

E il Biomercatino di San Damiano d'Asti?

Ecco cosa succede quando un comune apre le porte al biologico..

A cura di Cristina Marello

Domenica 15 aprile 2012 San Damiano d'Asti ha accolto con simpatia e curiosità la prima edizione del Biomercatino "Le Quattro Stagioni". Il vento gelato e la pioggia insistente sono stati forse più invernali che primaverili, è vero, ma la rassegna è dedicata alle quattro stagioni: colpa nostra se per questa volta non abbiamo specificato quale.

L'idea di avviare questa iniziativa nasce nell'aprile del 2010, in occasione di un corso di formazione sull'agricoltura biologica, finanziato dalla Regione Piemonte, e svoltosi in Borgata Ripalda di San Damiano d'Asti. Nella giornata conclusiva del corso ebbi modo di incontrare e conoscere l'assessore comunale all'agricoltura, Angelo Monticone, il quale espresse il suo interesse verso il settore del biologico e la sua disponibilità nel sostenere eventuali iniziative sul territorio comunale. Un interesse e una disponibilità che si sono concretizzati un anno dopo, con l'avvio di un mercatino stagionale dedicato ai produttori biologici. Credo di poter esprimere un ringraziamento a nome di tutti gli espositori all'Amministrazione Comunale per l'accoglienza e l'organizzazione, nonché per la pazienza dimostrata verso una razza, quella contadina, geneticamente allergica alla burocrazia. In questo caso un ringraziamento particolare alla signora Renata Icardi e la promessa di essere meno discoli la prossima volta nella compilazione puntuale dei documenti necessari.

Domenica mattina nella bella cornice di Piazza della Libertà, proprio di fronte al Palazzo Comunale, una dozzina di produttori biologici ha dedicato il suo tempo e il suo lavoro ai cittadini e alle famiglie di San Damiano e dintorni. Infatti, chi non si è fatto spaventare dai rovesci temporaleschi ha potuto approfittare della presenza di vitivinicoltori, orticoltori, frutticoltori, apicoltori, olivicoltori e panificatori per fare la spesa quotidiana. E chi ha fatto la spesa in Piazza della Libertà, domenica mattina, l'ha fatto con la certezza di acquistare prodotti certificati, genuini e sani, attraverso una filiera cortissima: dal produttore al consumatore.

Come ha reagito la gente a questa novità? Molti lo sapevano grazie ad una capillare azione di informazione e pubblicità svolta nelle settimane precedenti dal Comune, dall'Associazione Liberi Professionisti e dall'Associazione Civiltà Contadina. Ma c'è stato anche chi è capitato per caso in piazza, attirato dalle bancarelle colorate. Qualcuno ha comprato insalata e grissini, magari senza neanche sapere di trovarsi in una rassegna del bio, ma solo perché ha trovato prodotti buoni a buoni prezzi. E questo è uno spunto importante da non trascurare. A volte si fanno tante parole sul bio, sui pregi e sui principi di un'agricoltura sana e di un'alimentazione sicura ma non si può trascurare un fatto basilare: ci piace mangiare e bere bene. I convinti del naturale sono magari disposti a mettere mano al borsellino e acquistare una pesca biologica, anche se è ammaccata, perché sanno di sostenere un'agricoltura conservativa e sanno di essere al sicuro da contaminazioni indesiderate. Ma per gli scettici e gli indifferenti a volte è meglio una dimostrazione piuttosto che tante parole: prodotti buoni, prodotti genuini e un giusto rapporto qualità-prezzo. E in regime biologico si può e si deve produrre bene. Sfatiamo questa convinzione popolare secondo cui il prodotto biologico è più brutto e più caro del convenzionale. Certo è vero che a parità di fattori la produzione biologica è più cara, almeno per certi prodotti: se non si può diserbare bisogna togliere l'erba a mano, e se c'è una cosa davvero cara in Italia è la manodopera. Ma se una famiglia va a comprare i cavoli al supermercato, su quel chilo di verdura c'è il ricarico di una filiera talmente lunga e contorta da diventare paradossale. Idem per l'olio, il vino, il pane. E così in Piazza della Libertà domenica mattina c'erano gli

spinaci a 1,30€/kg e i panini a lievitazione naturale a 0,50€ al pezzo. Non certo prezzi da ben di lusso, basta fare un confronto con un qualsiasi listino prezzi per la seconda decade di aprile.

Che futuro per il Biomercatino delle Quattro Stagioni? In questo primo anno ci saranno altri tre appuntamenti: Estate, Autunno e Inverno. La prossima data già fissata è il 15 luglio. L'obiettivo è quello di consolidare un evento periodico fisso sul quale poter contare, sia per chi produce, sia per chi acquista. E' assurdo spendere tante parole sul biologico se poi chi lo vuol comprare deve trasformare il fare la spesa in una sorta di caccia al tesoro. Ed è giusto che i produttori biologici locali abbiano modo di operare commercialmente sul territorio dove risiedono, in contesti dedicati ma non ghettizzati. Se poi il progetto manterrà le buone premesse con le quali è partito chissà che nel tempo il mercatino da stagionale si trasformi in mensile. Ma è giusto che ogni cosa si sviluppi gradualmente e con buon senso.

E il Convegno? Non dimentichiamoci infatti di "Agricoltura biologica: la parola ai produttori" convegno tematico svoltosi nella bellissima Sala Consiliare del Comune di San Damiano d'Asti, in concomitanza con il Biomercatino Le Quattro Stagioni". Gli uditori sono arrivati alla spicciolata ed è stato bello ritrovare in sala la solida presenza dell'Associazione Civiltà Contadina, che tanto ha contribuito nel divulgare l'iniziativa, e anche numerosi agricoltori, attirati proprio dalla curiosità di sentir parlare, per una volta, i primi e veri protagonisti del biologico e non, come sempre accade, i soliti tecnici. Abbiamo così avuto il piacere di ascoltare Adriano Giordano dell'azienda La Pepita, apicoltore, anche se per pochi minuti essendo impegnato con la fiera e non possedendo, ahimè, il dono dell'ubiquità. E a seguire Alessandro Barosi di Cascina Corte che in tono sereno e anche ironico ha presentato rimostranze, più che veritiere e condivisibili, alle autorità presenti, gli assessori Rosanna Valle e Fulvio Brusa, per il mastodonte burocratico che soffoca l'agricoltura italiana, e ancor più quella biologica. Una citazione fra tutte dal suo intervento sul perché fare viticoltura biologica: "Gli scettici? Ci saranno sempre, non sprecate parole, lasciate che siano i fatti a parlare per voi" e per lui parlano le sue vigne ricche di biodiversità e di colori. E ancora Giancarlo Taliano, orticoltore e frutticoltore che ha compiuto un ulteriore passo nel percorso della coltivazione organica travalicando il biologico fino ad abbracciare i principi dell'omeodinamica. Una breve citazione dal suo divertente intervento per riassumere il suo approccio alla coltivazione "Un afide sui miei peperoni? Che ci fai qui, perché sei venuto a trovarmi?". Una ricerca delle cause che tante volte non si fa, ansiosi di sbarazzarci del problema con un insetticida, biologico o di sintesi che sia. L'intervento conclusivo a Stefano, collaboratore di Giancarlo Taliano, esperto in panificazione e profondo conoscitore dei pregi e degli usi della pasta madre che, con la pacatezza di chi sa di aver ragione, ha puntato il dito sugli sprechi di pane, sul pane che non si conserva più di un giorno, sul pane che non si digerisce, sul pane che fa male. Un j'accuse che però si conclude con proposte concrete ed alternative gustose. Per gli scettici provare per credere: il suo pane era disponibile in piazza. Inutile dire che nel corso della mattinata è andato via..come il pane!

E infine i miei ringraziamenti perché è stata davvero una bellissima giornata, tanto sul piano organizzativo dell'evento, quanto sul piano umano per le tante persone e amici che hanno contribuito a renderla tale.

Grazie all'Assessore Angelo Monticone e alla signora Renata Icardi per l'attenzione e la disponibilità nell'appianare tutti gli intoppi grandi e piccoli che capitano sempre in queste occasioni.

Grazie ai relatori Adriano Giordano, Sandro Barosi e Giancarlo Taliano, nessuno di loro voleva parlare "siamo contadini, facci lavorare, non chiacchierare" e spero sappiano che lo sforzo che hanno dovuto sopportare ha regalato a tutto il pubblico un graditissimo momento di ascolto e riflessione

Grazie a tutti gli espositori, ogni fiera, soprattutto se nuova, è una scommessa e quando il tempo è uggioso diventa ancor più pesante la levataccia della domenica mattina. Grazie per aver messo a disposizione il vostro tempo, il vostro lavoro e per aver dato fiducia a questa iniziativa.

E grazie alla cittadina di San Damiano che ci ha accolti e ospitati e che sembra aver apprezzato con gusto questo primo assaggio di biologico.