

DESTOvest

Gruppo di lavoro per un
Distretto di Economia Solidale
di Torino e Provincia



Progetto "Farina del nostro sacco"

PER UNA FILIERA CORTA
DALLA SEMINA AL PANE FATTO IN CASA
giugno 2010

Sommario

- Le premesse
- Il contesto agricolo
- Una sfida strategica
- Obiettivi del progetto
- La filiera e i soggetti coinvolti
- Allegato 1. Presentazione GAS/Gruppi aderenti
- Allegato 2. Presentazione Aziende agricole
- Allegato 3. Piani economici
- Allegato 4. Patto di collaborazione per un'economia solidale

LE PREMESSE

Il Distretto di Economia Solidale è una rete locale tra i soggetti dell'economia solidale di un territorio (botteghe del commercio equo, agricoltori biologici, gruppi di acquisto solidale, realtà di finanza etica e di turismo responsabile, cooperative, ecc.) che sperimenta diverse attività, come ad esempio la mappatura delle realtà di economia solidale del territorio e la realizzazione di guide, l'organizzazione di fiere dell'economia solidale e la creazione di catene produttive che collegano diverse realtà lungo la filiera, l'organizzazione di sistemi logistici per la distribuzione dei prodotti dell'economia solidale.

La creazione di rete e gli scambi tra i diversi soggetti consente di rafforzare le stesse realtà coinvolte, di fornire al consumatore critico una maggiore disponibilità di prodotti e servizi provenienti da filiere etiche e, in prospettiva, di rispondere alle esigenze del territorio creando, quando possibile, posti di lavoro per la realizzazione e distribuzione dei prodotti e servizi richiesti dai gruppi di acquisto solidale e dai consumatori critici.

Questo tipo di strategia si sta affermando a livello internazionale, in particolare nell'America Latina, come strumento per la realizzazione di una economia più giusta e rispettosa dell'ambiente. Anche in Italia diversi luoghi sperimentano la strategia delle reti di economia solidale (vedi www.retecosol.org) a partire dai soggetti del territorio.

A Torino e provincia l'esperienza del Distretto di Economia Solidale (DESTO) è stata lanciata nel 2003. Dopo una serie di attività (tra cui la festa dell'economia solidale, la guida e poi la fiera "Fa' la cosa giusta!"), nel periodo ottobre 2008 – febbraio 2009, è stato promosso il corso di formazione "UN PONTE SUL DISTRETTO" - Per animare reti di economia solidale.

A seguito del corso di formazione sono stati rilanciati/attivati nuovi percorsi e formati nuovi gruppi operativi. Tra questi il Gruppo di lavoro dell'area ovest della Provincia, che si è dato il nome **DESTOvest** e che raggruppa diverse realtà dell'economia solidale del territorio.

Il primo progetto sul quale questo gruppo di lavoro ha scelto di sperimentarsi è **"FARINA DEL**

NOSTRO SACCO” - per una filiera corta dalla semina al pane fatto in casa.

IL CONTESTO AGRICOLO

Nel territorio della Provincia di Torino la situazione di un'agricoltura innovativa e qualificata è segnata da una certa debolezza strutturale. Anche il *Programma operativo per l'anno 2009* della Provincia di Torino - Area attività produttive servizio agricoltura – ne segnala le criticità: a promettenti esempi di produzione di nicchia diffusi nel territorio (tipici, biologici, tracciabili, con filiera corta), si affianca una agricoltura tradizionale, intensiva e di filiera lunga, rappresentata per l'80-90% dai produttori orientati ad una produzione cerealicola-zootecnica legata a vincoli e a incentivi comunitari.

Altro segnale poco rassicurante è la tendenza di un'agricoltura in arretramento o in abbandono dove la competizione per l'uso del suolo è andata a favore di forme alternative più redditizie.

UNA SFIDA STRATEGICA

Visto il contesto, il pensare di costruire una filiera corta della farina dando un sostegno concreto allo sviluppo rurale e per contribuire a restituire la funzione insostituibile di dispensatrice di cibo buono e sano, diventa quindi, in prospettiva, una grande sfida!

Una sfida orientata a sperimentare l'incontro tra nuovi modelli di produzione agricola/ artigianale e l'acquisto solidale, tra le esigenze delle piccole realtà produttive, legate a tempi e dimensioni di piccola scala, con quelle di chi acquista. Una convergenza di finalità e obiettivi ponendo attenzione alle dinamiche, ai prodotti, ai protagonisti e alle potenzialità di un cambiamento possibile, di un nuovo stile di vita, che mette al centro la salvaguardia e la difesa dell'integrità del territorio, la conservazione della biodiversità e delle diversità locali, delle risorse naturali e della qualità della vita.

Una sfida quindi strategica che vuole coinvolgere diversi soggetti, uniti da obiettivi comuni, orientati a:

- ricercare, mantenere e migliorare parti del territorio destinati o da destinare ad uso agricolo;
- privilegiare la cooperazione e lo scambio tra piccole realtà: GAS/gruppi organizzati, realtà agricole e artigianali, soprattutto se orientate allo sviluppo di occupazione per soggetti svantaggiati;
- diffondere la pratica della produzione biologica, tipica, locale e stagionale per promuovere la salute delle persone, il rispetto del territorio e dei cicli produttivi naturali;
- sperimentare la filiera corta, intesa come quell'insieme di attività che prevede una relazione diretta tra chi produce e chi consuma per la fornitura di prodotti di qualità, riducendo i passaggi intermedi, con l'attenzione a valorizzare il lavoro degli operatori coinvolti e favorendo la diretta partecipazione degli acquirenti;
- sperimentare un rapporto commerciale tra i diversi soggetti fondato sulla correttezza e la trasparenza, costruendo insieme, in un'ottica di reciprocità, il “prezzo giusto” dei prodotti;
- contribuire finanziariamente al mantenimento e allo sviluppo del progetto;
- diffondere il significato e gli obiettivi del progetto sul territorio.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

La sperimentazione della filiera corta “dalla semina al pane fatto in casa” si propone di raggiungere nel corso del 2010-2012 i seguenti obiettivi:

- cooperazione e scambio tra GAS/gruppi organizzati e piccole realtà agricole/artigianali situate nell'area sud/ovest della Provincia di Torino;
- disponibilità di terreni agricoli coltivati con metodo biologico;
- conversione di terreni agricoli ad uso di agricoltura convenzionale o a prato, alla coltivazione con metodo biologico nell'arco di tre anni, con monitoraggio del suo stato di composizione in itinere;
- produzione di granella di frumento tenero di buona qualità panificatoria, di monococco (antica varietà di piccolo farro) e di grano saraceno, secondo metodo di coltivazione biologico, in funzione del fabbisogno di farina espresso dai gruppi aderenti;
- molitura della granella in impianto artigianale con macina a pietra;
- produzione di farina di grano tenero “0”, “2” e integrale; di farina di monococco

- semintegrale, di grano saraceno integrale;
- organizzazione logistica per il trasporto della granella dai campi al punto di stoccaggio, da questo al mulino e, per la farina, dal mulino ai punti di distribuzione dei gruppi;
- corso di panificazione con lievito naturale;
- organizzazione per il possibile uso di forno comune.

LA FILIERA E I SOGGETTI COINVOLTI

Nella filiera corta i soggetti coinvolti lavorano insieme, in un'ottica di reciprocità e responsabilità, per la realizzazione degli obiettivi comuni.

Il percorso di ricerca, di costruzione e di realizzazione della filiera diventa quindi un **percorso di apprendimento progressivo** che invita ad uscire dalla gabbia del sistema di mercato convenzionale per approdare a nuove forme di relazioni produttive, commerciali e di consumo:

chi acquista si orienta al superamento della figura di "consumatore" passivo per avvicinarsi a quella di "co-produttore" (soggetto che, a partire da un bisogno concreto, fa nascere progetti e ne condivide con il produttore la realizzazione), anche partecipando economicamente al rischio d'impresa; chi produce si assume la responsabilità della qualità del prodotto concordato, praticherà la correttezza e la trasparenza commerciale, parteciperà, anche economicamente, al sostegno e allo sviluppo del progetto.

Il Gruppo di lavoro DESTOvest si impegnerà, insieme ai produttori, a programmare momenti di approfondimento e confronto sul progetto, sulla costruzione del "prezzo giusto", sui prodotti e sulla filiera, oltre a favorire, con visite ad hoc, la conoscenza e la relazione diretta con "la terra" coltivata e i suoi cicli produttivi naturali.

la domanda

Le famiglie dei GAS/gruppi quantificano in anticipo (prima della semina 2010) il fabbisogno di farine per l'anno 2011-2012, indicando la tipologia ("0", "2" e integrale per il grano tenero; semintegrale per il monococco, integrale per il grano saraceno) e il tipo di confezionamento (25, 5, 1 Kg). Anche i coltivatori possono indicare i loro fabbisogni, partecipando al progetto anche come consumatori delle proprie e delle altrui farine.

Le schede informative con la descrizione dei diversi cereali, delle loro proprietà nutritive e del miglior impiego in cucina guideranno le scelte optando tra le diverse granulometrie e il diverso grado di raffinazione delle farine.

La disponibilità della granella nell'estate 2010 permetterà di sperimentare la filiera, dal raccolto alla panificazione, nell'anno 2010-2011.

la semina

*" Ma allora che ci guadagni?"
" Ci guadagno", disse la volpe, " il colore del grano".
(Antoine de Saint-Exupéry, Il Piccolo Principe)*

L'Azienda Agricola LA CASCINA RIVALTESE di Anna Marchisone metterà a disposizione 2 giornate piemontesi di terreno sito a Cavour (TO) per la semina del *frumento di grano tenero*.

Altre 2 giornate, sempre di *frumento di grano tenero*, saranno coltivate dalla **Comunità Terapeutica CASCINA NUOVA di Roletto (TO)** che converte un prato polifita finora utilizzato per la produzione di foraggio.

Da un totale di 4 giornate di terreno si ipotizza una resa di 40 quintali di granella.

Verranno seminate due diverse varietà di grano che, nel momento della molitura, verranno mischiate, al fine di favorire la qualità della panificazione.

L'Azienda agricola LA CASCINA DEI CONTI di Claudio Merlo seminerà nel campo sito a **Pinerolo – frazione Abbadia** – una *antica varietà di farro, il monococco*. In questo caso, non sarà prenotata una frazione di terreno, ma soltanto la quantità di fabbisogno della granella espressa dalle famiglie.

A differenza delle semine precedenti, che si svolgeranno a fine ottobre/primi novembre 2010, la semina del *grano saraceno* necessita di una nota particolare. Essendo un grano con ciclo biologico corto, 80 – 120 giorni, a seconda della specie, la prima semina in progetto è prevista per aprile

2011. **L'Azienda Agricola CASCINA GARDIOL** sta già sperimentando nel 2010 la coltura di questo cereale in un terreno sito a **San Secondo di Pinerolo**. Anche qui non sarà prenotata una frazione di terreno, ma soltanto la quantità di fabbisogno della granella espressa dalle famiglie.

la certificazione di coltivazione con metodi biologici

Delle quattro varietà di grano che saranno coltivate soltanto il monococco avrà una certificazione relativa al processo di conversione alla coltivazione con metodo biologico.

Le altre saranno autocertificate dagli stessi coltivatori utilizzando il modello di autocertificazione che l'**ASCI (Associazione Solidarietà Campagna Italiana) del Piemonte** metterà a disposizione.

lo stoccaggio

Dai campi di Cavour e di Roletto il *grano tenero* sarà trasportato al punto di stoccaggio presso **L'Azienda Agricola LA CASCINA RIVALTESE** di **Anna Marchisone**, dove sarà svolta la movimentazione della granella per favorire il processo di essiccazione.

Il *monococco* e il *grano saraceno* rimarranno invece nelle aziende dei produttori che provvederanno all'essiccazione e alla decorticazione (nel caso del monococco) della granella.

la molitura

Chi va al mulino s'infarina ...
(Proverbio)

Un vecchio **mulino a pietra**, recentemente recuperato e restaurato, che si trova nell'**Azienda agricola LA CASCINA DEI CONTI di Claudio Merlo**, ad **Osasco (TO)**, macinerà la granella dei diversi cereali in tre momenti successivi del 2011-2012 (settembre – dicembre – aprile).

il trasporto

Dai campi di Cavour e di Roletto al punto di stoccaggio il trasporto sarà a cura dei coltivatori. Dal punto di stoccaggio al mulino, e dal mulino ai punti di distribuzione dei GAS/gruppi, il trasporto sarà a cura di quest'ultimi su base volontaria e utilizzando mezzi propri.

DISTANZE	
campo Cavour > cascina Rivaltese/stoccaggio	Km 42
campo Roletto > cascina Rivaltese/stoccaggio	Km 23
stoccaggio > mulino / mulino > distribuzione farine Rivalta	Km 38

la panificazione

*Il poeta e il panettiere sono fratelli
nel fondamentale compito di nutrire l'umanità.*
(I. Allende, Afrodita)

Dalla farina al pane (ma non solo ... pizze, focacce, torte ... ecc.), le famiglie impastano in casa, il **GAS Campo Aperto di Rivalta di Torino** e il **GASQueMais di Rivoli** prepareranno laboratori per la panificazione con lievito naturale.

*Capita alle persone veramente sapienti quello che capita alle spighe di grano:
si levano e alzano la testa dritta e fiera finché sono vuote,
ma quando sono piene di chicchi
cominciano a umiliarsi e ad abbassare il capo.*
(Michel de Montaigne)

Allegato 1. PRESENTAZIONE GAS / GRUPPI ADERENTI

- GAS Campo Aperto – Rivalta di Torino
- GRAC (Gruppo Rivaltese Acquisti Consapevoli)
- Associazione GASSE - Piossasco
- GASQueMais – Rivoli
- GASAlpi – Alpignano
- Associazione “Filo d'erba-comunità famiglie” - Rivalta di Torino
- Banca del Tempo - Rivalta di Torino
- Cooperativa Mag4

GAS Campo Aperto – Rivalta di Torino

Il GAS Campo Aperto ha preso avvio nella primavera del 2003 e vi partecipano attualmente 60 famiglie che suddividono tra loro i compiti di gestione degli acquisti, anche scambiando il tempo necessario attraverso la Banca del Tempo di Rivalta. In questi anni il GAS ha promosso cicli di informazione e formazione sul consumo consapevole, supportato la nascita di altri GAS di Torino e provincia, realizzato vari laboratori di autoproduzione (detersivi, pane, cucina stagionale). Ha collaborato inoltre a campagne locali per la riduzione dei rifiuti.

GRAC – Rivalta di Torino

Il GRAC (Gruppo Rivalta Acquisti Consapevoli) e' nato nel 1997 da un gruppo di famiglie sensibili all'argomento dello sviluppo sostenibile.

Tra alterne vicende ed esperimenti, il gruppo continua ancora oggi in modo abbastanza informale; fanno riferimento al gruppo 15/20 famiglie.

Gli acquisti non sono strutturati con periodicità ma secondo le disponibilità degli aderenti, che li propongono liberamente, seguendoli poi in tutte le loro fasi.

Associazione GASSE - Piossasco

Da molti anni è attivo a Piossasco un Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS) composto da circa quindici famiglie che hanno deciso di fare la spesa insieme, di voler partecipare alla vita sociale e culturale della propria città proponendo e realizzando attività informative e di sensibilizzazione aperte a tutti i cittadini sui temi dell'alimentazione, del risparmio e del consumo consapevole. Riconoscendo quindi come importante il lavoro di rete nella comunità, nel 2007 il GAS ha deciso, condividendone finalità e obiettivi, di sostenere insieme all'Amministrazione comunale, al Consorzio C.I.diS. e altre associazioni del territorio (in particolare l'Associazione Progetto Davide e l'Associazione Promozione Salute Mentale) il Progetto del Gruppo d'Acquisto Collettivo (GAC) proposto e finanziato dalla Provincia di Torino e gestito dall'Associazione Movimento Consumatori, il quale si occupa degli acquisti collettivi, mantenendo il rapporto con i produttori e gestendo direttamente gli acquisti e la distribuzione della spesa ai relativi GAC (ad oggi 12 in tutto il territorio provinciale). Nel 2010 il GAS Piossasco si è costituito in associazione denominata GASSE.

GASQueMais – Rivoli

GasQueMais e' un Gruppo di Acquisto Solidale: e' una proposta concreta di riflessione e conseguente azione su questioni che hanno a che fare con la sopravvivenza dell'Umanità, per mezzo di piccole scelte legate alla vita di tutti i giorni, quali la scelta della spesa, dei prodotti che la compongono, dei produttori che la producono,... sulla base di criteri volti al rispetto di condizioni di sostenibilità ambientale, di equità sociale, di equilibrata redistribuzione della ricchezza economica. Si è formato all'incirca a giugno 2001 dall'incontro di famiglie interessate a quanto indicato in precedenza, con il motore trainante di alcune componenti che già appartenevano ad un altro GAS. Il gruppo poi si è ingrandito ed ha 'gemmato' altri GAS. Ad oggi è composto da circa 30 famiglie.

GASAlpi – Alpignano

E' un piccolo GAS creato nell'autunno del 2008 e formato da una decina di famiglie, residenti in parte ad Alpignano, ed in parte a Rivoli. Si riunisce con cadenza mensile.

Viste le dimensioni, al momento gli acquisti si limitano agli agrumi, pasta, mele, parmigiano, miele e legumi (occasionalmente).

Associazione “Filo d'erba-comunità famiglie” - Rivalta di Torino

E' impegnata prevalentemente in 3 ambiti:

Accoglienza: È la vocazione originaria del gruppo di famiglie che conduce l'esperienza da circa 19 anni. L'ospitalità, in forma temporanea, è rivolta a famiglie o singoli, stranieri o italiani, con bisogni abitativi, relazionali e sociali. L'accoglienza è rivolta anche a gruppi, famiglie, associazioni che possono utilizzare gli spazi della struttura.

Vita comunitaria: Le famiglie responsabili vivono un'esperienza di vita comunitaria attraverso la condivisione di spazi e momenti collettivi in cui sono coinvolti anche gli ospiti e i soci.

Lavoro: La gestione di un vivaio ha il duplice obiettivo di sostenere le spese di gestione della struttura e di offrire opportunità di formazione/lavoro a persone in difficoltà.

L'Associazione è attiva a Rivalta sui temi della pace, dell'ambiente e del disagio.

È una realtà del Gruppo Abele e aderisce a Libera.

Banca del Tempo - Rivalta di Torino

La Banca del Tempo di Rivalta è attiva dal giugno 2002. Oltre allo scambio di competenze, esperienze e servizi, ha di recente avviato la sezione "prestiti" e "baratto". In questi anni ha realizzato iniziative ricreative/culturali anche nell'ambito di manifestazioni locali, sostiene e partecipa ad attività legate ad "un'altra economia", realizza laboratori per la valorizzazione e la trasmissione delle esperienze e delle competenze dei soci.

Cooperativa MAG 4

Dal 1987 la Cooperativa MAG 4 opera nell'ambito della finanza etica con l'obiettivo di creare modelli economici basati sulla cooperazione, sull'autogestione e sull'associazionismo di base in alternativa al sistema economico tradizionale e di dare sostegno a imprese operanti nel settore no profit che si basino su valori quali la cogestione d'impresa, il reinvestimento non speculativo degli utili, l'organizzazione democratica, l'inserimento di soggetti svantaggiati, la trasparenza, la democraticità, il rispetto dell'ambiente e la partecipazione.

La MAG 4 raccoglie denaro per effettuare investimenti in un circuito equo, non speculativo e trasparente. Sottoscrivendo azioni di capitale sociale, i soci potranno controllare direttamente l'utilizzo dei propri risparmi attraverso un'informazione trasparente sui progetti finanziati e sull'andamento delle attività. Potranno inoltre partecipare alla vita sociale della cooperativa prendendo parte alle assemblee e contribuire alla promozione culturale della MAG e dell'economia solidale. Infine, se persone fisiche, hanno la possibilità di diventare soci risparmiatori e aprire un libretto di prestito sociale presso una delle cooperative del gruppo MAG.

Le persone giuridiche invece (associazioni, cooperative e società di mutuo soccorso), hanno la possibilità di versare i propri risparmi in un libretto remunerato, senza spese di gestione, direttamente presso MAG4.

La cooperativa concede finanziamenti a cooperative, associazioni e società di mutuo soccorso che svolgono attività a favore della solidarietà e dell'integrazione sociale, del commercio equo, dell'educazione giovanile, della tutela ambientale e di tutte quelle attività che non danneggiano gli individui né l'ambiente. Le realtà finanziate devono essere socie della cooperativa; il finanziamento può essere restituito nell'arco di 5 anni, con un piano di rientro personalizzato e la possibilità di restituzione anticipata con equa riduzione degli interessi. I tassi di interesse richiesti variano in base all'inflazione ISTAT e della dimensione della realtà, senza altre spese accessorie; sono richieste a garanzia fidejussioni personali parziali e non in solido dei responsabili della realtà.

Tra le attività svolte da MAG 4 sono presenti anche servizi di consulenza e formazione per cooperative, associazioni, società di mutuo soccorso, scuole e singoli impegnati in attività legate allo sviluppo di circuiti di economia solidale, sia nella fase di creazione d'impresa, con costruzioni di piani di fattibilità, preventivi e budget, statuti, fiscalità relativa alla costituzione, sia in caso di riorganizzazione e di introduzione di supporti tecnici, con analisi della realtà e di bilancio, controllo di gestione e strumenti amministrativi, predisposizione di percorsi di certificazione, avvio e gestione del prestito sociale, ecc. La formazione specifica è rivolta sia alle imprese, nell'ambito del controllo di gestione e gestione finanziaria, comunicazione, bilancio sociale, dinamiche di gruppo, che alle scuole per quanto riguarda i temi della finanza etica. Infine, MAG 4 si occupa di promuovere la cultura dell'economia solidale, attraverso l'organizzazione di incontri, assemblee tematiche e laboratori. MAG 4 opera in collaborazione con i propri soci, con le cooperative del gruppo MAG, con le altre realtà che si occupano di finanza etica in Italia, con quelle che si occupano di economia solidale sul territorio.

Allegato 2. PRESENTAZIONE AZIENDE AGRICOLE

Azienda Agricola LA CASCINA RIVALTESE

di Marchisone Anna Maria

via San Luigi 87/53 – Rivalta di Torino

tel. 011 9091099 – 337 223928

L'azienda, impegnata dal 2004 nella ricerca delle antiche tradizioni contadine piemontesi legate alla coltivazione manuale, produce ortaggi e cereali (frumento di grano tenero in campi di Rivalta, Orbassano, Cavour; pignoletto rosso – antica varietà di mais) con metodo di coltivazione biologica certificato fino a marzo 2010.

Vengono inoltre coltivate piantine aromatiche e riproposte antiche erbe per uso alimentare tra le quali la borragine, l'ortica, la menta, la salvia di San Pietro....

Nella Cascina si trovano anche uova, animali da cortile (polli, faraone, oche, anatre, conigli) e maialini da porchetta. L' allevamento si svolge in spazi, al chiuso e all'aperto, adeguati al benessere e alla crescita naturale degli animali che vengono alimentati con i cereali e il foraggio prodotto dall'azienda stessa.

COMUNITÀ TERAPEUTICA CASCINA NUOVA

Associazione Aliseo - Gruppo Abele

Via S. Brigida 63 - Roletto (TO)

Tel. 0121/342914

La Cascina Nuova nasce come Comunità terapeutica nel 1992.

Il suo progetto si inserisce nelle attività "Aliseo", Associazione per la lotta all'alcolismo.

Le persone accolte hanno problemi di alcool dipendenza e politossicodipendenza, dove comunque l'alcol si è imposta come sostanza primaria.

Uno degli aspetti fondamentali della comunità terapeutica è il lavoro in senso stretto e la quotidianità. Si tratta, infatti, di una Cascina all'interno della quale gli ospiti, uomini e donne, collaborano all'allevamento di animali e alla coltivazione di ortaggi, in parte destinati al fabbisogno "interno" e in parte alla vendita.

Gli ortaggi dispongono di certificazione biologica, i bovini, di razza piemontese, ricevono alimentazione OGM free.

Nel 2010, in via sperimentale, la Cascina inizia a coltivare frumento di grano tenero in una porzione di terreno prima coltivata a prato polifita per la produzione di foraggio.

Azienda agricola LA CASCINA DEI CONTI

di Claudio Merlo

via Pinerolo 44 – Osasco (TO)

338 4712626

L'azienda si trova immersa nella verde pianura pinerolese, con una splendida veduta sul Monviso.

Nel corso dei secoli, l'uomo ha coltivato e selezionato varietà e tipologie locali in base all'adattamento alle condizioni climatiche e alla produttività. L'abbandono di queste "cultivar" nel corso del tempo, stava per comportare la perdita del patrimonio ambientale e biologico che costituisce la "biodiversità agricola", ma grazie al desiderio, sempre più diffuso, di riscoprire alimenti con sapori e aromi ormai dimenticati, l'azienda si è sentita in dovere di tornare a coltivare antiche varietà di cereali che poi vengono trasformate senza modificarne qualità e proprietà: Gran Turco Pignoletto, Mais della qualità detta Ottofile, Grano Saraceno e Monococco, antica varietà di piccolo farro (coltivato nei campi situati a Pinerolo - frazione Abbadia), vengono forniti sia in semi (decorticati nel caso del monococco), sia in farina.

Di anno in anno i semi di queste antiche "cultivar" vengono conservati e custoditi dal proprietario dell'azienda. La molitura avviene tramite un vecchio **mulino a pietra**, recuperato e restaurato, che si trova nell'azienda stessa.

Nel 2009 è iniziato il processo di conversione (certificato) alla coltivazione con metodo biologico.

Alla produzione di cereali l'azienda affianca l'allevamento e la vendita di lumache della specie HELIX Pomatia preparate al naturale, cioè in salamoia, da utilizzare nelle 100 e più ricette a cui si prestano, o in paté, da spalmare sul pane abbrustolito, come antipasto o accompagnamento all'ora dell'aperitivo.

Azienda Agricola CASCINA GARDIOL

Via Chiesa di Miradolo 3 - 10060 San Secondo di Pinerolo (TO)

Tel: 0121 502005 – 500621 Cell: 340 8791646

info@cascinagardiol.it

www.cascinagardiol.it

La Cascina è una tradizionale azienda agricola a conduzione familiare che si trova nella campagna della pianura pinerolese allo sbocco delle valli Chisone e Pellice.

Il pinerolese, e in particolare le zone pre-collinari e collinari, non hanno mai conosciuto le coltivazioni intensive dell'agricoltura di pianura. Qui sono sempre esistite piccole aziende agricole nelle quali era possibile trovare tutte le coltivazioni e gli allevamenti tipici della zona. In altre parole, ogni cascina tendeva all'autosufficienza. Grazie a questa diversificazione del territorio oggi si può trovare ed apprezzare una interessante biodiversità, ovvero una ricca varietà ambientale e colturale.

Essendo un'azienda di tipo misto la Cascina produce:

- molta della frutta coltivabile a queste latitudini ovvero mele, uva, mirtilli giganti e altri piccoli frutti, drupacee e actinidie, oltre ad alcune specie rappresentate da pochi esemplari;
- un discreto numero di ortive, principalmente per il consumo familiare, sporadicamente per la vendita;
- in piccole porzioni di terreno mais e orzo e, dal 2010, ha iniziato a coltivare in via sperimentale e senza impiego di prodotti fitosanitari, il grano saraceno.

Tutti i prodotti vengono normalmente venduti al dettaglio in Cascina.

L'Azienda condivide, e cerca di applicare dove le condizioni lo permettono, i principi e i metodi della coltivazione biologica, o quelli della lotta integrata. Tuttavia, al momento, non ha ritenuto opportuno aderire al sistema di certificazione per l'agricoltura biologica (o per l'agricoltura integrata) ma preferisce instaurare un rapporto di fiducia diretto con il consumatore invitandolo a visitare gli impianti e le lavorazioni in qualsiasi momento egli lo desidera.

La Cascina, inoltre, organizza delle giornate enogastronomiche e culturali per far scoprire ed apprezzare, a chi lo desidera, il territorio agrario pinerolese. I percorsi sono situati sulla neonata [Strada reale dei vini torinesi](#) e ne coinvolgono alcuni soci aderenti (produttori, ristoratori, agriturismi...).

Allegato 3. PIANI ECONOMICI

Grano tenero – produzione agricola

FARINA DEL NOSTRO SACCO 2010										
CASCINA RIVALTESE – produzione frumento grano tenero										
Costi										
operazione	costo unitario (q.le)	unità	costo/giornata	costo/ha	% voce sul totale	note sulla produzione	note sui calcoli			
1	aratura a 25 cm quadrivomere	€ 31,00	1	€ 31,00	€ 81,34	9%	attività gestita attraverso servizio esterno	Il costo delle lavorazioni culturali comprende costo del lavoro, ammortamenti delle macchine e costi operativi (energia ecc.); l'unità di misura della g.ta è considerata a tre decimali, pertanto 1 h è uguale a 2.624 g.le (indice di conversione: mq/ha 10.000/3.810 mq/g.ta piemontese)		
2	epicatura	€ 30,00	1	€ 30,00	€ 78,72	7%	attività gestita attraverso servizio esterno			
3	semina	€ 25,00	1	€ 25,00	€ 65,60	6%	attività gestita attraverso servizio esterno			
4	trebbiatura	€ 55,00	1	€ 55,00	€ 144,32	14%	attività gestita attraverso servizio esterno			
5	totale costo operazioni (iva compresa)			€ 141,00	€ 421,89	40%				
materie prime										
6	concime	€ 45,00	2,50	€ 112,50	€ 295,20	28%				
7	Semente	€ 50,00	1,50	€ 75,00	€ 196,80	19%	2009-2010 varietà Galera			
8	totale costo materie (iva compresa)			€ 187,50	€ 492,00	46%				
costi fissi										
9	Manutenzione+interesse sul capitale fondiario	forfait	1	€ 60,00	€ 157,44	15%		fondo in proprietà: stimato (forfait) come affitto – le spese = € 20/g.ta annui		
10	Interessi sul capitale di anticipazione	4,50%	%	€ 14,78	€ 38,79	4%				
11	Certificazione					0%	autocertificazione			
12	totale costi fissi (iva compresa)			€ 74,78	€ 196,23	19%				
totale costi (operazioni + materie + fissi)				€ 403,28	€ 1.110,12					
Ricavi										
		ricavo unitario (euro)	unità quintali / giornata	unità quintali / ettaro	ricavo/giornata	ricavo/ha	% totale voce			
1	Produzione lorda vendibile: Plv (euro/q)	€ 40,33	10,00	26,24	€ 403,28	€ 1.058,21	100%			
2	Paglia							lasciata "sovescio" ossia sul terreno		
3	contributi P.A.C.*									
4	contributi P.S.R.									
totale ricavi					€ 403,28	€ 1.058,21	100%			

FARINA DEL NOSTRO SACCO 2010										
CASCINA NUOVA – Roletto – produzione frumento grano tenero										
Costi										
operazione	costo unitario (q.le)	unità	costo/giornata	costo/ha	% voce sul totale	note sulla produzione	note sui calcoli			
1	Distribuzione letame	€ 25,00	1	€ 25,00	€ 65,60	6%	attività gestita attraverso servizio esterno	Il costo delle lavorazioni culturali comprende costo del lavoro, ammortamenti delle macchine e costi operativi (energia ecc.) * unità di misura della g.ta è considerata a tre decimali, pertanto 1 h è uguale a 2.624 g.le (indice di conversione: mq/ha 10.000/3.810 mq/g.ta piemontese)		
2	aratura a 25 cm quadrivomere									
3	epicatura	€ 80,00	1	€ 80,00	€ 209,92	13%	attività gestita attraverso servizio esterno			
4	rullatura									
5	semina									
6	trebbiatura	€ 46,00	1	€ 46,00	€ 120,70	10%	attività gestita attraverso servizio esterno			
7	sarchiatura	€ 20,00	1	€ 20,00	€ 52,48	5%	attività gestita attraverso servizio esterno			
8	totale costo operazioni (iva compresa)			€ 171,00	€ 448,70	39%				
materie prime										
9	Letame maturo	€ 0,60	200,00	€ 120,00	€ 314,88	27%				
10	Semente	€ 50,00	1,50	€ 75,00	€ 196,80	17%				
11	totale costo materie (iva compresa)			€ 195,00	€ 511,68	44%				
costi fissi										
12	Affitto	forfait	1	€ 60,00	€ 157,44	14%		fondo in affitto: stimato (forfait) = € 60/g.ta annui		
13	Interessi sul capitale di anticipazione	4,50%	%	€ 16,47	€ 43,22	4%				
14	Certificazione					0%	autocertificazione			
totale costi fissi (iva compresa)				€ 76,47	€ 200,66	17%				
totale costi (operazioni + materie + fissi)				€ 442,47	€ 1.161,04					
Ricavi										
		ricavo unitario (euro)	unità quintali / giornata	unità quintali / ettaro	ricavo/giornata	ricavo/ha	% totale voce			
1	Produzione lorda vendibile: Plv (euro/q)	€ 44,25	10,00	26,24	€ 442,47	€ 1.161,04	100%			
2	Paglia							il processo di definizione del prezzo: a) valutazione del prezzo q.li necessario a compensare i costi sostenuti b) valutazione delle resa ettaro attesa		
3	contributi P.A.C.*									
4	contributi P.S.R.									
totale ricavi					€ 442,47	€ 1.161,04	100%			

Grano tenero – prezzo trasparente farine

FARINA DEL NOSTRO SACCO – prezzo trasparente farine raccolto 2011											
farina grano tenero	IVA		CASCINA RIVALTESE totale costi 2g.te=20q.li granella	CASCINA RIVALTESE costo al kg		CASCINA NUOVA totale costi 2g.te=20q.li granella	CASCINA NUOVA costo al kg			quota rischio al kg 50% costo produzione granella	
costo produzione granella (con IVA)	4%		€ 806,57	€ 0,403		€ 884,94	€ 0,442	media al kg	€ 0,423	€ 0,211	
costo produzione granella (senza IVA)			€ 774,30	€ 0,387		€ 849,54	€ 0,425				
marginale d'impresa sulla granella		20%	€ 154,86	€ 0,077		€ 169,91	€ 0,085				
IVA marginale d'impresa	4%		€ 6,19	€ 0,003		€ 6,80	€ 0,003				
Kg granella prenotata raccolto 2011			2.000			2.000					
costo finale (con IVA) granella			€ 967,62	€ 0,48		€ 1.061,64	€ 0,53				
costo trasporto campo>stoccaggio (tabella 1)			€ 58,56	€ 0,03		€ 45,64	€ 0,02		€ 0,104		
costo trasporto stoccaggio>mulino>distribuzione farina (tabella 1)			€ 51,68	€ 0,03		€ 51,68	€ 0,03				
costo granella con trasporto			€ 1.077,86	€ 0,54		€ 1.158,96	€ 0,58	media al kg	€ 0,56		
quantità totale granella kg		4.000									
			totali	kg							
			€ 2.236,82	€ 0,56							
costo stoccaggio e movimentazione granella (forfait)			€ 50,00	€ 0,01							
costo analisi prima della molitura (€ 36 x 2) x2 + IVA	20%	€ 144,00	€ 172,80	€ 0,04							
costo pulitura granella (€ 5/q.le)			€ 200,00	€ 0,05							
costo molitura (€12/q.le + IVA = € 13,20/q.le)	10%		€ 528,00	€ 0,13							
TOTALE COSTI			€ 3.187,62	€ 0,80							
			farina grano tenero "0"			farina grano tenero "2"			farina grano tenero integrale		
Costo effettivo x 1 kg. di farina (vedi tabella 2 resa granella)			€ 1,06			€ 0,94			€ 0,84		
FARINA			sacchetto 25 kg	sacchetto 5 kg	sacchetto 1 kg	sacchetto 25 kg	sacchetto 5 kg	sacchetto 1 kg	sacchetto 25 kg	sacchetto 5 kg	sacchetto 1 kg
costo farina			€ 26,56	€ 5,31	€ 1,06	€ 23,44	€ 4,69	€ 0,94	€ 20,97	€ 4,19	€ 0,84
costo sacchetto	20%		€ 0,38	€ 0,26	€ 0,12	€ 0,38	€ 0,26	€ 0,12	€ 0,38	€ 0,26	€ 0,12
costo confezionamento farina			€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15	€ 0,15
costo netto farina in sacchi			€ 27,10	€ 5,73	€ 1,33	€ 23,97	€ 5,10	€ 1,21	€ 21,51	€ 4,61	€ 1,11
contributo produttore x progetto FARINA DEL NOSTRO SACCO (1%)			€ 0,27	€ 0,06	€ 0,01	€ 0,24	€ 0,05	€ 0,01	€ 0,22	€ 0,05	€ 0,01
contributo consumatore x progetto FARINA DEL NOSTRO SACCO (2%)			€ 0,54	€ 0,11	€ 0,03	€ 0,48	€ 0,10	€ 0,02	€ 0,43	€ 0,09	€ 0,02
costo farina confezionata in sacchi con contributo PROGETTO (2%)			€ 27,64	€ 5,84	€ 1,36	€ 24,45	€ 5,20	€ 1,23	€ 21,94	€ 4,70	€ 1,13
PREZZO AL KG			€ 1,11	€ 1,17	€ 1,36	€ 0,98	€ 1,04	€ 1,23	€ 0,88	€ 0,94	€ 1,13

Grano saraceno – produzione agricola

Azienda Agricola Silvia Gardiol – costo produzione grano saraceno									
Costi									
operazione	costo unitario	unità		costo/0,84 giornata (3.200mq)	costo/ giornata	costo/ha	% voce sul totale	note sulla produzione	note sui calcoli
1	aratura a 25 cm	€ 40,00	1	€ 33,60	€ 40,00	€ 104,96	9%		
2	erpicatura	€ 30,00	1	€ 25,20	€ 30,00	€ 78,72	7%		il costo delle lavorazioni culturali comprende costo del lavoro, ammortamenti delle macchine e costi operativi (energia ecc.)
3	fresatura	€ 25,00	1	€ 21,00	€ 25,00	€ 65,60	6%		
4	rullatura	€ 15,00	1	€ 12,60	€ 15,00	€ 39,36	3%		L'unità di misura della g.ta è considerata a tre decimali, pertanto 1 h è uguale a 2,624 g.te (indice di conversione: migha 10.000/3.610 mq/g.ta piemontese)
5	semina	€ 20,00	1	€ 16,80	€ 20,00	€ 52,48	4%		
6	mieftrebbiatura	€ 70,00	1	€ 58,80	€ 70,00	€ 183,68	15%	attività gestita attraverso servizio esterno	
7	totale costo operazioni (iva compresa)			€ 168,00	€ 200,00	€ 524,80	44%		
	materie prime	costo unitario (q.le)	quantità/0,84 giornata (3.200mq)	costo/0,84 giornata (3.200mq)	costo/ giornata	costo/ha	% voce sul totale		
8	Semente Kg 50	€ 330,00	0,50	€ 165,00	€ 196,43	€ 515,43	43%		
9	totale costo materie (iva compresa)			€ 165,00	€ 196,43	€ 515,43	43%		
	costi fissi	costo unitario	unità	costo/0,84 giornata (3.200mq)	costo/ giornata	costo/ha	% voce sul totale		
10	Manutenzione+interesse sul capitale fondiario	forfait	1	€ 12,60	€ 15,00	€ 39,36	3%		fondo in proprietà; stimato (forfait) come affitto - le spese = € 60/g.ta annua x 3 mesi (coltura grano)
11	Interessi sul capitale di anticipazione	4,50%	%	€ 14,99	€ 17,84	€ 46,81	4%		
12	Dritti irrigazione	€ 20,00	1	€ 20,00	€ 23,81	€ 62,48	5%		
13	Certificazione							autocertificazione	
14	totale costi fissi (iva compresa)			€ 47,59	€ 56,65	€ 148,65	13%		
	totale costi (operazioni + materie + fissi)			€ 380,59	€ 453,08	€ 1.188,88			
Ricavi									
		ricavo unitario (euro)	unità quintali	unità quintali / ettaro	ricavo/0,84 giornata (3.200mq)	ricavo giornata	ricavo/ha	% totale voce	
1	Produzione lorda vendibile: Plv (euro/q)	€ 95,15	4,00	12,50	€ 380,59	€ 453,08	€ 1.188,88	100%	
2	Paglia								
3	contributi P.A.C.+								il processo di definizione del prezzo: a) valutazione del prezzo o il necessario a compensare i costi sostenuti b) valutazione delle resa ettaro attesa
4	contributi P.S.R.								
	totale ricavi				€ 380,59	€ 453,08	€ 1.188,88	100%	

Grano saraceno – prezzo trasparente farina

FARINA DEL NOSTRO SACCO 2010-11 – prezzo trasparente farina					
farina grano saraceno	IVA		totali costi 1 q.le	al Kg	quota rischio al kg 50% costo produzione granella
costo di produzione della granella (con IVA)			€ 155,41	€ 0,951	€ 0,476
costo movimentazione/essiccatura/pre-pulitura granella (€ 100/400Kg x granella prenotata)			€ 40,83	€ 0,25	
costo riduzione resa granella dopo essiccatura		15%	€ 23,31	€ 0,14	
costo finale (con IVA) granella			€ 219,55	€ 1,34	
costo trasporto San Secondo-Osasco-San Secondo (tabella 3)			€ 4,08	€ 0,02	
costo analisi granella (€ 36/4 q.li = € 9 q.le) + IVA	20%		€ 17,64	€ 0,11	
costo pulitura granella (€ 6/q.le)			€ 9,80	€ 0,06	
costo molitura (€12/q.le + IVA = € 13,20/q.le)	10%		€ 21,56	€ 0,13	
TOTALE COSTI			€ 295,94	€ 1,67	
Costo effettivo x 1 kg. di farina (resa granella 90%)				€ 1,85	
Kg granella prenotata anno 2011		163,33			
Kg farina prenotata 2011-12		147			
marginale d'impresa sulla farina		20%	€ 54,53	€ 0,37	
IVA marginale d'impresa	4%		€ 2,18	€ 0,01	
Costo lordo farina al kg sfusa				€ 2,24	
FARINA				sacchetto 1 kg	
costo farina				€ 2,24	
costo sacchetto	20%			€ 0,12	
costo confezionamento farina				€ 0,15	
costo netto/kg farina confezionata				€ 2,51	
contributo produttore x progetto FARINA DEL NOSTRO SACCO (1%)				€ 0,03	
contributo consumatore x progetto FARINA DEL NOSTRO SACCO (2%)				€ 0,05	
costo farina confezionata in sacchi con contributo PROGETTO (2%)				€ 2,56	
PREZZO AL KG				€ 2,56	

Allegato 4.

PATTO DI COLLABORAZIONE PER UN'ECONOMIA SOLIDALE

I soggetti indicati

nell'Allegato 1. **GAS/GRUPPI ADERENTI**
nell'Allegato 2. **AZIENDE AGRICOLE**

del Progetto **“FARINA DEL NOSTRO SACCO”**

visti:

i contenuti del Progetto e le modalità concordate per la realizzazione del ciclo produttivo per una filiera corta dalla semina al pane fatto in casa,

liberamente decidono

in un rapporto paritario di collaborazione, fondato principalmente sulla fiducia, di promuovere i prodotti e i servizi inerenti la filiera produttiva di farina di frumento di grano tenero, di monococco (piccolo farro) e di grano saraceno

e concordano

di sperimentare:

- una filiera corta certa e garantita sia sul piano produttivo (quantità e qualità del prodotto) sia su quello commerciale (riduzione del costo finale, prefinanziamento attraverso le modalità di prenotazione della granella);
- possibilità di feed-back e miglioramento della qualità attraverso le osservazioni positive e negative dei consumatori coinvolti;
- la trasparenza sui costi e sulla costruzione dei prezzi;

di promuovere:

nei GAS/gruppi di DESTOvest, l'acquisto dei prodotti secondo le modalità ed i prezzi indicati nelle tabelle allegate, quale parte integrante del presente patto, dei PIANI ECONOMICI di ciascuna farina.

In relazione a quanto sopra concordato le parti sottoscritte si impegnano:

DESTOvest

- a promuovere le medesime modalità di Patto Solidale in altri ambiti collettivi di consumo del DESTO e di altre realtà;
- a versare prima della semina, in un'ottica di reciprocità e di mutualismo, il 50% del costo di produzione della granella relativo alle quantità prenotate, come quota di partecipazione e di condivisione dei rischi e dei benefici della coltivazione;
- al pagamento dei prodotti e dei servizi inerenti la filiera produttiva successivamente ad ogni consegna e distribuzione ai GAS/gruppi della farina.

AZIENDE AGRICOLE

- a rendere note tempestivamente a DESTOvest ogni modifica delle caratteristiche dei prodotti, tale da incidere con effetto sostanziale sulle qualità, quantità o sul costo dei medesimi;

- a versare a DESTOvest, contestualmente con il pagamento dei prodotti e i servizi inerenti la filiera produttiva, il contributo dell'1% del costo della farina confezionata come partecipazione al sostegno e allo sviluppo del progetto.

DURATA

Il presente Patto è sperimentale ed ha validità di dodici mesi a partire dalla data odierna, tranne che le parti non ne decidano concordemente la modifica, la sospensione o la definitiva cancellazione anticipata. E' prorogabile su parere conforme delle parti.

Rivalta di Torino, 1 ottobre 2010

per DESTOvest	Rosa Paola Salvano Rosa D'Elia
Azienda Agricola LA CASCINA RIVALTESE di Anna Maria Marchisone	Anna Maria Marchisone
per Comunità Terapeutica CASCINA NUOVA	Giulio Andreoli
Azienda agricola LA CASCINA DEI CONTI di Claudio Merlo	Claudio Merlo
Azienda Agricola CASCINA GARDIOL	Silvia Gardiol
per GAS Campo Aperto Rivalta di Torino	Manuela Gangemi
per GRAC (Gruppo Rivaltese Acquisti Consapevoli)	Paolo Miceli
per Associazione GASSE Piosasco	Nadia Marchiando Mari Provenzano
per GASQueMais Rivoli	Chiara Mori
per GASAlpi Alpignano	Giovanni Ponsetto
per Associazione "Filo d'erba-comunità famiglie" Rivalta di Torino	Carlo Cassinis
per Banca del Tempo Rivalta di Torino	Federica Persico
per Cooperativa Mag4	Maria Pia Osella