

La crisi

Effetto stop & go: migliaia di quintali di cibo invenduto

In Italia salgono a 1,1 milioni di tonnellate i cibi ed i vini invenduti dall'inizio della pandemia per il crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi che travolge a valanga interi settori dell'agroalimentare Made in Italy, un dato che riguarda anche la Sicilia con migliaia di quintali di prodotti invenduti per via della situazione di stop and go che stanno vivendo gli oltre 23 mila esercizi tra bar, ristoranti, pizzerie, agriturismi della Sicilia. Lo afferma la Coldiretti dell'Isola che evidenzia la

presenza di migliaia di agricoltori, allevatori, pescatori, viticoltori e casari che soffrono insieme ai ristoratori in piazza con la Fipe. A livello nazionale si stima che 330mila tonnellate di carne bovina, 270mila tonnellate di pesce e frutti di mare e circa 220 milioni di bottiglie di vino non siano mai arrivati nell'ultimo anno sulle tavole dei locali costretti ad un logorante "apri e chiudi" senza la possibilità di programmare gli acquisti anche per prodotti fortemente deperibili.

Il bosco commestibile di Partinico

In cinque ettari confiscati alla mafia sta nascendo una Food Forest con piante sostenibili



Raccogliere 60 mila euro era l'obiettivo del crowdfunding che è stato di lunga superato

In questo momento si sta piantando l'agrumeto che prevede la messa a dimora di 320 alberi

«**S**e l'occhio non si esercita, non vede, se la pelle non tocca, non sa, se l'uomo non immagina, si spegne», è una frase di Danilo Dolci, educatore e attivista che a Partinico (Pa) ha condotto tante battaglie sociali. Proprio a Partinico sta nascendo una Food Forest su cinque ettari confiscati alla mafia grazie a persone che hanno saputo immaginare un sogno, fatto di agricoltura sostenibile basata su un nuovo modello di relazioni tra produttori e consumatori. Il progetto si sta realizzando tramite la sinergia di due cooperative siciliane, una sociale la NoE e una agricola Valdibella, con il supporto di Crowd Container, associazione svizzera che si occupa della creazione di una rete virtuosa tra gli attori della filiera agroalimentare, e Slow Food.

La Food Forest non è altro che un "bosco commestibile", ovvero uno spazio naturale dove accanto alle colture si mantiene alto il livello di biodiversità grazie alla vegetazione spontanea. L'idea di sviluppare un progetto di questo tipo in Sicilia è nata da una chiacchierata tra il presidente della Valdibella Massimo So-

lano e Rafael da Silveira Bueno, studioso di ecologia dell'Università di Palermo. L'obiettivo era immaginare un'evoluzione per l'attività che già la coop sociale NoE svolgeva, dal 1998, nei cinque ettari del Fondo Parrini confiscati alla mafia.

Per avviare la Food Forest è stata promossa una campa-

gna di crowdfunding circa un anno fa che mirava, in un mese, a raccogliere 60 mila euro. Obiettivo ampiamente superato. Molti dei finanziatori diventeranno anche consumatori di quello che si produrrà.

Poi sono partiti i lavori. Da circa un anno l'attività agricola nel terreno di Fondo Parrino è in pieno fermento, in

questo momento si sta piantumando l'agrumeto che prevede la messa a dimora di 320 alberi di diverse varietà: mandarini, mandarini cinesi, arance, chinotti, pompelmi rosa e gialli, limoni, bergamotti, lime e lumie, e 50 aranci amari per essere innestati con altre varietà. Già piantumate diverse varietà di frutti

Prima del Covid
Un gruppo di persone si gode il fresco nel Fondo Parrini confiscato alla mafia



antichi siciliani, frassino, noce, piante aromatiche, tra cui anche specie con fiori per attirare le api e favorire l'impollinazione, moringa, ma anche ulivi e asparagi. «Metteremo a dimora - dice Solano - anche 160 piante di avocado, 60 di annona e una piantagione di Passiflora edulis per produrre la maracuja perché, proprio dal dialogo con i potenziali consumatori, è emerso un interesse verso questi frutti a cui vogliamo rispondere in maniera etica e sostenibile».

La Food Forest del Fondo Parrino mira a essere anche un'esperienza concreta di un modello alternativo di consumo fondato proprio sull'indipendenza dalle interferenze esterne e dagli intermediari. «Il consumatore si relaziona con il produttore e valutano insieme non solo cosa produrre ma anche il prezzo, ad esempio» aggiunge Solano.

Il modello virtuoso non è sfuggito a Slow Food che ha decretato la Food Forest di Partinico la prima comunità del cambiamento di Slow Food Italia, e cioè progetti collettivi con cui coop, imprese, singoli individui e portatori di interesse si impegnano a realizzare un cambiamento nei sistemi alimentari locali, adottando pratiche più sostenibili e inclusive. Esempi di buone pratiche replicabili per creare un cambiamento tangibile nella produzione, trasformazione, distribuzione, consumo del cibo.