



# FESTIVAL DELLE ECONOMIE E DELLE RELAZIONI SOLIDALI

14|15|16 OTTOBRE 2016

FIERA MERCATO

Mira | Villa Dei Leoni | Riviera Silvio Trentin



## TERRA e CIBO ENERGIE e AMBIENTE MOBILITA' e TERRITORIO CONSUMI e RIUSO BENI COMUNI, LAVORO e DEMOCRAZIA

Comitato promotore del Festival  
www.sipuofaremira.it - info: festivalspuofaremira@gmail.com



### COLLABORATORI e PARTNER



### Volontari cercasi!

Il nostro tempo è il primo bene che possiamo mettere in comune. Chi volesse dare una mano scriva a: festivalspuofaremira@gmail.com

### Sostieni i Festival si Può Fare

con una donazione a mezzo bonifico bancario intestato ad:  
Aeres Venezia per l'AltraEconomia  
Banca Etica IBAN IT96G050181200000000125679  
causale - Festival Si può Fare Mira Associazione Aeres

## FESTIVAL DELLE ECONOMIE E DELLE RELAZIONI SOLIDALI

14|15|16 OTTOBRE 2016  
FIERA MERCATO  
Mira | Villa Dei Leoni | Riviera Silvio Trentin

**TERRA e CIBO ENERGIE e AMBIENTE MOBILITA' e TERRITORIO CONSUMI e RIUSO BENI COMUNI, LAVORO e DEMOCRAZIA**

Comitato promotore del Festival  
www.sipuofaremira.it - info: festivalspuofaremira@gmail.com

### Cosa ci sarà?

- Una **fiera mercato** di prodotti biologici e naturali con degustazioni
- Varie **esposizioni** e mostre
- Molti **giochi** per bambine e bambini
- Uno spazio per la **meditazione**, lo **yoga** e le **ginnastiche**
- Un **caffè letterario** con presentazione di libri, di proiezioni video e incontri con autori
- Laboratori del riciclo** e del **recupero**: ciclofficina, sartoria, computer, carta...
- Laboratori di**: pane con pasta madre, cosmetica, ceramica...
- Una **extempore di pittura**
- Conferenze e dibattiti** su tematiche ambientali e sociali
- Incontri con esperti** e cultori della materia, tra cui il filosofo **Roberto Mancini**, il biologo **Gianni Tamino** e l'architetto **Raul Pantaleo** dei TAMassociati
- Gli **spettacoli teatrali** di **Gian Antonio Stella** e **Gualtiero Bertelli** "Vandali", di **Giuliano Scabia** e il suo teatro vagante, di **Moira Mion** e molti altri artisti.
- Tutti i tipi di musica**

"Il giornale del Festival" n 1 luglio-agosto 2016. A cura di Paolo Caocciari, Luca Lazzarato e Pia Minni

Il Festival dell'economia e delle relazioni solidali è una novità! Un appuntamento per tutti coloro che amano la terra, il cibo genuino, il consumo consapevole e le produzioni eque e sostenibili.

**Dove?** a Mira, in Villa dei Leoni e in Riviera Silvio Trentin, lungo il Naviglio Brenta

**Quando?** il 2° finesettimana di ottobre 2016 - **venerdì 14 - sabato 15 - domenica 16**

- Come raggiungere il Festival?**
- In **bicicletta** lungo lo splendido scenario del Naviglio Brenta con le piste ciclabili da Sira alla Malcontenta
  - In **autobus** con le linee Actv Venezia-Padova e Venezia-Dolo
  - In **treno**, stazioni di Mira-Mirano e navetta Actv, stazione di Mira Busa e 15 minuti a piedi.
  - In **auto**, parcheggiando nell'ampio spazio dell'ex campo di rugby
  - **Via fiume** con i battelli del Burchiello.

**Chi ci sarà?** Associazioni e organizzazioni del mondo contadino, dell'artigianato e del volontariato, tra cui Emergency, Libera, Legambiente, Banca Etica, Mag, la Rete di Economia Solidale, il Movimento per la Decrescita Felice, i Gruppi di acquisto solidali, Mira 2030, il Portico... e moltissime altre.

## Chi sono i promotori SI PUÒ FARE!

Si può fare! è un progetto per mettere in comune esperienze concrete di buone pratiche economiche e sociali ispirate alla solidarietà e alla sostenibilità a partire dalle comunità locali nel territorio veneto. È sostenuto da un gruppo di amministrazioni comunali, di associazioni, di gruppi informali e di collettivi di persone impegnate nella cittadinanza attiva. Sono moltissime le iniziative che mirano al miglioramento della qualità della vita attraverso comportamenti individuali e collettivi ispirati ai principi della collaborazione, della condivisione, della decrescita dei consumi inutili e dannosi. Il progetto prevede la ricognizione delle migliori pratiche esistenti e l'elaborazione di un manuale. La rete è formata da alcuni sindaci e amministratori di enti locali tra cui, oltre a Mira: Campolongo Maggiore, Bassano del Grappa, Feltrina, Marano Vicentino, Cirio Casomaggiore, Roncade, Municipalità di Marghera. Tra le associazioni culturali e ambientaliste partecipano: Movimento per la Decrescita Felice e Associazione per la decrescita, Istituto nazionale di bioarchitettura, Libera, Legambiente, Mag di Verona, l'Italia che cambia, Democrazia locale, Circolo Romano Carotti, Contratto di fiume Meolo-Vallico-Musestre, Movimento dei consumatori, Ecosistema Alex Lager, Eddyburg, Wwoof, associazioni del commercio equo e solidale (tra cui alcuni Gruppi di acquisto, Bilanci di Giustizia), nocercator, esperti e docenti universitari.

La Carta di intenti si può leggere nel sito: <https://decrescitanodotrieste.wordpress.com/>

### Aeres - Venezia per l'AltraEconomia

Venezia per l'Altra Economia è una associazione di secondo livello senza scopo di lucro a cui partecipano molteplici realtà del territorio veneziano che operano nei diversi settori dell'economia sociale e sociale: dalla produzione ecologicamente sostenibile (prodotti biologici) e socialmente orientata (cooperazione sociale), al commercio equo e solidale, al consumo critico (gruppi d'acquisto, filiere corte), al risparmio e alla finanza etica (microcredito). Aeres è nata con l'obiettivo di costruire una Rete di Economia Solidale (Res). L'associazione gestisce il centro polifunzionale Palapalp di Carpenedo, via San Donà 195. Aeres organizza a Mestre e in Centro Storico dei mercati settimanali dei prodotti biologici e dell'altra economia. La gestione della bio-osteria al Palapalp è stata affidata alla cooperativa Sesterzo, mentre un gruppo di acquisto solidale gestisce la casetta ColtivaRete.

### AIAB - Veneto Onlus

AIAB Veneto è un'associazione di produttori, tecnici e cittadini - consumatori. Rappresenta prioritariamente gli interessi dei produttori biologici, attraverso la promozione dell'agricoltura biologica quale modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della salute di chi consuma. L'agricoltura biologica è, infatti, un modello di sviluppo per le campagne italiane alternativo all' "agricoltura industriale", capace di indirizzare in senso ecologico i comportamenti degli operatori e dei cittadini e, in particolare, il loro approccio al metodo di produzione e al consumo. Siamo in marcia da più di trent'anni, un generativo cammino di tante persone determinate, per amore e rispetto della Terra che le accoglie, vivono, producono e si alimentano in sintonia con i valori che, tacitamente e religiosamente, potranno preservare il nostro Pianeta: Libertà e Bellezza.

### Il Distretto di Economia Solidale - Riviera del Brenta

L'idea di un Distretto di Economia Solidale di Mira e della Riviera del Brenta nasce come forma aggregativa delle numerose realtà sociali che operano sul territorio e che si riconoscono in principi di solidarietà, sostenibilità, eticità e rispetto della dignità della persona. Il Distretto è un laboratorio dinamico e inclusivo che ha lo scopo di sperimentare nuove forme di relazione e di partecipazione alla vita della comunità e alla gestione diretta delle risorse del territorio. Sostentiamo un concetto di economia come risposta alle esigenze delle persone salvaguardando i beni comuni che la natura ci mette a disposizione e rispettando il lavoro delle persone. Le attività dell'economia sociale sono spesso modeste e frammentate dentro le esperienze dell'agire quotidiano, ma riconoscono il senso e il valore del bene e del vivere comune, nel rispetto delle diversità. Al Distretto di economia solidale della Riviera aderiscono Associazioni di promozione sociale, Gruppi di acquisto solidale, Botteghe etico-sociali, piccoli produttori, aziende agricole con progetti di agricoltura sociale, nonché comitati e gruppi informali sparsi nel territorio. Le iniziative di ciascun membro del Distretto vengono di volta in volta condivise tra tutti. L'intenzione è di diventare un soggetto capace di interloquire anche con le istituzioni.



**TERRA e CIBO SANO**, stop agli OGM e ai pesticidi. Con amore e qualità.

**SI PUÒ FARE!** è una occasione per conoscere attività economiche e dell'ambiente. Con amore e qualità.

**Relazioni umane**. Molte persone, molte imprese, molte iniziative. Molte persone, molte imprese, molte iniziative. Molte persone, molte imprese, molte iniziative. Molte persone, molte imprese, molte iniziative.

**ENERGIE RINNOVABILI e AMBIENTE**. Cosa possiamo fare noi per fermare il surriscaldamento del pianeta? Come possiamo ridurre il nostro impatto ambientale? Come possiamo ridurre il nostro impatto ambientale?

**MOBILITÀ, SOSTENIBILITÀ e TERRITORIO**. Stop al consumo di suolo. Stop al consumo di suolo. Stop al consumo di suolo. Stop al consumo di suolo.

**Beni Comuni, Lavoro e Democrazia**. Welfare e comunità sono la base di una società equa e sostenibile. Welfare e comunità sono la base di una società equa e sostenibile. Welfare e comunità sono la base di una società equa e sostenibile.

**Volontari cercasi!** Il nostro tempo è il primo bene che possiamo mettere in comune. Chi volesse dare una mano scriva a: festivalspuofaremira@gmail.com

## Produce con la comunità per la comunità

Cooperativa, artigiani, associazioni, che lavorano con amore e competenza per la comunità



# I protagonisti dell'economia solidale

Con questo primo numero del giornale del Festival iniziamo una rassegna delle realtà che si distinguono per impegno sociale e solidale.

## PECORE RIBELLI

Azienda agricola



Alice e Sandro, Olivia e Giorgio, i loro cinque bambini e i loro fratelli e sorelle animali (galline, asini, pecore) formano la Azienda agricola "Le pecore ribelli" di Oriago, affacciata su una splendida ansa del Naviglio Brenta a Bosco Piccolo (Mira): 6,5 ettari coltivati con metodi biologici a cereali, ortofrutta e prato. Hanno creato una Rete di imprese con altre sei aziende allo scopo di produrre farine di qualità. Hanno acquistato un moderno mulino elettrico per la molitura di farine integrali che presto troverà una sistemazione ottimale in un annesso in costruzione. Vi sarà anche un forno a legna. Ma la scommessa più grande è stata fermare il degrado e sottrarre alla speculazione il grande stable, un antico casino di caccia - da cui il nome El Casin - di proprietà di una Ipad veneziana, abbandonato da decenni ed ottenuto in assegnazione ventennale quattro anni fa attraverso un bando pubblico. L'obiettivo è trasformare l'azienda in una struttura aperta polifunzionale: didattica, sociale, agrituristica, al servizio della comunità. I primi passi sono il grande orto in permacultura condiviso da 10 famiglie della zona e il "pane logistico" prodotto da panifici locali. I prossimi passi saranno l'apertura di attività per l'inserimento di persone disabili, laboratori con attrezzature condivise per l'autoproduzione di pasta, salse e marmellate, una stanza per incontri. Le Pecore ribelli rifornisce i Gas della zona di uova e presto anche di birra artigianale. Sono la dimostrazione vivente della voglia di ritorno alla terra di molti giovani. Solo se la terra fosse resa accessibile a chi la vuole coltivarla!

## BANDERA FLORIDA

Bottega dell'Altromercato, bio, equo e solidale



Bandera Florida ha gemmato a Mira una nuova bottega del commercio equo e solidale del Consorzio Altromercato, in via Enrico Toti al n.16. A gestirla ci sono Eleonora, una decina di volontari che si alternano, alcune persone in percorsi di inserimento seguite dai servizi sociali dell'Urss e, presto, anche una studentessa di liceo grazie al nuovo sistema "alternanza scuola-lavoro". Per nascerne c'è voluto un lungo lavoro di preparazione da parte della Cooperativa Acli S. Gaetano, per la creazione di una "micro rete" di supporto formata dal gruppo Economia Nuova, Mira Gas, Averiko Onlus, Mira2030 e i gruppi Scout della zona. Oltre ai prodotti alimentari e artigianali tradizionali di importazione forniti dalle filiere che operano a favore della cooperazione internazionale e dei progetti di autosviluppo del Sud del mondo, nel negozio di Mira si trovano anche prodotti di aziende biologiche locali, nazionali e di cooperative sociali che operano in contesti difficili come nelle carceri o nelle terre confiscate alle mafie. Le mercanzie che qui sono esposte non sono solo belle, genuine e buone (garantite dai marchi World Fair Trade), ma anche "parlano". Hanno tutte una storia da raccontare fatta di progetti di emancipazione - attraverso il lavoro - dalla miseria di intere comunità e di liberazione dallo sfruttamento schiavistico. Chiunque abbia voglia di mettere a disposizione di questo progetto un po' del proprio tempo, è sempre ben accetto. Solo continuando a lavorare insieme potremo provare a costruire "un mondo migliore".

## GREGUOLO

Fornitura ortofrutticola



Il nonno, Silvano, ha iniziato con un piccolo negozio di ortofrutta al dettaglio. Cinquant'anni dopo, Marco, il nipote, lavora in una azienda di 26 dipendenti che commercializza fino a 200 tonnellate al mese di frutta e verdura fresca (1a Gamma) o già pulita e tagliata, pronta per essere servita direttamente (4a Gamma). Susanna Greguolo, la figlia e la mamma, è l'orgogliosa titolare e manager-tutto-fare dell'omonima azienda di Ca' Nogara a Piazza Vecchia di Mira. Un lindo stabilimento sempre più orientato alla lavorazione - senza aggiunta di alcun conservante o di altri additivi chimici - di prodotti biologici certificati (più del 40% del fatturato) che sono richiesti dalle mense scolastiche, dalle strutture ospedaliere e, in misura minore, dalle catene della grande ristorazione. Aziende come queste sono d'aiuto ai piccoli agricoltori locali che in determinate stagioni e per alcuni prodotti non troverebbero sbocchi nei circuiti tradizionali al dettaglio o nei Gas. Così come sono indispensabili per fornire le grandi cucine aziendali di prodotti di alta qualità che altrimenti non saprebbero come reperire e preparare. Nonostante la crisi economica, la Greguolo è riuscita a sottrarsi al soffocante gioco al ribasso dei prezzi delle gare d'appalto delle mense e ad inglobamento nelle catene della subfornitura: "Noi crediamo che il rapporto diretto con il cliente finisca - ci dice la signora Susanna - sia la garanzia della qualità del servizio". I cicli di lavorazione della Greguolo sono molto ben curati anche sotto l'aspetto ambientale. Gli scarti ortofrutticoli (pelatura, torsoli, ecc.) vengono conferiti in un vicino impianto che produce energia da biomassa. Un impianto fotovoltaico da 20kW autoproduce una consistente parte dell'energia elettrica necessaria all'azienda. Nei sogni in cassetto la creazione di uno spazio di vendita diretta, magari in accordo con altri produttori della zona.

## MIRAGAS

Una rete di amici



Un Gruppo di Acquisto Solidale è innanzitutto un gruppo di famiglie ben motivate e determinate nel scegliere cosa portare sulla propria tavola. Per riuscirci stringono una doppia solidarietà: tra loro e con i produttori-fornitori. MiraGas nasce otto anni fa. E' cresciuto dalle iniziali 10 alle attuali 50 famiglie e si è strutturato come Associazione di promozione sociale. Le famiglie compilano ordinativi settimanali, la spesa viene distribuita il Venerdì e la sera si ritrovano numerosi al Centro C'entro anch'io di Oriago per discutere strategie e scelte d'acquisto. Due o tre volte all'anno fanno le spese più "grosse" di olio (400 litri), pasta (800 kg), agrumi (350 kg), formaggi, detersivi e qualche volta anche vestiario. I fornitori vengono scelti con cura tenendo conto non solo della qualità e del prezzo, ma anche della loro ragione sociale e prossimità. L'obiettivo non è (principalmente) risparmiare, ma creare rapporti di condivisione e di fiducia. Il Mira Gas, ad esempio, ha partecipato al finanziamento del progetto del Pane logistico, è partner della nuova Bottega equo e solidale di Mira, si rifornisce dalla cooperativa sociale Olivetti, ha preso in "adozione" degli alveari ed ha finanziato due progetti di cooperazione internazionale in Senegal (Centro Idea Donna) e in Madagascar (Averiko) grazie agli "sconti" che pattuisce con alcuni fornitori. Insomma, una attività complessa e impegnativa che si basa sulla buona volontà dei soci: ad iniziare da Gianni e Fabrizio, i motori del MiraGas.

## RAIXE

Una nuova Azienda agricola sociale



La chiave per la difesa del territorio è la capacità di rinnovare e reinventare usi agricoli del suolo sostenibili anche economicamente. Ridare valore alla terra quale fonte di cibo, ma anche ridare valore al lavoro degli agricoltori. Ci stanno provando tre giovani che hanno creato l'azienda agricola Raixe a Stra. Mattia, dopo essersi laureato in informatica ha scoperto l'agricoltura biologica partecipando alla Scuola esperienziale itinerante di Luca Conte. Tommaso, laurea in comunicazione e pubblicitario a Milano, ha incontrato la pasta madre e si è innamorato della panificazione naturale. Emanuele ha fatto il vigile del fuoco ma ha preferito tornare ad occuparsi della terra. Coltivano con metodi biologici verdure di stagione in tre ettari con cinque serre. Allevano galline liberesi da uova. Riforniscono i Gas della zona e distribuiscono ai clienti a domicilio cassette di varia misura (da 10, 15 e 20 euro) un giorno alla settimana su prenotazione (info@raixe.org). Tengono un banco di vendita diretta il sabato mattina presso l'associazione Il Portico di Dolo con cui hanno stretto un patto per accogliere in azienda persone disabili che abbisognano di una occupazione protetta. Raixe è infatti diventata "azienda agricola sociale" e da agosto inserirà al lavoro due persone segnalate dalla Asl. Oltre a ciò dal liceo Galilei di Dolo arriveranno degli studenti impegnati nei progetti di "alternanza scuola-lavoro".

## LEGAMBIENTE

Circolo "Aronne Gastaldi"-Riviera del Brenta



Roberta Bovo è la nuova presidente del bionato circolo della Riviera del Brenta di Legambiente: 60 iscritti, una lunga attività guidata da Fabrizio Destro fin dagli anni '80 con storiche battaglie per l'introduzione della raccolta differenziata dei rifiuti e la salvaguardia dell'ambiente naturale rurale. Ma è soprattutto nel campo dell'educazione ambientale che il Circolo si distingue proponendo alle scuole dei "pacchetti didattici" sui rifiuti (laboratori in classe sul recupero e il riuso della carta, partecipazione alle giornate di Puliamo il Mondo), sulle buone pratiche di mobilità scolastica sostenibile e sulla biodiversità. Grazie alla collaborazione di esperti naturalisti e di soci appassionati, Legambiente gestisce l'Oasi dei Berto a Sanbruson, un gioiello di un ettaro di territorio dove è ancora possibile apprezzare gli antichi equilibri di fauna e flora in ambienti umidi e rurali come si potevano vedere lungo gli antichi trossi. Il video autoprodotti: La biodiversità in pericolo nella Riviera del Brenta, documenta gli impatti di costruzioni e di sistemi agro-zootecnici industriali devastanti. Gianni Pizzi ha scritto un libro proprio sulla biodiversità. La natura che ci resta. In sinergia con altre associazioni e comitati Legambiente è impegnata nel fermare grandi opere come la Romea commerciale, Veneto City e la camionabile. Mentre invece pensa che l'idroviva Ve-Pd possa essere una occasione non solo per mettere in sicurezza idrogeologica il territorio, ma anche per rinaturalizzarlo. C'è un grande sogno nel cassetto: la cogestione (con WWF, Vas, Lipu e altri) delle aree del Bosco Parauaro a Mirano e delle ex-cave Lycaena di Salzano.

## EL FORNO A LEGNA

Un pioniere del biologico



Non c'è un'insegna che indichi il più noto forno certificato bio del veneziano. A Piazza Vecchia di Mira, Claudio Ceroni non ha una vetrina e nemmeno un negozio al minuto, eppure il suo pane è tra i più ricercati nelle botteghe, nei mercatini specializzati e nei Gruppi di acquisto. La sua passione per l'alimentazione naturale, le tradizioni rurali e le filosofie ecologiche l'ha portato negli anni '80 a contatto con la associazione culturale Biocla del compianto Filippo Zaccaria e del pioniere della panificazione naturale Bruno Moro di Preganzini che ancor'oggi gli fornisce la pasta madre. Con loro ha sviluppato ricerche sui cereali, sulle farine e sull'arte della panificazione che sta in mezzo tra scienza e rito della riproduzione della vita. La fermentazione non è altro che un processo controllato di trasformazione enzimatica del germe del grano in colonie di determinati batteri. La coltivazione del frumento, le tecniche di molitura e di conservazione delle farine, la lievitazione e, infine, la cottura è quanto di più complesso si possa immaginare sotto l'aspetto chimico, organolettico e - non ultimo - della fragranza dei sapori. Si deve sapere che vi sono paste madri che vengono conservate da generazioni, scambiate in convivi di appassionati, confrontate. Quelle di Bruno Moro è ravvivata ogni anno con la rugiada raccolta nella notte di San Giovanni. Il resto lo fanno la qualità degli ingredienti, la pazienza nella lievitazione, l'alimentazione del forno, la cottura. Claudio non è solo. La moglie Monica e i figli Giulio e Marcello sanno bene come e cosa fare. In cantiere il progetto di diventare azienda agricola per produrre direttamente cereali antichi, farro monocolocco e aprire finalmente una vendita diretta dei loro 15 tipi di pane, biscotti, focacce e torte salate.

## OPZIONE ZERO

Un comitato per la difesa del territorio



La catalogazione tra i "comitati spontanei" ambientalisti sta stretta ad Opzione Zero. In Riviera del Brenta dal 2004 è attivo, infatti, un soggetto collettivo di cittadine e cittadini che non si limita a contrastare i mega-progetti destinati a devastare il territorio (autostrada Romea commerciale, camionabile Venezia Padova, Veneto City, polo logistico a Dogaletto, elettrodotti ed altro ancora), ma è parte integrante del tessuto sociale che opera per costruire forme di auto-aiuto e di autogoverno della popolazione. Come nel caso della meravigliosa mobilitazione a sostegno delle popolazioni colpite dal Tornado del 8 luglio dello scorso anno (con lo spettacolo di Balasso, Bertelli e Paolini) e delle complesse azioni di audit pubblico dei bilanci degli enti locali e di informazione sui piani urbanistici, sulle leggi, sui referendum ed anche sui trattati internazionali che cambieranno la vita quotidiana delle persone. Opzione Zero è stata decisiva per smascherare illegalità e sprechi di denaro pubblico, come nel caso dei finanziamenti al Passante autostradale di Mestre. Per contro, si batte per una gestione sostenibile del territorio e per valorizzare le risorse, accorciando e chiudendo i cicli ecologici (zero consumo di suolo e zero rifiuti) ed economici a "filiera corta" (come nell'esemplare progetto del Pane logistico).

## IL PORTICO

Una Onlus al servizio dei più fragili



Tutto ebbe inizio trentun anni fa nella casa di Ennio Baldan, persona che soffriva di sclerosi multipla e che alla sua morte nel 1994 decise, con un pubblico testamento, di lasciare la sua casa alla Caritas affinché i suoi amici potessero continuare l'opera di aiuto che avevano svolto con lui estendendola a favore di tante altre persone in difficoltà e bisognose di accoglienza. E' nata così al civico 49 di via Brenta Baesa di Dolo l'associazione di volontari Il Portico. Oggi la splendida struttura, in continuo ammodernamento, è diventata una Onlus che può accogliere una decina di persone, organizza una infinità di iniziative di animazione, formazione e sostegno di persone con diversi problemi di fragilità. Una lunga esperienza d'avanguardia nel campo delle disabilità soprattutto psichiche e mentali hanno fatto del Portico un punto di riferimento fisso per le associazioni e gli operatori che si occupano di assistenza sociale. Il Portico, soprattutto, è un luogo dove si possono trovare relazioni umane amichevoli, dove chiunque ha la opportunità di esprimersi e di essere ascoltato grazie anche alla presenza di vari gruppi di servizio civile nazionale, regionale o del Servizio di Volontariato Europeo. Il Portico è diventata una piccola "holding del volontariato", ospita altre associazioni tra cui Jardin de los ninos e l'associazione giovanile Catarsi che organizza eventi di inclusione coinvolgendo le band emergenti del territorio. La costruzione di un'ampia rete di rapporti con le istituzioni pubbliche ha creato un circuito locale di servizi. La più concreta controprova della buon lavoro svolto sono i numerosi gruppi di volontari, i 500 soci e le 1750 persone che lasciano al Portico il loro 5 per 1.000. "In tanti a fare un poco", c'è scritto nel bel volume: Il Portico, vent'anni di solidarietà e interventi contro l'emarginazione.

## IL PANE LOGISTICO

Al servizio della comunità



Tutto ha avuto inizio tre anni fa per dare una risposta ad un tempo pratica e simbolica all'ennesimo progetto (ancora dormiente) di cementificazione del territorio. Un "polo logistico" per container in arre agricole in gronda della laguna a Dogaletto di Mira. Movimento Mira 2030, MiraGas, Opzione Zero e altre associazioni lanciarono un progetto di "patto di filiera corta" affinché le popolazioni si potessero dotare di pane prodotto da farine locali. La filosofia venne così espressa: "Quando non sappiamo più dove viene prodotto il pane che mangiamo, quando perdiamo i contatti con chi coltiva il grano, chi lo macina, chi impasta e cuoce le farine, allora significa che abbiamo perduto il senso della comunità e della cittadinanza. La qualità del pane che mangiamo è diretta espressione di quanto la comunità è coesa e solidale". La risposta di tre aziende agricole (Pecore ribelli, Marco Michieletto, Stefano Cazzini) è stata convinta e egli ettari messi a produzione sono passati da 4 a 20 per una capacità produttiva di 400 quintali di granella. Risolti anche gli innumerevoli problemi legati allo stoccaggio, alla molitura, al trasporto, alla etichettatura di grano e farine e alla determinazione di un prezzo equo di vendita (75 centesimi di euro al Kg per la farina ai forni e 3,5 euro per il pane al minuto), trasparente e remunerativo per ogni fase della lavorazione. Ottima anche la risposta dei consumatori che hanno apprezzato il nuovo "marchio" della farina e del pane. Ora rimane da compiere un altro decisivo passo in avanti: allargare la rete dei panificatori e delle pizzerie che usano la farina di Mira. La Regione Veneto ha recentemente approvato una legge che riconosce un marchio di qualità per i metodi naturali di panificazione. Sarebbe il caso di approfittarne.

## BIO-INSIEME

Un Gas a domicilio



Ci sono tanti modi per fare bene la spesa. In Riviera un gruppo di amici hanno dato vita ad una Associazione di promozione sociale con l'intento di diffondere la conoscenza dell'agricoltura biologica e, più in generale, del consumo equo e solidale, attraverso la consegna a domicilio di cassette di frutta e verdura, ovviamente, biologiche. Si chiama Bio-Insieme (www.bioinsieme.org). Riceve le ordinazioni tramite mail, si approvvigiona dalle aziende agricole della cooperativa El Tamiso e distribuisce ogni giorno in tutti i comuni tra Padova e Mestre. A Giugno, ad esempio, la cassetta "mista mini", la più piccola con patate, finocchi, zucchine, cappuccio, mele e arance, costava 13 euro. La più ricca (con anche spinaci, porri, lattuga, fagioli, fave, pesche e albicocche) arrivava a 17 euro. Varie combinazioni sono sempre possibili. Grazie ad accordi con altri fornitori, Bio-Insieme ha iniziato a consegnare anche pane, olio, pasta, vino, succhi. Un modello di sistema di piccola distribuzione organizzata che combina assieme il dettaglio e la rete e che può risultare molto comodo per consumatori che vogliono qualità, ma non possono dedicarsi molto tempo. Stefano Bianchi, il promotore, afferma: "La nostra attività è caratterizzata da una impostazione etica, non finalizzata al mero profitto. Vorremmo valorizzare le relazioni, le risorse comuni e la difesa dell'ambiente".