

## LEARNING TOWARD SOLIDARITY-BASED FOOD SYSTEM RESOCONTO INCONTRO UNGHERIA

PARTECIPANTI ITALIANI: -Associazione Amici del Parco Trotter / Gas del Sole  
Alberto Graglia  
Giulia Mazzanti  
- Associazione Culturale Cascina Santa Brera  
Susanna Debenedetti  
Andrea Iacopinelli

NAZIONI PRESENTI: Croazia, Germania, Svezia, Polonia, Repubblica Ceca.

DATA: 22-25 Maggio 2014

### PROGRAMMA

#### *Giovedì 22 Maggio*

Incontro, verso le 18, con gli altri partecipanti del gruppo a Budapest, e l'organizzatrice Zsofie, per dirigersi in treno alla guesthouse di Vac, distante circa mezz'ora dalla capitale. Sistemazione e cena fuori.

#### *Venerdì 23 Maggio*

Giro di presentazioni personali e delle associazioni di appartenenza.

Realtà diverse che spaziano da agricoltori coinvolti in CSA, coltivatori di orti urbani, cooperative e ngo.

Breve descrizione delle attività portate avanti, alcuni anche con foto o slideshow, sia nel piccolo dai singoli che dalle associazioni.

Dopodichè presentazione di due distributori locali di prodotti ecologici che vendono generi alimentari, oggettistica e prodotti per il benessere on line. Descrizione della loro attività di vendita in rete e risposte alle domande del gruppo riguardo curiosità sul rapporto di un business del genere con i csa, a quanto pare poco inerente ma comunque interessante per una visione allargata su lle tipologie di distribuzione.

Nel pomeriggio due esercizi pratici mirati il primo ad un metodo di risoluzione problemi ed il secondo all'identificazione della radice del problema. Si è lavorato in gruppi nella prima parte in tre persone di cui una esponeva un problema della sua realtà di appartenenza, un altro era la figura che suggeriva una soluzione ed il terzo era un osservatore che riportava, da un punto di vista esterno, le dinamiche della conversazione.

L'altra attività è stata svolta in coppie di cui uno esponeva sempre un problema e l'interlocutore, invece di offrire una soluzione, indagava con altre domande per capire qual'era la vera base della problematica in discussione.

In serata visita e cena a Szatyor in Budapest, ristorante, sede e punto di distribuzione dei gruppi di acquisto con approvvigionamento dei beni alimentari prevalentemente da produttori locali. Iscrizione on line e ricevimento delle newsletter informative su nuovi prodotti o iniziative del centro caratterizzano questa associazione. L'obiettivo del centro è quello di offrire un servizio di shopping consapevole e rispettoso della natura che vuole minimizzare l'impatto ambientale e lo spreco di risorse. Inoltre workshop, insegnamenti e dimostrazioni rientrano nelle attività dell'associazione per diffondere conoscenze e sensibilità sulla materia.

### *Sabato 24 Maggio*

In mattinata visita all'azienda agricola **Biokert** di Peto Aron in Szigetmonostor, poco distante da Vac e situata al di là del Danubio. Occupa una estensione di circa 5 ettari, coltivati biologicamente, divisi in due particelle una delle quali adiacente al fiume che, in passato, ha causato danni inondando parzialmente le coltivazioni. Il progetto agricolo, cominciato nel 2009, è stato finanziato in parte da fondi dell'Unione Europea che ha comportato il rispetto di alcuni vincoli e inghippi burocratici.

Sulla proprietà sono presenti circa 2500mq<sup>2</sup> di serre. L'approvvigionamento dell'acqua per le irrigazioni avviene tramite un pozzo.

Un capanno di legno autocostruito ospita le celle per lo stoccaggio degli ortaggi prima delle consegne e il deposito attrezzi.

I membri riforniti da questa CSA sono circa un'ottantina per l'anno corrente, con circa 40 consegne previste durante l'arco dei dodici mesi che avvengono in cinque punti di distribuzione nell'arco di 15Km dall'azienda. Alcuni spazi per le vendite sono messe a disposizione anche da membri del CSA.

I contratti di partecipazione al CSA sono annuali con forme di pagamento mensili, semestrali o annuali. E' accettato il principio della condivisione dei rischi, in caso di danneggiamento del raccolto, ma è prevista anche la divisione del surplus.

A inizio anno c'è un incontro dove agricoltore e membri del CSA si accordano sulle colture da produrre. Le cassette di orticole\frutta vanno in media dai 2kg in bassa stagione ai 20kg in alta stagione con circa una quindicina di tipi tra verdura e frutta.

E' possibile inoltre scegliere tra due misure di cassetta.

Dopo una breve introduzione abbiamo fatto un giro di visita guidato all'azienda dove gentilmente Aron ci spiegava l'evoluzione del progetto negli anni e i vari elementi presenti rispondendo anche alle nostre domande.

Prima di pranzo abbiamo dato una mano nel diserbare un appezzamento di finocchi invasi dalle erbe spontanee dopodichè abbiamo consumato un variegato pasto in compagnia cucinato sul posto ed arricchito da insalate appena colte.

Nel pomeriggio visita ad un altro CSA, questo a conduzione familiare nel retro della casa su una superficie di circa 2 ettari più un ulteriore appezzamento in affitto. Progetto agricolo iniziato 10 anni fa e facente parte di un gruppo CSA (circa 100 membri) da 4 anni, così ci dice Daniela, la signora che gestisce questa attività con l'aiuto di altre persone che girano intorno a seconda della stagione. E' presente sul campo anche una serra\semenzaio lunga 16mt pitturata esternamente in bianco in modo da abbassare di circa 10 gradi la temperatura interna adesso che inizia a fare più caldo e, posizionato al centro, un letto di letame sul quale è stata messa della terra, con a dimora piantine per il futuro trapianto. Il compostaggio del letame ha generato calore nel periodo freddo avvantaggiando la crescita dei semi.

Adiacenti alla casa sono presenti aiuole coltivate in forma semi circolare con consociazione di diverse orticole e anche alcuni letti di terra rialzati di mattoni che contengono aromatiche, il tutto dà un tocco artistico all'ingresso dei campi coltivati dove ordinatamente si distribuiscono filari produttivi.

Irrigazione delle coltivazioni con ali gocciolanti comandate da elettrovalvole.

Veniamo accolti con un forno a legna acceso e tutti assieme prepariamo con l'impasto già fornito pizze e focacce da farcire a piacimento con formaggi e verdure locali.

Dopo mangiato iniziamo il giro visita e la presentazione del posto ma a breve il cielo cupo e nuvoloso comincia a far scendere una pioggia battente che presto si trasforma in grandine.

E' inevitabile leggere un velo di preoccupazione sul volto di Daniela per i danni che ciò può provocare alla produzione agricola.

Finalmente cessa l'intemperie, ci si ritrova tutti sotto la tettoia della casa e sull'esempio di un

piccolo gruppo che sbuccia piselli, se ne formano spontaneamente altri dove allegramente si chiacchiera e si riempiono contenitori scartando le bucce. Un pò con malavoglia lasciamo questo posto dall'atmosfera magica per prendere l'ultimo battello che ci riporta a Vac dall'altra parte del Danubio.

Rientro in ostello per una doccia e poi serata fuori per concludere con una birra la giornata.

### *Domenica 25 Maggio*

Mattinata di feedback sull'esperienza vissuta, scambio di opinioni e commenti.

Ci dirigiamo a Budapest al Szimpla un vecchio edificio che ospita nella sua corte un market locale con bancarelle di carne, pane, formaggi... con inoltre servizio di bar con tavoli dove consumare anche il cibo acquistato. Ambiente particolare e vivace con toni di trasandato ma artistico. Ci si saluta ed abbraccia ed il gruppo si divide per le partenze. Rimaniamo noi italiani (Andrea, Alberto, Susanna e Giulia) e le due ragazze tedesche. Optiamo per una visita all' urban garden di cui ci aveva parlato Zsofi. Ci dirigiamo a piedi verso la meta prefissata e una volta giunti davanti al cancello spiamo all'interno e scorgiamo due persone che però non sono tanto disponibili a farci entrare a dare un'occhiata. Attendiamo fuori e quando i due urban gardeners, madre e figlio, escono iniziamo a scambiare qualche spiegazione ed il muro di ostilità, casuato da pregiudizi di esperienze precedenti poco piacevoli con visitatori, crolla e ci guidano all'interno raccontandoci come funziona e mostrandoci i vari appezzamenti ricoperti da ortaggi, aromatiche, fragole. Sono circa una ottantina le persone che partecipano a questo orto condiviso circondato da vecchi edifici, ognuno avente diritto a 3metri quadrati dove prodursi una piccola porzione di cibo. L'aspetto comunitario è mantenuto vivo da feste ed incontri organizzati regolarmente dove la gente ha modo di conoscersi e socializzare. Inizia a piovere e ci rifugiamo nel deposito attrezzi dove si continua a chiacchierare. Ci salutiamo calorosamente, scambiandoci anche gli indirizzi e-mail con la signora che al primo impatto era sembrata scontrosa ed indisponente rilevandosi in seguito simpatica e gentile. Direzione metropolitana dove Italia e Germania si salutano per il rientro a casa.

### *Conclusioni*

Esperienza costruttiva e stimolante che ha messo in luce diverse realtà europee con i loro progetti dalle quali poter prendere spunto non solo per quello che fanno ma per il fatto di sentirsi parte di un movimento che esiste e sta crescendo, movimento che vuole portare un'etica sostenibile nel rapporto terra-uomo-produzione- vendita, dove c'è l'occasione di riscoprire in queste dinamiche persone, contatti umani e socialità, non solo rapporti prettamente commerciali.

Questo incontro ha permesso di costruire un network tra diverse nazioni e rafforzare l'idea che modi di sviluppo e crescita costruttivi sono attuabili.

Grazie a tutti!

*Andrea Iacopinelli*