



AiCARE - Agenzia Italiana per la Campagna e l'Agricoltura Responsabile e Etica



Agricoltura Civica Award

I vincitori dell' Agricoltura Civica Award 2013

Sezione Buone pratiche

Categoria Agricoltura sociale

[Cooperativa AgricooPecetto](#)

Motivazione: Perché è un'esperienza completa, un'impresa che ha dimostrato la capacità di costruire reti e relazioni, in grado di coinvolgere molteplici attori attorno a finalità comuni.

Premiati da Saverio Senni, Università della Tuscia

Categoria Orti condivisi

[Friarielli Ribelli](#)

Motivazione: Incarnano lo spirito dell'orto condiviso con energia, entusiasmo e apertura.

Il tutto sotto forma di un attivismo inedito ma forse modello per il futuro.

Premiati da Gianni Gaggiani, [Grow the planet](#)

Categoria Oltre la didattica

[Azienda Bussolino Gilberto](#)

Motivazione: "Solo i bambini sanno cosa cercare".

Per aver coniugato e declinato l'attività agricola con la tecnologia definendo un modello educativo innovativo, senza perdere la Via Maestra della Natura.

Premiati da Chiara De Santis, [Agrigiochiamo didattica e comunicazione rurale](#)

Categoria Incontro produttori-consumatori

[Cooperativa Arvaia](#)

Motivazione: Essere cittadini è un diritto ma è anche una responsabilità.

Per aver ricostruito un modello di comunità che va oltre la partecipazione, in cui produttori e consumatori si fondono e si prendono cura l'uno dell'altro e insieme della città.

Premiati da Pierre Rabhi, [Movimento del colibrì](#)

Categoria Outsiders

[Biorekk](#)

Motivazione: "Le merci hanno un prezzo, le persone un valore" (Kant).

Appreziamolo è un modello in cui anche i prodotti diventano valori e strumenti per il cambiamento.

Premiati da Carlo Hausmann, [Agrietour](#)

Sezione Media

Categoria Articoli

[Semi che crescono, Chiara Spadaro](#)

Motivazione: Il reportage con informazioni, descrizioni e interviste a più voci sul campo risulta vivido ed efficace e riesce a trattare temi legati all'economia e alle esperienze avvicinando lettori diversi.

Premiata da Francesca Rispoli, [Libera](#)

Categoria Video

[Ecomerenda a scuola, Giuseppe Jepis Rivello](#)

Motivazione: Il messaggio è forte nel contenuto e immediato nella ricezione.

L'urgenza del tema, grande e con ricadute su tutta la nostra società, ha una sorta di valore sociale assoluto e in sé

Premiata da Lisa Tropea, [Caterpillar Radio2](#)

Categoria Foto

[Coltivar Condividendo, Aldo Pavan](#)

Motivazione: Unisce la qualità dell'immagine con l'espressività ed il coinvolgimento dei personaggi.

Premiato da Igor Piumetti, [Gruppo del Cerchio](#)

Premi speciali

Young Innovators

[Cambuse Critiche](#)

Motivazione: "Qualcosa non va in questo mondo, e noi siamo qui per cambiarlo".

Per essere passati dalla conoscenza e comprensione degli stili di consumo alla costruzione concreta di un'alternativa ed alla sua diffusione.

Premiati da Francesco Di Iacovo, Università di Pisa

AgriCivicConsumer

[Cooperativa I.So.La](#)

Motivazione: Per il lavoro di educazione e di trasmissione di una filosofia di consumo diversa, capace di coniugare benessere e rispetto. Per l'impegno nel trasmettere e diffondere nuovi stili di consumo e di vita.

Premiati da Daniele Taffon, [Fondazione Campagna Amica](#)

Pubblica Amministrazione Virtuosa

[Comune di Udine](#)

Motivazione: Per il ruolo svolto nell'organizzare e nel sostenere la crescita di reti e di relazioni, per aver promosso strumenti concreti al fine di attivare percorsi di partecipazione e collaborazione fra cittadini e amministrazione nella tutela e valorizzazione di beni comuni.

Remiati da Gregoria Arena, [Labsus Laboratorio per la sussidiarietà](#)

Premio Olio Giusto

La Poderina Toscana – [Progetto Amiata Responsabile](#)

Il premio speciale Olio Giusto è stato assegnato nell'ambito del concorso internazionale per olii extra vergini e paesaggi olivicoli [Extrascape](#), tenutosi a San Martino in Pensilis in Molise lo scorso 30 aprile.

L'Olio Giusto è quindi il migliore olio nel migliore paesaggio all'interno della categoria Agricoltura Sociale

Menzione Speciale

Promozione digitale – Per la miglior comunicazione

Premio assegnato da [Redomino srl](#), partner tecnologico dell'Agricoltura Civica Award.

[Orti scolastici \(Emilio Bertoncini\)](#)

[Coltivando \(Politecnico di Milano\)](#)

[La Semente \(Claudia Ballante\)](#)

[Cooperativa Sociale Giovani in Vita](#)

[Officine Corsare](#)

[Ecomerenda a scuola \(Giuseppe Jepis Rivello\)](#)

152 le esperienze che hanno partecipato quest'anno. Un lavoro intenso e arduo quello delle giurie che hanno dovuto selezionare i finalisti ed i vincitori. Moltissime le realtà ed i progetti di rilievo.

Il nostro grazie a tutti i partecipanti per aver contribuito a far crescere l'agricoltura del futuro!

Tratto da: www.altreconomia.it

Autore: Chiara Spadaro

Inserito il: Giovedì, 29 novembre 2012 - 09:27

The screenshot shows the top navigation bar of the website 'altreconomia'. The logo 'altreconomia' is on the left, with the tagline 'economie solidali, diritti, nuovi stili di vita' below it. On the right, there are input fields for 'E-MAIL' and 'PASSWORD', with a 'LOGIN' button. Below these fields are links for 'Password dimenticata?', 'Sei già abbonato?', and 'Registrati'. A dark red navigation menu is at the bottom with the following items: 'HOMEPAGE', 'CHI SIAMO', 'NEWS', 'I BLOG DI AE', 'AE SHOP', 'ABBONATI!', 'DOVE TROVARCI', 'NEWSLETTER', and 'ATTIVA PROFILO'.

Coinvolte oltre 400 famiglie dei gruppi d'acquisto

Semi che crescono

La rete di economia solidale di Cosenza dà vita a un laboratorio sperimentale. Obiettivo: la ricostruzione di una filiera locale del grano da agricoltura biologica ---

Un ettaro di terra incolta circonda la casa di Eliana, in contrada Surdo, a Rende (Cosenza). “È una terra pulita, non l’abbiamo mai concimata -racconta lei, i capelli grigi raccolti e il collo alto di una maglia rossa-. Non la coltiviamo da molti anni, ma quest’anno tornerà a germogliare: una buona parte la teniamo per il grano, l’altra per farci un piccolo orto”. Eliana è una dei “gasisti” della **Rete di economia solidale “Utopie sorridenti” di Cosenza** (www.utopiesorridenti.com): quattro gruppi d’acquisto solidali -quello dell’Università della Calabria, Villaggio solidale, Utopie sorridenti e il piccolo gas PreSila di Scalzati- che hanno sottoscritto lo stesso manifesto, per circa 400 famiglie. Dall’estate del 2011 la Rete ha avviato il progetto “Il seme che cresce”, un laboratorio sperimentale per la ricostruzione di una filiera locale del grano da agricoltura biologica. L’obiettivo: azzerare i 986 chilometri (sola andata) che separano Cosenza da **Calvatone (Cr)**, dove ha sede il pastificio cooperativo **Iris**, dal quale la Rete Utopie sorridenti ha ordinato pasta e farine fino a oggi.

“Ci sembrava una contraddizione che il grano prodotto nelle nostre terre dovesse viaggiare tanto per poi tornare sulle nostre tavole sotto forma di pasta”, spiega **Mario Coscarello**, della Rete Utopie sorridenti e dottorando in sociologia presso l’Università della Calabria. Da qui, la decisione di “ripartire dal grano” per avviare una filiera produttiva capace di sostenere l’economia locale valorizzando il lavoro dei piccoli contadini e il gusto della memoria storica del territorio.

Una piccola rivoluzione, che si è diffusa quest’anno grazie alla complicità delle famiglie della Retegas che hanno già sperimentato in cucina la farina del progetto, “per impastare gnocchi, pasta e pizza”, come ha fatto Eliana, con il suo ordine di 5 chili.

“È un prodotto locale, senza trasporti né concimi -spiega con parole semplici-. Che è buona lo senti già dall’odore: è una farina molto profumata”, aggiunge chiudendo gli occhi e muovendo le dita vicino al naso. Come lei, una decina di altri gasisti hanno deciso di mettere a disposizione del progetto alcune terre di proprietà. Il risultato di questa collezione di piccoli spazi incolti è, per quest’anno, un campo da semina di circa 20 ettari: il doppio rispetto al primo anno di progetto. Proprio mentre scriviamo, è tempo di semina: il Senatore Cappelli (dallo scorso anno si sono conservati 6 quintali di grano che ora torneranno utili per la semina attuale) troverà spazio su 5 ettari; il resto delle terre ospiterà grano duro **Saragolla** e **Carosella**, antico grano tenero.

La scelta delle varietà è stata fatta collettivamente fin dall’inizio, così come l’acquisto, nell’estate 2011, dei primi 3 quintali di seme -il cui costo è stato sostenuto dai produttori-, come spiega Mario. “Abbiamo preferito una varietà locale, adatta ai nostri terreni e agli scopi del progetto: l’avvio di una filiera corta per la produzione di pasta e pane. Perciò la scelta è ricaduta sul Senatore Cappelli”, un’antica varietà di grano duro selezionata a Foggia nel 1915 e dedicata a Raffaele Cappelli, tra i promotori della riforma agraria dei primi del ‘900. Il seme è stato acquistato “in purezza” da un agricoltore del comune di **Verzino (Kr)**, al costo di 40 euro al quintale per un totale di 120 euro. La prima semina, realizzata a mano nel dicembre 2011, è stata fatta in via sperimentale su 10 ettari -2 a Senatore Cappelli, gli altri 8 a grano tenero- tra **Montalto Uffugo** e **Roggiano Gravina**, nel cosentino, nelle aziende di Fausto Scavello e Giuseppe Chiappetta e in un altro terreno di proprietà di Mario. “Sono zone con microclimi diversi e le terre non sono concimate, per questo abbiamo chiamato la fase iniziale del progetto ‘laboratorio di

sperimentazione sociale': si tratta di una prova in campo, per capirne la resa, la redditività e altri parametri in base ai quali potremo poi costruire un bilancio economico coerente e trasparente", spiega Mario.

Lui, dalle "due tomolate" di terra seminata a Senatore Cappelli (il tomolo è un'antica misura tradizionale del grano, pari a 50 chili), ha ricavato 5 quintali di grano: "una resa molto bassa", dice.

Il raccolto della prima semina è stato macinato la scorsa estate in due antichi mulini ad acqua con macine a pietra, nei comuni di Fiumefreddo Bruzio e Paola (Cs), per ricavare senza sprechi di energia 4 quintali di farina di alta qualità. E per il futuro si sta lavorando alla ristrutturazione di un altro mulino a pietra a Cosenza. L'apertura dell'ordine ai Gas cosentini ha avuto un successo inaspettato e l'intera produzione è andata subito esaurita: il prezzo era di un euro al chilo per la farina (bio) di grano tenero e 1,30 euro al chilo per quella di Senatore Cappelli, dei quali 40 e 50 centesimi -rispettivamente- al chilo sono rimasti al produttore, coperte le spese. "È circa il 50% in più di quello che guadagno vendendo il grano sul mercato tradizionale", spiega Giuseppe Chiappetta, che a Montalto Uffugo ha 5 ettari di proprietà ("altrettanti li coltivo in affitto") e una decina di mucche.

La sua, è una delle ultime due aziende agricole rimaste in questa zona, dove un tempo "c'erano 40 aziende. Ma oggi l'agricoltura non è più redditizia per i piccoli produttori, per questo in molti l'hanno abbandonata", dice. Uno degli obiettivi del progetto è proprio quello di riconoscere ai produttori il giusto prezzo per il loro lavoro, perché possano continuare a essere "custodi di biodiversità" nelle campagne cosentine.

Dai campi alle cucine, la biodiversità culinaria -e culturale- è regina nel ristorante **L'Elibelinde** (www.elibelinde.it), nel centro storico di Rende (Cs), dove **Valentina Oliveri** lavora abilmente le materie prime biologiche dei piccoli produttori. "Per il mio lavoro, sono alla ricerca di prodotti locali di qualità e che siano portatori della storia del nostro territorio. Ma nei mulini della zona non sono mai riuscita a trovare farine ottenute dai nostri grani. Così, fin da subito ho deciso di prendere quella del progetto della Retegas". Valentina ne ha acquistato un quintale, tra Senatore Cappelli e grano tenero, che ha poi suddiviso in piccoli, preziosi pacchetti da usare nel suo locale: "per le frittelle, la pasta, i pani, i dolci. È una farina diversa proprio dal punto di vista tecnico: è grezza e ha una dolcezza che le farine industriali non hanno -spiega-. Quando la uso per le frittelle, sembra che abbia messo lo zucchero nell'impasto.

E poi ha un rendimento superiore: perché un chilo di farina di Senatore Cappelli assorbe una quantità d'acqua maggiore rispetto alle altre farine". E se la materia prima è di qualità, cambia anche il lavoro di chi sta in cucina: "Tre quarti del mio lavoro sono già fatti: posso preparare un piatto molto più semplice, nel rispetto delle tradizioni locali, perché gli ingredienti parlano da sé". ---

Il tomolo e la tradizione

Nella tradizione calabrese, la "tomolata" era la misura della terra: una, equivaleva a 3.333 metri quadrati. Il tomolo, unità di misura del grano, corrispondeva invece a 50 chili di seme. Secondo un antico proverbio calabrese, "Quannu u granu va a sette u massaru s'assetta" (quando si fanno sette tomoli di grano, il massaro si siede, soddisfatto). "Ma queste erano le rese di una volta, per cui i contadini erano soddisfatti. Oggi queste rese di grano sono di gran lunga superate dall'impiego di concimi chimici", osserva Mario Coscarello, della Rete Utopie sorridenti.

Il cuore della città

Un'area di 12mila metri quadrati nel cuore della città di **Cosenza**, dal valore stimato di 8 milioni di euro. Sono le ex **Officine delle Ferrovie della Calabria**, uno spazio abbandonato dal 2003 -quando le Ferrovie sono state trasferite in un'altra zona della città- e trasformato in questi anni in un vero laboratorio sociale "dal basso". Protagonista di questa trasformazione, a partire dal 2005, una rete di associazioni e movimenti cosentini, e non: 10 realtà, tra ong, associazioni culturali e dello spettacolo, reti migranti e dell'economia solidale, e un centro sociale (il "Rialzo", cpoa-rialzocosenza.blogspot.it), che portano avanti diverse attività nei capannoni che furono delle Ferrovie calabresi. "Non ci piace parlare di occupazione, piuttosto crediamo di aver liberato degli spazi -spiega Francesco Noto, delle Officine babilonia, una delle realtà attive nelle ex Officine (officinebabilonia.noblogs.org)-. D'altronde, le nostre attività sono state sempre accettate, perché risultano necessarie, coprono dei vuoti in uno spazio che si trova proprio nel centro della città". Mentre scriviamo, la società "Calabra maceri e servizi spa" sta concludendo - per conto delle Ferrovie della Calabria, come sancito da un'inchiesta della Procura della Repubblica- i lavori di bonifica dell'area dai 3mila metri quadri di eternit che ricoprono i capannoni delle ex Officine. Portate a termine le bonifiche, si dovrà decidere cosa fare dell'area sulla quale, in base all'attuale piano regolatore, dovrebbero sorgere "uffici e centri commerciali". "La nostra proposta è che si faccia un laboratorio aperto di progettazione partecipata".