

accordarsi come preferiscono. Equalway intende essere semplicemente un luogo per far incontrare i piccoli produttori che vogliono sfuggire alle logiche della grande distribuzione e chi dall'altra parte vuole praticare un consumo responsabile, equo, locale.?

"Il progetto non sostituisce le relazioni umane - spiega Ventre al manifesto - è solo un facilitatore. Anche perché mentre alcuni produttori sono ben inseriti nella rete dei vari gruppi di acquisto, tanto da riuscire a stento a soddisfarne le richieste, molti altri ne sono ancora fuori". Finora i ragazzi di Equalway, nello sforzo di far conoscere il sito, hanno contattato solo piccole realtà certificate bio, ma qualsiasi produttore può iscriversi purché indichi con trasparenza le proprie modalità di lavoro e le eventuali certificazioni. L'orientamento è insomma verso il biologico, i prodotti tipici, di qualità, ma lasciando al contempo dei margini di libertà; anche perché alla fine spetta ai singoli gruppi di acquisto decidere come muoversi.

Poiché il progetto deve sostenersi finanziariamente, è prevista per i produttori anche un'iscrizione "pro", a pagamento, che offre funzionalità aggiuntive, come la possibilità di inserire i listini dei prodotti (12 euro al mese, 100 euro l'abbonamento annuale). Finora comunque ogni agricoltore può testare gratuitamente tutte le funzioni del sito per tre mesi. E soprattutto - insi-

stano quelli di Equalway - deve provare a raccontarsi. Non solo una schedina arida su quello che vende, dunque, ma anche chi è, come è la sua vita. Non per niente sul sito c'è uno spazio per il blogging, dove consumatori e lavoratori della terra possono parlarsi più liberamente. Dova fare in pratica (social) network. In previsione dell'indispensabile faccia a faccia.

Il nostro è un progetto sociale, culturale, di vita". Tra le mura di un monastero nelle Marche che ha ristrutturato e trasformato in agriturismo, Gino Girolomoni si muove con passo sicuro. E racconta con trasporto e passione le tappe che lo hanno portato a dirigere una cooperativa che oggi è tra i principali produttori di pasta biologica in Italia. Ricorda i primi anni Settanta quando lui, cattolico praticante, si fece eleggere sindaco di Isola del Piano per il Pci ("non sopportavo il fatto che il parroco non volesse dare la comunione ai comunisti"). Ricorda l'ansia di vedere il suo territorio spopolarsi, le campagne inaridirsi e riempirsi di erbacce. Girolomoni ha deciso di impegnarsi nel ripopolamento. Ha messo su la cooperativa che ha ridato vita a questa piccola frazione delle Marche, destinata altrimenti all'estinzione. E ha puntato sul biologico. Risultato: oggi esporta i suoi prodotti in tutto il mondo. Dal Giappone alla Germania, dalla Francia alla Svizzera.

Come è cominciata questa avventura?

Ricordo che negli anni '70

di Stefano Liberti

commissionari uno studio sull'esodo rurale. Il risultato colpì: se le persone abbandonavano le campagne, non era solo per ragioni economiche ma anche per ragioni culturali. Lavorare in campagna era considerata un'occupazione secondaria, quasi spregevole. Ho pensato quindi che bisognasse ripartire da lì: la rivalutazione del lavoro nei campi. Ho coinvolto alcuni giovani dell'area e abbiamo ricominciato a coltivare la terra, desolandola a quella che era coltura tradizionale del luogo: il grano. Poi, pian piano, è venuto il resto: la cooperativa e il pastificio.

Perché il biologico?

Perché è necessario avere un rapporto umano con la natura. Soprattutto, è necessario avere un rapporto con la natura. Anche perché i cibi che noi mangiamo sono fonte della nostra energia. Se mangiamo alimenti contraffatti, o trattati, non avremo mai la necessaria energia.

Che cosa vuol dire essere un coltivatore biologico oggi in Italia?

I
T

vic
Te