

RELAZIONE PROGETTO NUF-BIO CONTADINI & CUCINIERI

La storia

Contadini&Cucinieri scaturisce da alcune associazioni veronesi: l'associazione culturale ..ERGO., ed el Sèlese. ..ERGO.. opera da anni per la riscoperta dei saperi e dei manufatti antichi, come i muretti a secco che costituiscono **le marogne**, i rinforzi di pietra che sostengono i terrazzamenti collinari (<http://www.associazione-ergo.it/marogne/>). Il progetto è in sintesi una tappa del lavoro svolto dall'associazione nel ripristino di manufatti agricoli (<http://www.associazione-ergo.it/attivita/>) e non solo.

El Sèlese è a Verona l'aia pavimentata di mattoni di argilla all'interno delle corti rurali. Il luogo dove, di giorno, l'antica comunità di contadini svolge le operazioni di lavoro collegate alla coltura e dove, di sera, si svolgono le riunioni e le feste, dette *i filò*, allo scopo di mantenere e legare i rapporti di lavoro e di amicizia. L'associazione promuove il Distretto di Economia Solidale (<http://www.selese.org/info/>), un **“laboratorio” di sperimentazione civica, economica e sociale**, un esperimento tra volontari, che si impegnano a rispettare una serie di principi etici, contrapposti all'economia dei singoli egoismi, alla base del sistema neoliberista.

Il laboratorio gastronomico

Il progetto NUF-bio Contadini&Cucinieri, all'interno di queste attività, persegue in particolare la **filiera corta**. Si tratta di un' unione tra contadini e cuchinieri, che si realizza in una gastronomia bio-vegetariana, a km zero, a Bussolengo.

Il concetto, detto brutalmente, è quello di portare il cibo dalla terra locale al piatto del fruitore, senza intermediari. Una cooperativa, a forte impronta etica, formata principalmente da membri di queste due categorie, **contadini e cuchinieri**.

In questo spazio forniremo piatti pronti e anche prodotti alimentari da trasformare, ma ci piace pensarlo come a un punto di riferimento per i GAS e per chiunque abbia a cuore la sobrietà, la decrescita e una certa alimentazione, per l'appunto biologica e vegetariana/vegana.

Strumenti comuni e mezzi abili

Un'altra idea che sta alla base del progetto è quella di mettere **strumenti tecnici in condivisione** (una cucina, dei frigoriferi, ma anche in futuro un frantoio, un mulino, eccetera), a disposizione del Distretto di Economia Solidale.

Alcune operazioni, come la cucina dei cibi, oggi sono affidate all'industria del consumo, che ci consegna piatti pronti di qualità pessima, pieni di sostanze che, alla lunga, pregiudicano la nostra salute. Quando va bene, queste operazioni sono svolte, in maniera energeticamente poco efficiente, ciascuno in casa propria, di solito utilizzando le materie prime scadenti che la grande industria e la grande distribuzione ci mettono a disposizione.

Il nostro sforzo è cercare di svolgere insieme e collettivamente il maggior numero di operazioni possibili, utilizzando strumenti comuni, e stimolando ove possibile l'autoproduzione.

Il biologico e il vegetarianismo

Salute e sostenibilità: per questi motivi abbiamo scelto l'agricoltura biologica e il vegetarianismo. Per noi **l'agricoltura chimica e la dieta onnivora non sono compatibili** con la salvaguardia della nostra salute e del nostro pianeta.

Sull'effetto velenoso dell'agricoltura convenzionale è addirittura inutile dilungarsi, mentre va detto che la produzione di carne richiede lo sfruttamento di una superficie coltivabile fino a sedici volte superiore a quanta ne è richiesta da legumi ed altri tipi di proteine vegetali. Un alto consumo di carne è possibile solo a fronte di una buona parte dell'umanità ridotta alla fame.

Con il terreno impiegato per ricavare due chili e mezzo di cereali e legumi (l'equivalente di un pasto completo per una settimana) si possono produrre a malapena 200 grammi di carne, ovvero un semplice secondo piatto.

Non parliamo poi delle riserve idriche, un bene destinato ad essere sempre più raro e prezioso: ogni chilo di carne brucia 20 mila litri di acqua.

Qualità e sostenibilità

La produzione è frutto di ingredienti locali, stagionali, biologici, di prima scelta, con l'aggiunta di abilità e fantasia. Le materie prime offerte sono il frutto di anni di ricerca e selezione per qualità e spessore dei progetti che stanno dietro ai prodotti offerti. Quindi il laboratorio sarà un naturale punto di riferimento per tutte le persone attente **al gusto, alla storia e al territorio di provenienza** del cibo fruito.

Ma non c'è spazio solo per questo tipo di consumo elitario: la produzione di alimenti sani, buoni e **di prezzo accessibile** sarà sempre nostro impegno.

I Gruppi di Acquisto Solidale

Inoltre, desideriamo aumentare il numero di consumatori (in realtà, a quest'orrenda parola noi preferiamo fruitori) organizzati ed etici, quelli rappresentati per esempio dai Gruppi di Acquisto Solidale (<http://www.nuf-bio.it/il-progetto/i-gruppi-di-acquisto-solidale/>).

Etica e successo commerciale

Il successo economico è il fondamento che permette al progetto di sopravvivere. Ma abbiamo ben presente, in ogni momento, le nostre spinte etiche, per realizzare le quali favoriremo la creazione di una rete di realtà, commerciali e non, analoghe alla nostra.

Ma costruire un'azienda che stia in piedi economicamente è anche una sfida che ci interessa affrontare, per dimostrare che l'economia solidale, la cooperazione, i principi, possono essere sostenibili in questo mondo votato al neoliberalismo, alla competizione, al profitto.

La cooperativa

Siamo convinti che sia assolutamente opportuno che questo progetto sia il più partecipato e condiviso possibile all'interno dei soggetti che vogliono costituire il distretto di economia solidale.

Chiunque sia disposto a partecipare, mettendoci tempo, risorse finanziarie, competenze, terreni e fantasia, è il benvenuto. Non parliamo solo di sottoscrittori, lavoratori e simpatizzanti, comunque graditissimi, ma anche di soci *pesanti* come aziende, cooperative e agricoltori, disposti a entrare nel consiglio di amministrazione.

Il piano economico e i flussi di cassa

L'attività è iniziata nel 2008, in virtù dell'impegno finanziario della NUF srl, società che ha anticipato una parte dei capitali necessari e si è intestata utenze, affitti, locazioni e licenze. Le cifre che compaiono nella prima colonna si riferiscono al conto economico di questo scorcio dell'anno appena trascorso, ovviamente in perdita.

L'intenzione della NUF srl è quella di affittare o cedere il ramo d'azienda costituito dalla bio-gastronomia alla costituenda cooperativa. Nel foglio elettronico allegato (*Piano di cassa Contadini & Cucinieri*) mostriamo la stima dei flussi di cassa futuri nell'arco dei prossimi quattro anni.

I conti futuri sono stati indicati mese per mese, sia nei costi, abbastanza prevedibili vista la breve esperienza di quest'anno, che nei ricavi, che invece sono oggetto di stime.

La figura seguente visualizza l'andamento mostrato nella tabella: i valori da tenere d'occhio sono gli ultimi due, verde e marrone, che rappresentano lo sbilancio di cassa mensile e cumulato. Si può notare come il pareggio di bilancio mensile si raggiungerà circa a metà del 2010, e il rientro dei costi non avverrà prima di fine 2011, con uno sbilancio di cassa tra i 45.000 e i 50.000 euro.

