

LA SCAPIGLIATA Sharbat contro l'afa

FA CALDO? Invece di acendere inutili impianti di aria condizionata, meglio un buon sorbetto, soprattutto se biologico, come quello preparato da La Scapiigliata [Grosseto], un'azienda nata da un gruppo di ex ragazzi dei collettivi universitari di agraria degli anni settanta: «Il nostro prodotto contiene il 60 per cento di frutta di stagione lavorata fresca, il 20 per cento di zucchero di canna e il 6 per cento di miele biologico, infine un po' di succo di limone e di farina di semi di carrubo». Per questo, alla Scapiigliata, dove lavorano una decina di persone, preferiscono chiamarlo con la parola araba «sharbat», quasi un ritorno alle origini, dopo l'orgia di prodotto industriale e finto artigianale. Fragole, meloni e anguria, uniche eccezioni banane e ananas che La Scapiigliata acquista dal circuito del commercio equo e solidale. Ai Guppi di acquisto solidali, La Scapiigliata propone un prezzo scontato, di cui una parte è destinato a sostenere la Fondazione Aiab.

www.lascapiigliata.it

FAIR/CARTA Magliette collettive

L'IDEA È COSÌ SEMPLICE da sembrare quasi banale: contribuire alla crescita di filiere trasparenti e monitorabili. Che facciano attenzione al proprio impatto sull'uomo e sull'ambiente, che consentano la libertà di scelta a chi ha deciso di cambiare stile di vita, che permettano a intere comunità di crescere senza intossicarsi o senza ammazzarsi di lavoro per poche rupie.

Semplice e banale, apparentemente. Soprattutto se queste filiere sono quelle tessili, dove la trasparenza è optional, l'impatto ambientale è alto e lo sfruttamento del lavoro sta sempre dietro l'angolo. Qui nasce Fairlife: una sperimentazione collettiva che vuole consolidare filiere tessili ad alta sostenibilità a partire da cotone equosolidale certificato biologico coltivato, raccolto e lavorato in India, dove l'industria tessile è la più antica tra i paesi cosiddetto sud del mondo e dove sono coinvolte 35 milioni di persone, dalla coltivazione del cotone alla vendita dell'abbigliamento.

Dunque Fairlife è nata da: con organizzazioni dell'economia sociale e solidale come LiberoMondo e Fair che decidono di promuovere assieme ad alcune organizzazioni ambientaliste, a realtà del mondo del biologico come Aiab e a un mezzo di comunicazione sociale come Carta una nuova campagna e nuovi prodotti, come le magliette Fair/Carta di cotone bio ed equo [taglia unica, 14,20 euro l'una].

tel. 06 8079340, www.carta.org/rivista/magliette



LIBERO MONDO Sindyanna ti offre l'olio

GLI ABBONATI DI CARTA sanno bene di cosa parliamo: le quattro bottiglie di olio palestinese importato da Libero Mondo e regalato ai nuovi abbonati non sono solo un modo intelligente per sostenere i diritti del popolo palestinese, ma anche una bella scusa per avere in casa del buon olio. Sindyanna, «quercia» in arabo, è l'albero simbolo della Galilea e della relazione strettissima che esiste tra gli abitanti e la loro terra, ma Sindyanna è anche il nome dell'organizzazione non profit nata nel 1996, nel villaggio di Majd Al-Krum, dall'iniziativa di un gruppo di donne arabe ed ebraiche per sostenere la coltivazione dell'ulivo e la produzione di olio, in una regione provata dai sorpsi dell'occupazione. Il prezzo di una bottiglia da un quarto di litro è di 4,8 euro [di cui il 40 per cento va al produttore]: c'è l'olio aromatizzato al basilico, al peperoncino, al limone e alla salvia.

www.liberomondo.org



ABBIGLIAMENTO EQUO In vacanza senza maniche

NON VI SIETE RICORDATI di rinnovare un po' il guardaroba estivo, tra pochi giorni partite, fa caldo e non vi va proprio di regalare soldi ai grandi marchi italiani [i cui tessuti sono spesso lavorati in condizioni disumane nel sud del mondo]: niente panico, ci sono le cannottiere da donna [gialle, blu, verdi e arancioni, taglie L e M] di Bombolulu, l'organizzazione del Kenya patner dei progetti di commercio equo e solidale di Libero mondo, nella quale lavorano anche molte persone con disabilità [in Kenya gestisce anche un bel ristorante].

www.liberomondo.org

FORMAGGI BIO Biocaseus a Pienza

SABATO 1 e domenica 2 si svolge la quinta edizione di BioCaseus, il premio organizzato da Aiab [Associazione italiana per l'agricoltura biologica] e da Città del Bio, in collaborazione con il coordinamento Città del Formaggio, con il Comune di Pienza e altri. Casari, tecnici, veri intenditori e consumatori appassionati e competenti s'incontreranno per degustare, confrontare e premiare il meglio dei formaggi bio di tutta Italia.

www.aiab.it



VINO DAL MOLIN Prepariamo l'autunno

CERTO IL ROSSO non è proprio adatto all'estate, ma gustare qualche bicchiere di vinO Dal Molin, prodotto sulle colline della Tenuta di Peccioli [in provincia di Pisa] dalla cooperativa toscana Eughenia, è forse il modo migliore per preparare un autunno che a Vicenza si annuncia molto caldo. Nei quarantotto ettari di vigneti di Eughenia, oltre agli ulivi, ci sono i cereali e allevamenti rigorosamente biologici; la cooperativa è tra i promotori della rete Fuorimercato [www.fuorimercato.eu di cui ci siamo occupati più volte e, considerando quante ne combinano, continueremo a farlo]. Oltre che al Presidio permanente No Dal Molin, il vino lo trovate dalla cooperativa Eughenia.

tel. 338 7010250

TURISMO SOCIALE La torre di Feudozzo

IN UN'IMMENZA riserva per la biodiversità tutelata del corpo forestale, a cavallo tra Castel di Sangro [Aq] e Capracotta [Is], dunque tra le montagne che dividono l'Abruzzo e il Molise, esiste un'esperienza di accoglienza davvero bella: la Torre di Feudozzo, Centro per il turismo sociale e sostenibile. L'albergo-ristorante La Torre di Feudozzo è gestito dalla cooperativa sociale Boogan [di cui fanno parte educatori, animatori, psicologi, operatori sociali, assistenti, guide ambientali e storico-artistiche] con sede a Roma. Offre tra le molte cose più di 35 chilometri di sentieri immersi nella foresta demaniale da percorrere a piedi, a cavallo o in mountain-bike [fornite dall'albergo], un lago attrezzato con canoa, lettini e area pic-nic. Insomma una vera proposta di turismo eco-sostenibile rispettosa di luoghi, persone e storie.

tel. 0865 940636, Torredifeudozzo.it



BIBITE FRIZZANTI Sambuchino ligure

AVETE MAI ASSAGGIATO il «Sambuchino»? trattasi di tradizionale e gustosa bibita frizzante [molto frizzante] a fermentazione naturale, a base di fiori di sambuco. A proporla, al posto delle più rinomate bibite gassate non altrettanto naturali, è l'azienda ligure «La Sereta». L'azienda [che propone anche otto posti letto in un bell'agriturismo] si trova in una valletta laterale della Valle Scrivia a circa trenta chilometri da Genova, nelle vicinanze dei parchi regionali dell'Antola e delle Capanne di Marcarolo: è un'azienda piccola e piuttosto strana che, come spiegano i responsabili, «non ha una produzione costante né prevalente, offre pochi margini di guadagno». I prodotti della Sereta sono per lo più ottenuti da varietà locali: si coltivano patate, mele, ortaggi, frutti di bosco e antiche varietà di rose da scioppo.

www.lasereta.it

GUIDA PER LE VACANZE Un mondo di ecovillaggi

LO SAPETE CHE la regione più ricca al mondo di ecovillaggi è il continente americano? Ci sono almeno duemila comunità che coinvolgono più di centomila persone. Un dato che la dice lunga su quanto, anche nel continente del liberismo selvaggio, il desiderio di costruire esperienze di condivisione, di benessere e di tutela del territorio sia cresciuto negli ultimi anni. Ma anche in Gran Bretagna e Irlanda [250], Germania [oltre cento], Francia [33], Paesi bassi [13], paesi scandinavi [28], Spagna e Portogallo [23] esperienze di quel tipo sono in crescita, secondo la rete internazionale Gen [Global ecovillage network]. Quelli della cooperativa Aam Terra nuova hanno dedicato agli ecovillaggi italiani e internazionali numerose ricerche: «Comuni, comunità ed ecovillaggi [Maltempora edizioni, 12 euro] è il loro ultimo interessante lavoro. Un viaggio ricco di storie, indirizzi, descrizioni e dati, da Christiania a Findhorn, e in mille altri luoghi. Non manca il paragrafo dedicato ai villaggi italiani, come Torre Superiore in Liguria, Olat in Piemonte o la cooperativa agricola Mogliacce in Emilia Romagna.

www.maltempora.com