È stato realizzato grazie al finanziamento della Regione Liguria

tramite la misura 16.9 "Agricoltura sociale" del Programma di Sviluppo Rurale.

Uno stanziamento da 198 mila euro al progetto in cui hanno lavorato 19 enti 40 addetti e 10 volontari. Con la presa in carico di cinquanta persone segnalate dai servizi socio-sanitari del territorio metropolitano genovese. L'iniziativa, con capofila il Ceis (Centro di Solidarietà di Genova), è stato portato avanti in partnership con undici imprese agricole. E con una stretta Alleanza delle Cooperative (Ceis Genova, Coserco, Cisef, Isforcoop, Concooperative, Futuro Anteriore). A ciò si aggiunge il supporto diretto dei comuni di Serra Riccò e Bussalla.

Tra le aziende che hanno partecipato il Boschetto di Campi, Ottonello Rita, Agriturismo Terra e Cielo, Azienda Agricola il Mezzano, Riso Riccardo, Azienda Agricola La Fattoria di Marta, Torre Luca, Azienda Agricola Cascina Castello, Scolaro Maria Giulia, Autra Soc Semplice Agricola, Jb Rosefarm.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CENTRO STORICO



I Macelli di Soziglia

Macelli44 è la prima macelleria biologica a Genova. È stata inaugurata ad ottobre 2015, in via dei Macelli di Soziglia 44. Un sogno che la Cooperativa Agricola Monte di Capenardo coltivava da anni. Ai Macelli44 la carne bovina (manzo e scottona) e suina proveniente dagli allevamenti bradi di Capenardo è disponibile in vari tagli, per soddisfare ogni esigenza gastronomica. I salumi preparati nel laboratorio della macelleria contengono esclusivamente sale, pepe, aglio, vino (senza conservanti, lattosio e glutine) e possono essere gustati anche da persone celiache e intolleranti.

LA COOPERATIVA



Catering, ma etico

Ricevimenti e feste? Anche il catering può essere etico. La proposta arriva dalla Cooperativa Sociale Emmaus. L'attività è nata alcuni anni fa come impegno di un gruppo di volontari a sostegno dell'opera della Fondazione Auxilium, con particolare riferimento ai servizi per le persone senza dimora. La cooperativa nasce nel 1995 con lo scopo sociale di promuovere il reinserimento lavorativo di persone provenienti dalle "fasce deboli" (persone con problematiche derivanti da sofferenze psichiatriche, alcool-dipendenza, esperienze di carcerazione e, più in generale, condizioni di disagio sociale).

Yogurt Colato con Caramello Salato

Un'autentica golosa tentazione.

Nasce il nuovo gusto Caramello Salato: una ricetta capace di racchiudere il contrasto tra dolce e salato e di accoglierlo nell'abbraccio della cremosità del nostro yogurt.

Un'esperienza di degustazione indimenticabile, ideata assieme allo chef Andrea Mainardi, in cui si fonde la freschezza dello Yogurt Colato alla ricchezza della crema al caramello, dando vita a una pura emozione per il palato.



Caseificio Val D'Aveto srl
Via Rezzoaglio Inferiore, 35
16048 Rezzoaglio (GE)

Seguici sui social
info@caseificiovaldaveto.com
www.caseificiovaldaveto.com



the docticks