

Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna: un'esperienza vincente



di ENRICO OLIOSO
enrico.olioso@ilbacodaseta.org

Sotto, alcuni banchi del mercato della terra di Sommacampagna.

È sempre più importante tradurre in azioni quotidiane gli indirizzi che a livello globale gli organismi internazionali proclamano da tempo. Diventa quindi fondamentale dare evidenza delle esperienze che sul nostro territorio si stanno muovendo in questa direzione. Per questo, dopo diciotto mesi dalla prima edizione, in queste pagine vi presentiamo il Mercato della Terra Slow Food che si svolge nella vicina Sommacampagna in piazza della Repubblica ogni prima domenica del mese e promosso dalla condotta **Slow Food Garda Veronese**. Per fare

una presentazione esauriente e completa di questo progetto, siamo andati ad intervistare i **diversi soggetti** che contribuiscono a questo progetto. Siamo partiti dai responsabili della condotta Slow Food Garda Veronese, promotori del progetto, **Flavio Marchesini e Cristina Piazza** di Sona. Abbiamo poi raccolto il commento dell'**Assessore all'agricoltura e vicesindaco di Sommacampagna Giandomenico Allegri**, in quanto soggetto che ha fortemente voluto e concretamente sostenuto il progetto. Quindi abbiamo chiesto a **due produttori** che fanno parte dell'ampia vetrina di stand del Mercato della Terra: **Flavio Morati** dell'apicoltura Morati di Colà di Lazise ed **Andrea Cecchinato** dell'azienda agricola Bogoni&Bogonele di Cerna che produce lumache.



L'INTERVISTA

Gli organizzatori: "Il mercato della terra è diventato un appuntamento per tutta la comunità. Servono scelte forti"

In tempi in cui tutti parlano del tema della sostenibilità e del futuro della Terra, qual è il pensiero di Slow Food attiva sul tema da più di 30 anni?

Secondo Slow Food, in tema di sostenibilità, il cibo è un fattore determinante per garantire una durabilità delle risorse e assicurare una vi-

ta alle generazioni future. Slow Food crede che il concetto della sostenibilità della catena alimentare non è solo nella mani dei potenti della Terra, ma può diventare quotidianità di ciascun cittadino. Per cui ognuno di noi deve chiedersi quali sono le conseguenze ambientali delle scelte alimentari che compiamo, interrogarci

sulla sicurezza e provenienza del cibo che mangiamo e mutare le nostre abitudini alimentari a partire proprio dalla nostra spesa quotidiana. Perché siamo noi, come singoli cittadini, a poter influenzare il sistema alimentare con le nostre scelte.

Come è nato il Mercato della Terra Slow Food che si svolge a Sommacampagna da più di un anno e mezzo ogni prima domenica del mese?

Da anni la condotta Slow Food Garda Veronese è impegnata nella difesa della biodiversità del territorio e nella sensibilizzazione per un'alimentazione buona, sana, pulita e giusta. È così che nel 2017 il Broccoletto di Custoza, una speciale varietà di broccolo a rischio di estinzione, un tempo usato per ripristinare la fertilità dei terreni più aridi e sassosi delle colline del Custoza, diventa Presidio Slow Food. Attorno al dialogo instaurato con l'associazione dei produttori del Broccoletto di Custoza e l'Amministrazione comunale di Sommacampagna che hanno creduto in questi due progetti, Slow Food Garda Veronese ha maturato l'idea di creare un Mercato della Terra a Sommacampagna a difesa dei piccoli produttori locali che fanno della tutela della biodiversità e del rispetto dell'ambiente la base del loro lavoro. Ogni prima domenica del mese si possono acquistare prodotti di varie tipologie: frutta e verdura di stagione, pasta, pane, olio, miele, uova, formaggi caprini e vaccini, salumi, pollo, carne di struzzo e carne di maiale, vino, birre, confetture, lumache, zafferano e molto altro. La scelta della location del Mercato della Terra non è stata casuale: la piazza di Sommacampagna, cittadina a vocazione agricola, dove si teneva l'Antica Fiera Agricola.

Quanti sono i piccoli produttori che partecipano? Come valutate la risposta sia dei produttori che dei consumatori, entrambi veri attori dell'iniziativa?

Al Mercato della Terra Slow Food si respira un'atmosfera unica. Quando si arriva in piazza



si sente l'entusiasmo dei piccoli produttori che condividono i valori di Slow Food: il Buono, Pulito e Giusto. Ad oggi sono circa quaranta i produttori di piccola scala selezionati da Slow Food che partecipano al Mercato. Arrivano dalla provincia di Verona e province limitrofe. C'è anche grande entusiasmo tra i cittadini che trovano nel Mercato della Terra non un mercato qualunque. Molti hanno instaurato un rapporto di fiducia con i produttori e sono diventati acquirenti affezionati del Mercato. Molti di loro erano persone già vicine a Slow Food, altri non conoscevano i valori dell'associazione ed i suoi progetti ma si sono avvicinati a Slow Food frequentando il Mercato della Terra. A distanza di più di un anno e mezzo di attività, si può affermare che il Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna è diventato un appuntamento fisso che si inserisce nella vita di comunità. Grazie al suo successo, sia in termini di presenze di produttori che di visitatori, è uno dei più importanti Mercati della Terra Slow Food in Italia.

I responsabili della condotta Slow Food Garda Veronese Flavio Marchesini e Cristina Piazza di Sona. Sotto, il Vicesindaco di Sommacampagna Allegri.

L'INTERVISTA

Il Vicesindaco Allegri: "Abbiamo capito subito che grande opportunità fosse questo mercato"

Sul tema del Mercato della Terra Slow Food l'Amministrazione comunale non ha perso l'occasione che Slow Food ha proposto. Qual è stata l'intuizione che avete colto?

Fin dall'inizio, come Amministrazione, cercavamo un'iniziativa che potesse valorizzare il centro storico di Sommacampagna. Nel frattempo, abbiamo conosciuto Slow Food durante il processo di riconoscimento del Broccoletto di Custoza come presidio e abbiamo instaurato un ottimo rapporto con la condotta Garda Veronese. Oltretutto, come Assessorato all'agricoltura, già da tempo avevamo proposto un rapporto più stretto fra produttori

agricoli e consumatori. Quindi è stato naturale accogliere la proposta di ospitare a Sommacampagna il primo Mercato della Terra Slow Food del Veneto.

Quali sono, a suo parere, le condizioni che stanno favorendo lo sviluppo e la crescita di questa iniziativa?

In primo luogo la qualità dei prodotti. Ve lo posso dire perché sono un acquirente affezionato del mercato. A seguire la passione che è stata profusa nell'iniziativa sia da parte della condotta Slow



Food sia da parte dell'amministrazione. Potrebbe non apparire, ma è una struttura complessa che coinvolge più di quaranta produttori che vanno coordinati. Credo che una parte del merito vada anche alla "location". Abbiamo capito che la nostra piazza della Repubblica ben si presta a iniziative di questo tipo.

State dimostrando che le Amministrazioni comunali possono agire per promuovere gesti quotidiani per una maggiore sostenibilità del futuro. Qual è la vostra lettura a riguardo?

L'Amministrazione locale deve sempre agire in modo strategico. C'è l'amministrare quotidiano che va gestito, ma l'obiettivo deve sempre tendere a migliorare la qualità della vita delle persone e dell'ambiente che ci circonda. Gli obiettivi del Mercato della Terra di Slow Food sposano in pieno il nostro modo di concepire la nostra azione

politica. Io ricordo in maniera positiva la scelta della raccolta porta a porta nel nostro Comune. Siamo stati dei precursori ma, alla fine, abbiamo dimostrato che avevamo imboccato la strada corretta. Così mi auguro possa essere anche nell'incentivare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e in un rapporto che riconosca il grande lavoro svolto ogni giorno dai nostri agricoltori.

Qual è la soddisfazione maggiore che ha quando attraversa la piazza di Sommacampagna la prima domenica di ogni mese?

Vedere tanta gente che ritorna di edizione in edizione. Ormai si è costruito un rapporto degli acquirenti con i singoli produttori. Inoltre, forse perché si svolge di domenica, vedo tante persone che si fermano a chiacchierare. È quindi piacevole vedere che il Mercato è diventato un momento di comunità.

L'INTERVISTA

Flavio Morati: "Come apicoltore è un privilegio partecipare al Mercato della Terra: per noi i valori sono il bene più prezioso"



Flavio Morati con la famiglia.

Cosa significa per voi essere parte dei piccoli produttori che partecipano al Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna?

Per noi, prima di tutto è un privilegio. Oggi se sei un piccolo produttore ed un'impresa familiare, come nel nostro caso, la tua strada è spesso molto in salita. I nostri valori però sono il nostro bene più prezioso e sono alla base di ogni nostra attività di sviluppo, dalla produzione alla vendita. Una tra le migliori occasioni che il nostro percorso umano e professionale ci ha riservato è stata quella di incontrare Slow Food. Abbiamo subito capito di essere a casa, con un gruppo di persone che condividono i nostri stessi valori e azioni, ma con una rete mondiale. Il passo verso la nostra partecipazione al Mercato

della Terra Slow Food di Sommacampagna è stato naturale e, dopo la proposta dei responsabili della condotta Slow Food Garda Veronese, siamo stati presenti fin dalla prima volta, e ci saremo sempre non solo con i nostri prodotti, ma con tutto il nostro entusiasmo!

Cosa vi ha spinto ad intraprendere questa attività con uno stile molto legato alla piccola produzione ed al concetto di sostenibilità?

Questa attività nasce da molto lontano, più di trent'anni fa, da una passione per le api e l'apicoltura. Eventi, inizialmente poco felici, come la perdita di un lavoro, ci hanno poi portato sette anni fa a prendere la decisione di far diventare questa passione un lavoro. Oggi guardandoci indietro, pur con le tante difficoltà che abbiamo affrontato, siamo davvero molto

felici e soddisfatti della nostra scelta. Le dimensioni del piccolo produttore erano per noi sconstate, avendo iniziato tutto da zero ed avendo potuto contare solo sulle nostre forze. La piccola produzione però ti consente di mantenere un elevatissimo livello di qualità e di attenzione a tutti gli aspetti diretti e indiretti dell'attività. Nella nostra attività abbiamo infatti trasferito tutti i valori di un ramo della nostra famiglia, contadina da oltre cent'anni, e da cui abbiamo imparato ad essere ciò che siamo ed il valore della sostenibilità. Sostenibilità per noi significa rispetto per la natura, rispetto per l'uomo ed equilibrio economico, in grado di assicurare dignità per chi lavora e accessibilità al prodotto per chi acquista. Il concetto di sostenibilità per la nostra piccola produzione è indissolubilmente legato a quello di qualità. Questo ci hanno insegnato i

nostri nonni e questo è quello che comunichiamo con il nostro lavoro a tutti i nostri clienti, che condividendo questi valori, ci riservano tutta il loro apprezzamento e fiducia ogni giorno.

Cosa trovi di speciale nel partecipare al Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna rispetto ad altre opportunità di vendita che segui?

Seguiamo tanti altri eventi di vendita, ma il Mercato della Terra Slow Food è davvero speciale, perché ci sentiamo a casa! Le ragioni sono tante. L'opportunità di condividere la nostra esperienza non solo con i clienti, ma anche con gli altri produttori. La possibilità di poter apprezzare prodotti particolari, preparati con l'attenzione ai principi di Slow Food: buono, pulito, giusto. Si passano sempre delle ore molto piacevoli, anche per noi che siamo al lavoro, perché i clienti sono molto sensibili e, a Sommacampagna, siamo anche in una cornice splendida. Questa piazza con questi alberi secolari, ci offre, ogni prima domenica del mese, un bellissimo abbraccio, di sostegno per il nostro lavoro.

Quanto ritieni sia importante la relazione tra produttore e cliente (co-produttore secondo Slow Food) in un contesto commerciale sempre più anonimo come quello che le grandi reti commerciali hanno di fatto creato?

Per un piccolo produttore come noi la relazione con il cliente è uno dei valori fondamentali.

Chiaramente, come in tutti i rapporti commerciali, il cliente rappresenta per noi la reale possibilità di ritorno economico del nostro lavoro.

Ma consapevoli di questo, noi cerchiamo sempre di far comprendere ai nostri clienti il valore aggiunto di un acquisto presso di noi. Rispetto alla grande distribuzione organizzata noi dobbiamo essere in grado di fare la differenza.

Dobbiamo sempre essere capaci di rendere concreti i nostri valori attraverso la qualità delle nostre proposte e non dimenticarci mai di porre sempre le persone al centro, coinvolgendole. Al nostro punto vendita i clienti sono sempre i benvenuti, anche se vogliono solo fermarsi a fare una chiacchierata.

Come vedi il futuro di questo percorso rispetto all'esperienza che finora hai vissuto?

Negli ultimi due anni abbiamo intrapreso un importante progetto di crescita. Siamo diventati una fattoria didattica. Abbiamo avviato questa attività perché crediamo nel valore del coinvolgimento delle persone. Con la fattoria didattica offriamo infatti la possibilità a grandi e piccini di vivere un'esperienza unica, di conoscenza del mondo delle api e delle erbe aromatiche, che sono un altro elemento distintivo della nostra produzione. Speriamo che il lavoro nostro e di comunità come Slow Food possa aumentare la sensibilità delle persone verso i nostri valori: buono, pulito e giusto.

L'INTERVISTA

Andrea Cecchinato di Bogoni&Bogonele: "Il Mercato della Terra sta facendo moltissimo per i piccoli produttori del territorio"

Cosa significa per te essere parte dei piccoli produttori che partecipano al Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna?

Devo dire che mi sento orgoglioso di essere par-

te di questo progetto. Quando un cliente mi chiede dove mi può trovare, il Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna è sempre il primo che nomino. Slow Food a mio parere sta facendo tanto per i piccoli produttori come me

Andrea Cecchinato al lavoro.



La Scheda

Il Mercato della Terra di Sommacampagna in pillole

Quando: Ogni prima domenica del mese (quando riprende l'iniziativa al termine della quarantena).

Orario: Dalle 9 alle 13.

Dove: In piazza della Repubblica a Sommacampagna.

Chi organizza: Slow Food Garda Veronese ed Amministrazione Comunale di Sommacampagna.

Quanti piccoli produttori presenti: Circa 40 che variano a seconda della stagione.

Cosa si può acquistare: Piccole produzioni di ortaggi, frutta, animali domestici, formaggi, carni, farine, pesce, vino, birre, miele e tanto altro ancora.

Cos'altro ancora si può fare: Laboratori aperti sulla cucina senza scarti, possibilità di mangiare i prodotti grazie al food truck presente.



e partecipare al Mercato della Terra è anche un modo per ringraziare l'associazione per l'impegno e la passione che ci sta mettendo in questa iniziativa.

Cosa ti ha spinto ad intraprendere questa attività con uno stile molto legato alla piccola produzione ed al concetto di sostenibilità?

Il mio è stato un radicale cambio di vita. Da dirigente di una multinazionale ero già da tempo in cerca di una opportunità di cambiare la quotidianità. In realtà l'idea in sé di creare un allevamento di chiocciole è stato piuttosto casuale, ma mi ha fornito le condizioni per fare quel passo che già da tempo stavo cercando di fare. Ora il mio lavoro è a pochi passi da casa e tendenzialmente all'aria aperta: la qualità della mia vita ne ha guadagnato parecchio.

"Il contatto diretto tra produttore e cliente è fondamentale e soprattutto favorisce la nascita di un rapporto di stima e fiducia, a garanzia del consumatore"

Cosa trovi di speciale nel partecipare al Mercato della Terra di Sommacampagna rispetto ad altre opportunità di vendita che segui?

Direi che nel Mercato della Terra si sente di far parte di un'organizzazione più ampia. Spesso al Mercato della Terra vengono organizzati eventi, sia interni sia paralleli, e questo porta occasioni di conoscere prodotti e realtà diverse. Partecipare non è solo un'occasione di vendita, ma essendo tra l'altro un mercato che si ripete con cadenza mensile, si ha la possibilità di instaurare rapporti con clienti ed altri produttori.

Quanto ritieni sia importante la relazione tra produttore e cliente in un contesto commerciale sempre più anonimo come quello che le grandi reti commerciali hanno di fatto creato?

Credevo che sia importantissima. Il contatto diretto produttore/cliente favorisce la nascita di un rapporto di stima e fiducia tra le due entità, che va oltre il prodotto e coinvolge le persone diventando momento di incontro e scambio di informazioni ed idee.

Come vedi il futuro di questo percorso rispetto all'esperienza che finora hai vissuto?

Per quanto ho visto ed apprezzato finora, credo proprio che il Mercato della Terra Slow Food di Sommacampagna sia solo all'inizio del suo percorso. Gli organizzatori della condotta Slow Food Garda Veronese, con il forte supporto anche dell'Amministrazione Comunale, si stanno muovendo molto bene nel promuovere il Mercato e nel coinvolgere nuovi produttori e altri attori nell'ambito del cibo. Il pubblico inoltre è in costante aumento, segno evidente che l'iniziativa sta andando nella direzione giusta.

D.I.M. GARDEN

Taglio Erba, Piante, Siepi, Semina tappeti,
Concimazione, Trattamenti Antiparassitari,
Impianti di Irrigazione e Manutenzioni Varie



MAZZURANA IVANO
328 4528157 - 338 3569004

Via Val Brun, 1 - PALAZZOLO DI SONA (VR) - TEL./FAX 045 6080363

Torna la primavera e si riapre la stagione agricola a Sona: quali le prospettive? Ne parliamo con due imprenditori del settore



di ELISA OLIOSI
elisa.oliosi@ilbacodasetta.org

Con il **ritorno della primavera** riaffiorano, anche in tempi di coronavirus, i temi cult della stagione, tra i quali quello riguardante l'agricoltura. Alcune tra le testate giornalistiche più conosciute a livello nazionale hanno scritto del ruolo di primo piano che pare si stia accaparrando il **settore agricolo**. Questo a seguito di un **periodo buio**, conseguente al numero limitato di risorse messe a disposizione degli imprenditori agricoli. L'impegno, per questo 2020, dovrebbe quindi essere quello di **incrementare il sostegno economico** in questo ambito, senza però aumentare le tasse agli agricoltori. Anche nel Comune di Sona si ritorna a parlare di agricoltura ma lo si fa dando spazio ai veri protagonisti di questo settore, coloro che hanno dedicato la loro vita alla terra. Per questa ragione abbiamo intervistato **Andrea Gaspari e Andrea Morando**, entrambi produttori agricoli l'uno di **uva e ciliegie, a San Giorgio in Salici**; l'altro di **pesche, albicocche e kiwi, a Palazzolo**. Dopo pochi minuti di conversazione è subito chiaro che la situazione è **ben più complicata** di quanto appaia. Il cambiamento climatico, con i suoi continui sbalzi di temperatura, risulta devastante per il rac-

colto, facendo sì che gli agricoltori non riescano più ad **eguagliare i livelli di produzione agricola** degli anni passati. Gli effetti devastanti di questa crisi climatica si palesano nel momento in cui, a seguito di **inverni sempre più miti**, il terreno non "fa struttura", ovvero non ghiaccia e, di conseguenza, non diventa soffice, **compromettendo la semina** della stagione successiva. Oltre a ciò gli **insetti dannosi all'agricoltura** non muoiono anzi, trovano riparo, e a primavera si riproducono nuovamente. Dal 2012 tra i nemici giurati dell'agricoltura italiana si segnala la *Halyomorpha halys*, o più comunemente chiamata **cimice asiatica**. Questa è una specie particolarmente dannosa per la coltivazione di alberi da frutto quali mele, pere, pesche e albicocche. Interessata al frutto dal primo momento della sua formazione, la cimice asiatica si nutre della sua linfa compromettendo irrimediabilmente il frutto stesso. Dovendo lottare con la sua estrema mobilità, il controllo in ambiente risulta ancora problematico. Oltre a ciò bisogna tener conto che essa **si riproduce in modo straordinario**: ciascuna femmina può produrre da circa 100 a circa 500 uova nell'arco di due mesi. Ma questo non è l'uni-

Abbiamo intervistato Andrea Gaspari e Andrea Morando, entrambi produttori agricoli l'uno di uva e ciliegie, a San Giorgio in Salici; l'altro di pesche, albicocche e kiwi, a Palazzolo

Cimice asiatica: insetti e uova su una foglia.

