

FA' LA COSA GIUSTA!

Una fiera per l'economia "altra"

Articolo per Giornale delle Giudicarie

"Fa' la cosa giusta!" è una guida che raccoglie 380 schede dedicate a realtà economiche trentine dell'economia solidale. Economia solidale che non è soltanto "commercio equo" e "agricoltura biologica", ma anche "energie alternative" e bioedilizia, restauri, riciclaggio, abbigliamento, fino al turismo responsabile in regione e nei Paesi del Sud del mondo. Si trovano consigli per la mobilità sostenibile e per investire responsabilmente ed eticamente i propri risparmi, nonché i più diversi servizi offerti dalle cooperative sociali: bar, ristoranti, servizi telefonici, traslochi, falegnameria, verde, pulizia, per finire con i cantieri di pace e le possibilità di formazione. Accanto ai riferimenti geografici e telefonici le schede contengono l'indicazione dei prodotti e delle modalità con cui vengono realizzati, la storia dell'impresa o del negozio e le motivazioni che hanno spinto i titolari a fare una scelta diversa rispetto ai canoni dell'economia tradizionale.

"Fà la cosa giusta - Guida pratica al consumo critico e agli stili di vita sostenibili nella provincia di Trento", 2006, Edizioni Terre di mezzo, è disponibile in tutte le biblioteche e nelle librerie al prezzo di 10 euro. Analoghe Guide sono disponibili per la Lombardia, la Toscana, il Lazio, il Piemonte e la Valle d'Aosta.

Quando mi chiesero (ed acconsentii) di lavorare con decine di altre persone alla redazione di "Fa la cosa giusta", andando a mappare l'esistenza sul territorio giudicariese di prodotti rispettosi dell'ambiente e della giustizia ad ampio raggio, mi capitò la felice scoperta di un mondo – il mio – che ancora non conoscevo.

Dalle noci allo yogurt, passando dalla bio-carpenteria e dalle energie alternative, per arrivare al commercio e alla ristorazione, le Giudicarie mi apparvero un pullulare di attività tanto discrete quanto straordinarie. Fu un po' come la caccia ai funghi, quando i migliori non si lasciano trovare tanto facilmente, ben mimetizzati nel loro habitat, restii a mostrarsi in pieno sole, ma alla fine ... che soddisfazione!

Della gente che via via contattavo mi colpiva il movente, comunicato con semplicità: la voglia di spendere la vita a fare cose "buone" e a farle bene, cose che poi, non di rado, si sono rivelate economicamente e non solo ecologicamente sostenibili, se non addirittura redditizie. Comunque sia, senza gridare, senza strafare, con il passo sobrio della tradizione – amore per la terra, cura della vita propria e altrui – che diventa, per questo, innovazione. Il tempo e il mercato stanno dando ragione a queste aziende e il panorama si fa vario e interessante, specie se alle accanto alle aziende si vanno a considerare le tante associazioni, le iniziative e le persone che agiscono sulla stessa lunghezza d'onda.

Dare visibilità a questo "ben di Dio" ed aiutare il consumatore a trovare risposte alle sue esigenze è stato il compito della prima Guida "Fa la cosa giusta" e poi di una Fiera vera, dall'identico nome, che, nella sua prima edizione, quella del 2005, ha visto il passaggio a Trento di oltre 7.000 visitatori agli stand dei 142 espositori, solo una piccola parte dei 440 indirizzi che si possono trovare nella guida.

Come dar conto ai lettori di Giornale delle Giudicarie almeno di alcuni di questi, senza far torto agli altri?

Nei box solo 3 esempi, per piccola "par condicio valligianorum" (della Rendena, del Chiese e del Bleggio), con l'invito a non accontentarsi e a consultare personalmente la Guida. Quest'anno ha visto la luce l'edizione aggiornata e quella on-line, mentre sta per partire la prossima Fiera, in programma nei padiglioni di Trento Fiere dal 3 al 5 novembre 2006.

La Fiera "Fa la cosa giusta" non è solo stand; sarà anche convegni, seminari, laboratori, percorsi didattici aperti alle scuole ... un'esperienza unica, un appuntamento con il mondo di domani, un invito a riscoprirsene protagonisti.

NOCI DEL BLEGGIO

Azienda agricola ereditata dal padre Enrico, noto agricoltore e coltivatore delle "noci del Bleggio, fondatore del "Consorzio della noce blegiana", che per alcuni anni valorizzò e fece conoscere questo pregiato frutto.

Dal 1996 l'azienda di Annamaria Calliari è certificata biologica; la raccolta viene ancora oggi effettuata a mano, la vendita è diretta.

La coltura della noce vanta origini antiche in Trentino. Abbandonata per anni, la sua coltivazione è stata recentemente ripresa con metodi e tecniche tradizionali, totalmente naturali, per riportare sul mercato un prodotto di alta qualità.

Tutti i mezzi impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere materiali, sapori e odori estranei, tali da alterare la genuinità del prodotto. La raccolta inizia nella seconda metà di settembre e viene eseguita a mano. Terminata la raccolta si esegue un lavaggio delle noci con acqua corrente; le noci vengono poi essicate naturalmente, ponendole su graticci sistemati nelle soffitte delle vecchie case, ove l'aria può circolare liberamente.

Tratto da "Fà la cosa giusta", Ed. Terre di mezzo, 2006 – pag. 113

YOGURT BIOLOGICO

I prodotto sano e biologico? Quello che nasce dalla filosofia di fare "bio" e di creare un prodotto naturale. La convinzione di credere nel prodotto biologico nasce da Armando Cosi, fratello di Manuel, che già nel 1989 sente l'esigenza di dare una svolta all'agricoltura locale. Così nel 1992 certifica la sua azienda di agricoltura biologica, di cui avvia la produzione nel 1994, tempo necessario per la conversione aziendale.

Manuel alleva esclusivamente bovini della razza autoctona Rendena che sono in via d'estinzione e dal latte genuino di questa razza nasce il primo yogurt trentino da agricoltura biologica. Successivamente si impone l'apertura di un agritur; dapprima situato a Malga Bran da l'Ors, nel 1999 viene trasferito sopra Giustino, nell'attuale sede. Così Manuel decide di acquistare l'azienda del fratello.

Presso l'agritur (una quarantina di coperti) almeno la metà dei prodotti somministrati è biologica; la cucina è tipica trentina. L'agritur è aperto nei fine settimana da dicembre a Pasqua, in luglio solo per la cena, in agosto e settembre sia a pranzo che a cena (è chiuso di lunedì).

Tratto da "Fà la cosa giusta", Ed. Terre di mezzo, 2006 – pag. 112

IL CALZOLAIO DI RONCONE

La sua bottega non ha un nome. Basta dire così "il" calzolaio! E nella Valle tutti lo sanno indicare. Si chiama Sandro Bazzoli, figlio di Pompilio, da sempre calzolai.

Nello stesso locale (in via Roma 7, a Roncone) aveva lavorato per tanti anni con papà. Quando Pompilio morì Sandro lasciò la bottega attratto dalla vita "comoda" del lavoratore dipendente e per 13 anni ha fatto il muratore. Ma alla fine l'antica vocazione ha vinto, e Sandro ha riaperto la bottega paterna.

Non ci sono altri artigiani come lui per un raggio di molti km e la sua clientela gli dà un gran lavoro a riparare scarpe, borse e borsette, cinture, ombrelli, zaini e cartelle, risuola stivali e scarponi, sistemare selle di asini, cinturonni di campanacci di mucche, scovare lacci e sottopiedi, tingere le pelli, orlare i tappeti, Tutto fatto con creatività.

Sì, Sandro è un po' anche inventore e creativo. Gli piace chiacchierare con la gente e così capisce meglio i bisogni e indovina le soluzioni, talvolta anche ... "ortopediche". Le cose nelle sue mani si trasformano e mostrano una doppia vita, da sbalordire quelli dell' "usa e getta".

Con un po' di malinconia, parlando della sua categoria dice ... "sono rimasto solo".

Insegnerebbe volentieri il mestiere ... ma chi lo vuole imparare?

Finora non s'è fatto avanti nessuno. Avanti! C'è posto!

Tratto da "Fa la cosa giusta", Ed. Terre di mezzo, 2006 – pag. 119