



DIPENDENTI

Per legge il 30% del personale deve essere composto da lavoratori certificati con svantaggio

to progetti non consumato»

“Impiattino” scelta da molti locali



Stefano Anceschi, direttore di Confcommercio Cremona

Il periodo del Covid aveva un po' paralizzato l'attività, da questo punto di vista, ma ora è possibile riprenderla...

«Certo, ora è difficile fare proclami ed ipotizzare tempistiche, ma la tematica è per noi di assoluto interesse e importanza, quindi merita un'ulteriore riflessione. Ciò può non riguardare solo FIPE, ma anche FIDA, ad esempio, ovvero la Federazione Italiana Distributori Alimentari e molti altri soggetti operanti in questo ambito». Il successo dipende, certo, anche dal numero di soggetti e di enti coinvolti. La partecipazione delle categorie economico-produttive nel loro complesso è la garanzia di avere risposte sicure in tempi più rapidi.

Mauro Faverzani

Filiera Corta Dal 2010 la cooperativa distribuisce prodotti a Km zero

Cambiare il mondo? Sì, partiamo dal cibo

Rossi: «Alta qualità, prezzi accessibili, 70% al produttore»

di Cristiano Guarneri

L'obiettivo non è solo mangiare sano. Con certi prodotti ci guadagna la salute, ma anche l'ambiente e i soggetti più fragili. Tre dimensioni, un'unica realtà. Si chiama "Filiera corta solida", nasce a Cremona nel 2010 dal coinvolgimento di diverse realtà che sul territorio agivano, già allora, per la costruzione di "un'economia alternativa": produttori biologici, gruppi di acquisto solidale, commercio equo, Slow Food, Banca Etica. Nel 2016, all'associazione si affianca una cooperativa di tipo B che oggi dà lavoro a quattro persone e consente l'inserimento di soggetti svantaggiati. Filiera Corta è cresciuta, si è sviluppata e conta, in questo momento, 360 soci che ordinano e acquistano prodotti di qualità, direttamente dal produttore e a prezzi accessibili.

«Il tentativo è ambizioso: cambiare il mondo a partire dal cibo», dice Laura Rossi, fondatrice dell'associazione e oggi presidente della Cooperativa. Minuta e gentile, il suo modo di dire le cose è mite, inversamente proporzionale alla carica ideale che la anima da anni. Mette sempre il sorriso tra le sue parole. «Il primo step - spiega - è stata la costruzione di una rete affidabile di produttori. Aziende agricole e piccoli trasformatori locali che producono cibo di qualità nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale e dei lavoratori». L'aggettivo "corta" non si riferisce però alla distanza della sede dei fornitori. «Ne abbiamo alcuni che lavorano molto lontano - chiarisce -». Per esempio, ogni mese c'è la possibilità di ordinare mozzarelle di bufala di "Libera terra", da un caseificio del sud confiscato alla mafia e gestito da una cooperativa sociale come la nostra. "Corta" significa che «sono accorciate le distanze di relazione tra consumatore e produttore, perché saltano i passaggi distributivi e c'è un unico intermediario, la nostra cooperativa. Questo consente, al consumatore di avere certezza della provenienza del prodotto e del processo (minimo) che subisce prima di arrivare in tavola; e al produttore di ottenere un guadagno maggiore». Se di norma la consueta distribuzione garantisce al produttore solo il 10% del prezzo del prodotto, con Filiera il rapporto è invertito: chi conferisce ottiene il 70%, «il resto - spiega Laura - va alla cooperativa per pagare stipendi e spese». Come si ha la certezza che i produttori rimangono fedeli a certi valori? «Col tempo e con il rapporto diretto - risponde la presidente di Filiera Corta -. Qualcuno diceva: "Non fate mai mangiare ai vostri figli quello che, chi produce, non lo darebbe da mangiare ai suoi". I nostri produttori mangiano e danno da mangiare quello che coltivano ai loro figli. Tra questi, ci sono anche eccellenze. Uno dei nostri produttori di polli è diventato il principale fornitore di carni bianche dei gruppi di acquisto al nord Italia, alleva polli in libertà, li nutre con ciò che coltiva direttamente, ha un proprio mangimificio e si è costruito un macello. E da ultimo, utilizza oli essenziali, realizzati con prodotti naturali, che servono a prevenire le malattie senza ricorrere ad antibiotici. Costa tanto? In questo caso sì, ma l'obiettivo è mangiare meglio e mangiare meno».

Rossi ripete che Filiera è caratterizzata da un'anima pop: «Siamo per la gente comune, non per la nicchia.



Dipendenti e volontari di "Filiera Corta" nel punto di distribuzione dei prodotti, al Mercato Ortofrutticolo. Tra loro, Laura Rossi (in piedi, a sinistra)



AI CONSUMATORI

Offriamo un servizio di spesa settimanale, si ordina online, si paga al ritiro

NUOVI BOSCHI

E' un'altra iniziativa a cui lavoriamo per diminuire l'emissione di gas serra



Infatti abbiamo accessibilità economica - spiega -. Di certo costiamo meno di un qualunque negozio biologico». Vedere per credere: sul sito filieracortacremona.it sono indicati prezzi e peso dei prodotti. Il meccanismo di acquisto è semplice. «Noi ci rivolgiamo prevalentemente a famiglie e a pochi ristoranti - chiarisce Laura -. Offriamo un servizio di spesa settimanale che le persone ordinano online, come un normale e-commerce. Il cliente ordina il mercoledì e il giovedì e ritira il martedì della settimana successiva, dalle 15:30 alle 19, presso il Mercato Ortofrutticolo di via dell'Annona, a Cremona. I prodotti a lunga conservazione vengono portati lì dalla nostra sede di S. Savino, mentre i freschi sono conferiti direttamente dai produttori il giorno stesso del ritiro (martedì) ma al mattino. Il nostro compito è suddividere i prodotti e preparare le cassette col nome del cliente pronte per la distribuzione del pomeriggio. Nell'arco di poche ore il cibo passa da chi lo produce a chi lo consuma». Un'altra particolarità: contrariamente ad un normale e-commerce, il pagamento avviene dopo il ritiro,

in contanti o con bonifico (in un arco ragionevole di tempo) oppure con satypay. «Anche perché - dice Laura - può succedere che un prodotto non arrivi ed è necessario toglierlo dal conto». Avvertenza: per acquistare da Filiera Corta è necessario prima diventarne soci. Il che implica il solo pagamento di una quota annuale pari a 10 euro.

I consumatori apprezzano e crescono di numero, anche perché la varietà dei prodotti è alta (vedere sempre sul sito). «Siamo una sorta di evoluzione dei gruppi di acquisto solidale che ha dei limiti nella gestione del fresco: formaggi, latticini e carni. Noi siamo nati anche per colmare questo vulnus». Esperienze simili, in giro per l'Italia, sono poche, tutte concentrate al nord e ognuna con una propria specificità. A Bergamo e Bologna, ad esempio, le cooperative sociali gestiscono un supermercato; a Varese viene venduta solo frutta e verdura.

La dimensione solidale si rende concreta nel rapporto con i fornitori, ma anche per la natura "sociale" della cooperativa. «Per legge abbiamo l'obbligo che il 30% del nostro personale sia costituito da persone certificate con svantaggio (di vario tipo). Possono essere ex tossici, carcerati o invalidi. Adesso è con noi una giovane carcerato; prima di lui una persona in semilibertà; prima ancora un ex tossico, senza contare che abbiamo sempre accolto ragazzi in tirocinio curriculare o extracurriculare attraverso realtà del territorio che ce lo chiedevano. Giovani che faticano a stare a scuola per i quali il contesto lavorativo è più consono».

Al di là della mera distribuzione, Filiera promuove altre iniziative, nate grazie a progetti e bandi a cui partecipa. «Abbiamo iniziato a distribuire frutta e verdura a famiglie in condizioni di vulnerabilità economica segnalateci dai Servizi sociali e seguite dalla San Vincenzo - spie-

ga Laura -. A queste se ne sono aggiunte altre indicateci da piccole realtà di accoglienza locale. Ogni settimana, regaliamo un bancale di frutta e verdura che poi le varie associazioni benefiche passano a ritirare e a distribuire». Non solo. «Ci siamo resi conto che le persone in difficoltà si nutrivano di troppa carne, non avevano nessun conto del fatto che mangiar bene previene malattie e nelle loro diete erano totalmente assenti frutta e verdura, che sono state felicissime di iniziare a mangiare». Con una nutrizionista, Filiera Corta sta realizzando schede tradotte in più lingue in cui si spiegano i capisaldi di una sana alimentazione.

Altra iniziativa a cui la cooperativa sta lavorando è quella nata da un'idea di un loro fornitore: la semina e la creazione di boschi. «È una delle armi per diminuire l'emissione di gas serra. Abbiamo promosso assemblee aperte con Comitati di quartiere, persone singole e associazioni. Vogliamo realizzare a Cremona, ovviamente più in piccolo, quello che dice Stefano Mancuso, botanico, accademico e saggista: per ridurre il riscaldamento globale serve "la messa a dimora di mille miliardi di alberi". Noi siamo partiti e abbiamo raccolto l'adesione dei comuni di Gerre de' Caprioli e Stagno Lombardo, che hanno già destinato terreni per la semina. Aspettiamo che ci sia il clima adatto per cominciare. Contiamo che l'iniziativa possa prendere piede anche a Cremona».

Laura fa un'ultima riflessione, che ci riporta al punto di partenza. «Faccio un lavoro in cui credo, sono una persona fortunata - dice -. Certo, ci sono momenti di preoccupazione, che riguardano la sostenibilità della cooperativa. Da presidente sento il peso di "tirar fuori" almeno quattro stipendi. Ma so che, con quello che faccio, contribuisco al cambiamento del sistema». Sorride.

