

04.03.2015

Gruppo SPG 2015 Bergamo

Riunione 1 - Comitato Locale

Presenti:

- ✗ Enrico Radicchi, Slow Food – M&C
- ✗ Orazio Rossi, Acli Terra
- ✗ Alessandro Porro, Sole e la Terra
- ✗ Carla Ravasio, Sole e la Terra
- ✗ Marco Brulli, CFL
- ✗ Silvia Saltarelli, GAS Dalmine
- ✗ Claudio Carrara, Naturalmente
- ✗ Silvia Salvi, Cores
- ✗ Massimo Raneri e Lillo Selva, GAS TorreRanica
- ✗ Alessandra Gabriele, M&C
- ✗ Max Archetti, Cascina Gervasoni

Dei presenti di domenica Antonella Gamba (GAS Bobo) e Giuliana Nessi hanno deciso di non partecipare più. Gabriella Duse cercherà di coinvolgere i produttori del Parco dei Colli, non riuscirà a far parte del Comitato Locale. Non so se Gloria Gamba di Cultura Contadina farà parte dei nostri (se leggi il verbale facci sapere!).

Assenti, ma interessati a partecipare al progetto:

- ✗ Daniela e Guido, Emon Agri
- ✗ Rosalba, GAS Bergamo Centro
- ✗ Rete GAS Bergamo: la referente dovrebbe essere Maricchia
- ✗ Luciano Maffioletti, Azienda Biplano
- ✗ Bruno Pelliccioli, Aretè
- ✗ Fabio Proverbio, Bio Orto e Castel Cerreto
- ✗ Giovanni Locatelli. Il Giardino Della Frutta
- ✗ Roberto Pelliccioli, Il Tiglio
- ✗ Gianluca Vismara, Vismara
- ✗ Valentina Canò, La Via Lattea

1. Impressioni sulla giornata di formazione

Il gruppo si riunisce dopo la giornata di formazione. Si fa un giro di impressioni su come è andata la formazione di domenica. Se la formazione ha soddisfatto le aspettative e se ci sono dei dubbi sul progetto.

Il gruppo pone molte domande:

- ✗ Rigidità del meccanismo? La Certificazione è oltre il biologico
- ✗ Comitato locale? Chi fa parte del comitato locale?
- ✗ Animatore come metodologo? Gli animatori sul territorio non sono formati, come mai?
- ✗ Si evidenzia un po' di preoccupazione rispetto alla attività di formazione sostenuta domenica e da sostenere il 22/3 a fronte della articolazione e della complessità del progetto;

forse sarebbe opportuno utilizzare la seconda giornata per continuare l'approfondimento e organizzando diversamente (magari a un gruppo ristretto) l'illustrazione della documentazione relativa ai protocolli/disciplinari.

- ✘ Se l'illustrazione sui concetti generali della mattinata è stata abbastanza chiara, gli approfondimenti del pomeriggio sono stati molto "tecnici" e di difficile comprensione.
- ✘ Siamo troppo caotici. La presenza di persone diverse alle riunioni rende difficile il proseguire del progetto. Ogni volta sembra che si cominci da capo.
- ✘ Si teme che anche questo sistema di certificazione riproponga il difetto di una burocratizzazione, fra l'altro calata dall'alto, dei processi e delle attività. Come è stato per la certificazione BIO.
- ✘ Le persone (gasisti) invitate alla formazione e che non conoscevano il progetto SPG hanno avuto la sensazione di trovarsi di fronte a un modello, per così dire, "imposto" e poco condiviso e poco allineato con il concetto di autonomia tipica dei GAS.
- ✘ Il regolamento rischia di escludere alcune aziende, più del bio.

Alessandra, come referente territoriale del bando per Mercato&Cittadinanza, risponde alle perplessità sollevate ed in particolare precisa che la nascita di questo progetto, che risale al 2011-12 in provincia di CO e VA, si è ispirata alla richiesta di alcuni GAS di quelle province ed è stato costruito tenendo strettamente conto delle dinamiche tipiche dei GAS. Nella prossima riunione (mercoledì 11/3) approfitteremo della presenza del coordinatore del progetto Giacomo Giovannelli per rispondere alle questioni sollevate e chiarire i dubbi emersi.

2. Scelta della filiera

Nella riunione precedente si era arrivati alla conclusione di proporre le filiere della verdura, della zootecnica (compresa la trasformazione), della caseificazione e del vino. Da una parte per l'interesse dei produttori, dall'altra per interesse di approfondimento da parte del gruppo.

Il gruppo vorrebbe invitare produttori, ma non in una giornata come quella di domenica. Chiedendo disponibilità al produttore proponendo una cosa più semplice.

Max Archetti dell'azienda Cascina Gervasoni dice che per il produttore può essere interessante come alternativa al bio (per come il bio è strutturato). Come zootecnia puoi avere gli animali bio, ma non la carne a meno che ti appoggi a macelli bio. Anche la frutta e la verdura bio nel momento che vien trasformata in conserve non è più certificata. Quindi, alla fine, può essere positivo e interessante anche per i produttori bio che, rinunciando alle visite mantenimento BIO, potrebbero vedere nel marchio SPG una valida alternativa.

I produttori che ad oggi hanno manifestato interesse e che si vorrebbero coinvolgere sono

- ✘ Zootecnia (intesa sia carne che formaggio): Via Lattea
- ✘ Vino: Faletti Cavalli, Ca' Verde, Oikos
- ✘ Verdura: **Emon Agri, Biplano, Aretè, Bio Orto**
- ✘ Trasformazione: **Il Giardino delle Frutta, Il Tiglio, Vismara,**
- ✘ Frutta: **Castel Cerreto, Cascina Gervasoni**

Carla propone che si potrebbe fare una visita di prova in un'azienda già bio perchè si evita l'analisi del cosa manca al raggiungimento di uno standard condiviso (non ha ancora capito quale è lo standard) e si capisce quanto tempo ci vuole, cosa si chiede cosa si capisce e cosa si vede

3. E i tecnici?

Beppe Milanese era in contatto con Carminati perché faceva parte del gruppo Mappa allargato e conosce Marco Zonca grazie a Rete GAS. Proverà a coinvolgerli. Alessandro Porro della Coop. Sole e la Terra dà la propria disponibilità. Anche Fabio Proverbio (Castel Cerreto e Bio Orto) è agronomo.

Orazio Rossi cercherà un tecnico veterinario disponibile (Daniela Percinini della Selva del Fungù)- Il bando non prevede rimborsi spese.

4. Coordinamento

Marco e Carla suggeriscono che si formi un coordinamento (composto da Alessandra, Beppe, Marco e chi fosse disponibile) per la gestione dell'operatività che comunque si rimette alle decisioni prese nel comitato.

**PROSSIMA RIUNIONE: 11 MARZO ORE 21.00 presso CSC Borgo Palazzo in Via
Borgo Palazzo 25 a Bergamo**