

Quale **cambiamento** *stai coltivando?*

VIAGGIO NEL SALENTO CHE CAMBIA



Il nostro pianeta ha la febbre!

Nel suo report "12 passi per la terra (e il clima)" l'associazione Terra! ci ricorda che "Le cause di questa vera e propria crisi ecologica sono diverse: di solito tendiamo a incolpare il sistema dei trasporti o quello energetico, ma in pochi sanno che l'agricoltura vale il 23% delle emissioni planetarie di gas serra. Una percentuale che arriva al 37% se a questa quota si sommano quelle dell'intera filiera del cibo (stoccaggio, trasporto, imballaggio, lavorazione, vendita al dettaglio e consumo)".

Per aumentare la consapevolezza sulla interdipendenza tra le nostre scelte alimentari e il riscaldamento globale, il progetto "Agora dei Coltivatori di Cambiamento" intende promuovere nelle scuole e per le strade, un'economia ed un'agricoltura sociali, solidali e sostenibili come una concreta, reale e accessibile alternativa per tutt* i cittadin*.

Attraverso metodi di sensibilizzazione partecipativi il progetto porta un semplice messaggio: possiamo tutti diventare "Coltivatori di cambiamento".

Questo libretto è frutto di un percorso condiviso tra 5 giovani Salentini e l'associazione Officine Cittadine che hanno incontrato dei contadin, cittadin*, associazioni e produttor* agricol* che hanno deciso di produrre cibo in maniera diversa.*

Queste iniziative dimostrano che è possibile produrre un cibo buono, genuino, etico e rispettoso della natura e dei diritti umani.

Per migliorare nelle nostre comunità locali il livello di conoscenza e l'accessibilità ad uno stile di vita alternativo, abbiamo organizzato vari laboratori di educazione non formale nelle scuole, dibattiti e spazi di scambio di buone pratiche nelle piazze.

Possiamo tutt diventare “Coltivatori di cambiamento”*

Nel Salento, terra del buon cibo e delle tradizioni, esistono vari* contadin*, cittadin*, organizzazioni, associazioni, produttori* agricol* coinvolt* nel sistema di produzione sostenibile, come ad esempio i “Coltivatori di cambiamento” della rete Salentina per l’agricoltura naturale.

Agora dei coltivatori di cambiamento è un progetto portato avanti da 5 giovani, Elisabetta, Simone, Andrea, Alessandra e Clarissa che hanno deciso di impegnarsi con **Officine Cittadine** con il sostegno del **Corpo Europeo di Solidarietà** (Misura ESC31 Progetti di Solidarietà).

Insieme siamo andati ad incontrare questi “**Coltivatori di Cambiamento**” per conoscerli meglio, capire come e perché hanno deciso di cambiare le cose.

Crediamo che l’agricoltura locale possa condurre al cambiamento sociale, economico e ambientale di cui beneficerebbe tutte le comunità. I giovani come cittadini, consumatori o possibili contadini possono e potrebbero essere parte attiva di questo cambiamento.

In questo senso, il progetto intende rispondere ai forti bisogni locali per aumentare il livello d’informazione della comunità verso stili alternativi di consumo e produzione.

Con il laboratorio di espressione popolare del “**Portatore di parola**”, abbiamo dato voce ai coltivatori di cambiamento che hanno risposto alla nostra domanda «**Quali cambiamenti stai coltivando?**».

In questo libretto troverete alcune delle loro risposte ed anche tutte le informazioni per incontrare queste belle persone e contribuire ad un vero cambiamento.

Buon viaggio e buon appetito!

Alessandra, Clarissa, Elisabetta, Simone ed Andrea

Frutterò

A Cutrofiano gli alberi abbandonati hanno ritrovato una seconda vita grazie ai ragazzi dell'associazione Frutterò. "Save the fruit" è il motto che ruota attorno al loro operato. In poco tempo Frutterò è riuscita a rivalorizzare il potenziale di alberi generosi che ci regalano l'ossigeno per respirare e i loro frutti per nutrirci. L'associazione, composta da soci che sono prima di tutto amici, si prende cura di tanti alberi di fico, gelso, mele cotogne e altri. Accanto alla cura c'è anche la trasformazione dei frutti che diventano gustose marmellate o frutta secca.

Prima lavoravo nell'accoglienza dei richiedenti asilo e con loro andavamo sempre all'ombra di un albero di fichi.

Un giorno, uno di loro mi ha chiesto: "Ma i fichi... li possiamo prendere?". Per loro **non esiste prendere un frutto dall'albero di un altro**, perché gli alberi di frutta appartengono sempre a qualcuno che li cura.

Ma qui c'è tanta frutta abbandonata.

A Cutrofiano c'è tanta terra non curata. I figli si sono allontanati dalla terra dei loro padri.

Gli anziani mi raccontano sempre la storia degli alberi. Siamo tutti cresciuti con il nonno in campagna che raccoglieva un cocomero, lo puliva un po' e ce lo faceva mangiare. Allora abbiamo avuto un'idea semplice: **rendere utile gli inutili, gli alberi e le persone.** Non ci costa soldi, semmai fatica.

Abbiamo deciso di recuperare questi alberi per valorizzare la frutta. Da quel momento in poi è partito un passa parola nel paese.

"Ci sono ragazzi che si prendono gli alberi".

Abbiamo ricevuto delle chiamate a raffica. "Prendi il mio terreno, basta che lo curi, taglia l'erba e portami una cassetta di frutta".

Oggi curiamo una ventina di terreni con degli alberi particolari, gelsi, cachi.... Trasformiamo la frutta in marmellata e la vendiamo in vendita diretta.

Siamo convinti che la terra ci porterà qualcosa di positivo.

Il nostro futuro è di ritornare alle nostre origini.

Alfredo e Simone

Futterò, Cutrofiano



FRUTTERÓ

Via Aradeo, 81, Cutrofiano (LE)

fruttero@libero.it

WhatsApp: +39 353 31 80 167

Oltre mercato

Ogni venerdì sera, la Manifattura Knos di Lecce è invasa da verdure, legumi e frutta proveniente da produttori Salentini. Con il Gas - Gruppo di Acquisto Solidale di Lecce, l'associazione Oltre mercato unisce consumatori consapevoli e produttori coscienti in una rete di collaborazione e scambio. L'obiettivo principale è quello di promuovere un'economia alternativa, etica e solidale, a partire dalla filiera di produzione e distribuzione del cibo.

Ho studiato economia all'Università, ma all'epoca si studiava Friedman e le impostazioni neo liberali. Agli esami scrivevo quello che volevano leggere, ma poi **ho iniziato a farmi delle domande.**

Presto mi sono trovata dall'altra parte del mondo dove il cielo è diverso. Ho iniziato con la classica cooperazione internazionale. Ma ho capito che **l'impovertimento del Sud del mondo era provocato dai nostri stili di vita.**

Ho avuto la fortuna di fare dei corsi di educazione allo sviluppo per creare, costruire degli spazi di libertà, di dibattito, di confronto sulla complessità del mondo per rimodulare le relazioni di potere e **costruire un'economia trasformativa non basata sul profitto.**

Nel Sud ho incontrato il commercio equo solidale e ho pensato che potremmo usarlo anche per il nostro sistema economico occidentale. Perché non fare lo stesso percorso qui da noi per uscire dal meccanismo dello sfruttamento e dell'oppressione? **Se compriamo il caffè equo solidale, perché non farlo con i nostri prodotti locali?**

Così è nato il primo **Gruppo di Acquisto Solidale (GAS)** del Salento. Con il GAS la relazione con il produttore è diretta, umana e basata su il rispetto reciproco della natura e di chi lavora la terra.

Ma chi può parlare della terra? Solo l'agronomo?

Se vogliamo trasformare le cose, tutti possiamo e dobbiamo parlare di Terra, dal contadino alla casalinga.

Parlare e soprattutto agire! Con il GAS e le azioni di Oltre mercato Salento portiamo un cambiamento sistemico a partire dal nostro cibo quotidiano.

Virginia

Oltre mercato



OLTRE MERCATO SALENTO

Manifatture Knos, via Vecchia Frigole, 34 , Lecce
(Il venerdì dalle 18.30 alle 20.30)

Info@oltremercatosalento.org - www.oltremercatosalento.org

Settecroste

Nel via vai del centro storico di Galatina, è un fragrante profumo che segna la strada per Settecroste, il laboratorio del pane, a lievitazione naturale, di Andrea Ciolla. I diversi formati scuri, le focacce, l'originale panciok (cacao amaro e cioccolato belga), proposti in uno spazio moderno, raccontano una ricerca accurata delle farine, macinate a pietra, ricavate da cereali salentini, siciliani senza dimenticare le Langhe.

Sono bergamasco, vivevo a Milano, una carriera da giornalista. Free-lance senza contratto, a casa cucinavo molto, mi piaceva impastare e ho iniziato a studiare i grani antichi. Volevo capire questo elemento centrale della cultura.

Come fare il pane? Se chiedi nei forni convenzionali, non ti sanno spiegare quale grano usano e perché.

Ho iniziato la mia ricerca: come fare il pane vero, qual è la differenza tra il grano duro e tenero, cosa è la lievitazione naturale.

Ho capito che il pane non è solo nutrimento ma è connesso con la materia prima, **il pane dialoga con il campo di grano**, ed è allora che ho compreso che doveva e poteva diventare il mio lavoro.

Dopo varie esperienze in aziende agricole, ero pronto ad esprimere la mia idea di pane e, a Galatina, ho aperto il laboratorio, il mio panificio Settecroste.

Nel cambiamento che coltivo c'è anche un aspetto pedagogico, porto il pane e anche le idee. Ho escluso le farine commerciali e spiego ai clienti che non ha senso fare il pane con la farina di tipo00. C'è chi entra e mi dice "Scusa pensavo che avessi anche il pane normale", che sarebbe il pane bianco!

I miei prezzi sono percepiti come alti, ma non posso fare il pane a 2,20 euro al kg perché significherebbe che le materie prime sono semilavorati ed industriali.

Le mie farine hanno un certo costo perchè hanno valore e rispettano una **filiera etica**. C'è chi lo capisce e chi no.

Sono andato a vivere in un posto da dove tutti scappano e, trasferirmi al Sud è anche un atto politico per dimostrare che possiamo costruire qui il nostro futuro, fare del buon pane e fare pure i figli che lo mangiano.

Andrea

Panificio Settecroste, Galatina



PANIFICIO "SETTECROSTE" – LABORATORIO DEL PANE

Via Garibaldi, 23-25, 73013, Galatina (LE)

info@settecroste.it

WhatsApp: +39 329 72 27 772

Tempera

Una piccola porta che si apre su un'antica corte, un alto comignolo che si intravede sui tetti delle case del centro e un profumo inconfondibile: in questo angolo incantevole del centro storico di Casarano si trova il forno a legna Tempera. Da Tempera è possibile trovare pani e prodotti da forno di altissima qualità, lavorati a mano e cotti nel forno a legna.

Sono nei forni da quando ero bambino.

Durante le pause estive mia madre mi accompagnava da un vicino di casa che ne aveva uno a legna e da lì ho cominciato ad impararne l'arte.

Poi la vita mi ha portato altrove occupandomi in diversi lavori intanto però, **cominciavo a coltivare una profonda voglia di cambiamento.**

I miei genitori erano contadini ed hanno sempre cercato di farmi fare altro nella vita, ma con il woofing ho girato l'Italia scoprendo un altro modo di fare agricoltura e la biodinamica mi ha appassionato.

Sono tornato nel Salento per fare l'agricoltore, pieno di tutto ciò che di nuovo avevo appreso, ma un'altra strada mi aspettava ed è così che ho ricominciato a lavorare nei forni.

Inizialmente in un forno industriale che produceva tonnellate di pane per l'EuroSpin; ricordavo ancora la poesia, l'intimità ed il profumo nel mio piccolo forno a legna, e lì c'era solamente puzza di plastica.

Poi, per fortuna, ho incontrato Antonio, il proprietario del forno "Tirafumu", con il quale ho condiviso la sua filosofia e per me si è aperto un mondo. Mi ha lasciato subito carta bianca.

Non conoscevo il mondo del grano, né le porcherie che ci sono dietro. **Sono andato in giro per trovare persone e produzioni di valore.**

Non trovo giusto acquistare le materie prime al di fuori del Salento quando qui ve ne sono di sane, locali e di qualità: **il mio cambiamento è creare un'economia locale.**

Mi piace poter raccontare il territorio che vivo attraverso i prodotti che realizzo, come, per esempio, nei miei biscotti, dove ci sono le mandorle di “Staiterraterra” di Alliste, le uova di “Uovo Perfetto” di Cutrofiano e, per la farina, il grano coltivato qui. **Dobbiamo superare l’idea comune che in campagna non si può fare niente e lavorare la terra in modo consapevole.**

Nel mio forno non ci sono camion che scaricano merce, cerco e trasporto direttamente i prodotti dai coltivatori e ho creato un rapporto non solo economico, ma soprattutto sociale, collaborativo ed amicale.

Il pane non deve essere un prodotto di lusso. Cerco di fare un pane “accessibile” a tutti che non mi arricchisce certo ma, anche e soprattutto, non impoverisce nessuno.

Marco

Tempera-Il forno a legna Tirafumu, Casarano



FORNO “TEMPERA”

Corte Tancredi, 73042, Casarano (LE)

tempera.forno@gmail.com

WhatsApp: +39 347 52 70 098

Salento Km0

A Galatina, nel magazzino che prima era la scuola guida di suo nonno, incontriamo Francesca dell'associazione Salento Km0, un'associazione che è riuscita a concentrare dentro tutta la ricchezza della biodiversità Salentina.

Grazie a Km0 e ad un'accurata selezione, nascono i migliori prodotti agro-ecologici e biodiversi prodotti in Salento e in Puglia, che dai campi arrivano direttamente sulle nostre tavole. Ma Salento Km0 è molto di più di un semplice rivenditore, è una vera comunità rurale di piccoli agricoltori, allevatori, apicoltori etici, che hanno fatto della sostenibilità la loro scelta di vita.

L'associazione Salento Km0 nasce dall'incontro di quattro amici ritornati a Galatina. Nell'estate 2010 la Colacem voleva sviluppare l'incenerimento dei rifiuti ed inquinare maggiormente.

Abbiamo così creato il comitato "Cambiamo aria" per resistere ed opporci, ma anche per spiegare l'impatto inquinante di quest'azione sull'ambiente e l'agricoltura. Ci siamo messi in macchina per incontrare le realtà agricole del territorio e far firmare loro una petizione.

Ma non avremmo mai immaginato d'incontrare delle realtà tanto belle: nel nostro territorio esistono infatti tante pratiche di agricoltura naturale portate avanti da giovani e meno giovani.

Da quel momento abbiamo iniziato a porci delle domande: **come far conoscere queste realtà alternative?**

Dove facciamo la spesa? Da dove viene l'olio che compriamo?

Io mi sono sempre interessata alla biodiversità. Sono cresciuta in mezzo alla campagna, luogo che rappresenta tutta la mia infanzia. I miei ricordi più belli sono sempre stati legati alla natura, come quando andavo a raccogliere le lumache con mio nonno dopo la pioggia.

Da lì è nato il mio amore per le piante ed i semi. Quindi siamo partiti alla scoperta della biodiversità del nostro territorio e **abbiamo raccontato le storie di chi valorizza queste ricchezze naturali.**

Oggi con lo shop online e il nostro patto di filiera tra contadini e attori della micro ospitalità (ristorante, agriturismo ecc..), andiamo oltre per sostenere in maniera concreta la biodiversità salentina. L'acquisto di prodotti sani, locali, è un gesto semplice che ci fa guadagnare in salute, economia, ambiente.

Per cambiare dobbiamo condividere queste informazioni che sono preziose per avviare un vero processo trasformativo.

In ogni campagna c'è un tesoro, enormi risorse che aspettano solo di essere viste come tali. È importante educarsi, pensare in maniera sistemica in tutto quello che facciamo.

Nel Salento esistono dei Coltivatori di Cambiamento che progettano un modo di vivere differente e noi ve lo raccontiamo.

Francesca

Salento Km0, Zollino



SALENTO KM0

Via Luce, 54, 73013, Galatina (LE)

info@salentokm0.com - <http://www.salentokm0.com>

WhatsApp: +39 328 65 94 611 +39 327 73 05 829

Azienda Agricola Losavio

All'uscita di Tuglie, abbiamo avuto il piacere di incontrare Corrado dell'azienda Agricola Losavio. All'ombra di un albero di gelsi, Corrado ci ha raccontato della sua passione per l'agricoltura biologica. Nel suo orto, Corrado produce verdure, legumi in sintonia con la natura. La biodiversità del Salento ha trovato un rifugio tra le sue mani.

Dopo l'Università ho abbandonato tutto e ho ripreso la terra di famiglia. **All'epoca tutti usavamo la chimica**, soprattutto per le vigne, quindi anche io facevo qualche trattamento chimico. Poi i miei ulivi sono seccati e ho dovuto cambiare. Ho sempre avuto una certa sensibilità in primis verso l'ambiente.

Ho cambiato piano piano.

Un cambiamento semplice, tutto naturale.

Scegliendo varietà che non hanno bisogno di molti trattamenti, ho smesso di usare prodotti pericolosi per me e per la natura.

Ho anche adattato la coltura al tipo di suolo della mia terra.

Oggi non faccio una grossa produzione, ma vendo per pochi clienti al dettaglio. C'è una bella relazione tra di noi, c'è rispetto e fiducia reciproca. **Chi vuole i miei prodotti si fida.**

Ho anche tante varietà come il pisello riccio di Sannicola, che non trovi in commercio. Nei supermercati trovi sempre le stesse cose, qui c'è diversità. I nostri antenati non sapevano leggere le etichette dei prodotti chimici, ma adesso sappiamo che è veleno che si usa in agricoltura. Il primo consumatore sono io!

Non voglio pensare solo al profitto, ma anche alla nostra salute ed al nostro ambiente. Con l'agricoltura naturale, la produzione in quantità è minore, ma in qualità è maggiore.

Quelli che usano chimica mi prendono sempre in giro. Mi dicono che perdo tempo. Ma io seguo il tempo della natura.

Corrado Losavio

Azienda Agricola Losavio, Tuglie



AZIENDA AGRICOLA "LOSAVIO CORRADO"

Via Risorgimento, 73058, Tuglie (LE)

corradosavio@alice.it

WhatsApp: +39 347 10 10 845

Piccapane Biosteria

In provincia di Lecce, in un crocevia tra Aradeo, Sogliano e Cutrofiano, per chi ha voglia di immergersi in una piccola azienda agricola circondata da alberi ed erbe, dove incontrarsi, scambiare progetti, gustare ed acquistare buon cibo, la Biosteria Piccapane apre le sue porte.

All'interno, la vecchia masseria ristrutturata da Giuseppe Pellegrino e convertita in una struttura ecosostenibile, orto biologico e spazio di idee, rilancia e valorizza un cambiamento necessario a cominciare dalla terra e dalle persone che la rispettano.

Sono un manager pentito che voleva aprire un chiosco sulla spiaggia. Ero stanco del lavoro a Milano e avevo la necessità di fuggire.

Alla fine **ho ripreso la campagna** della mia famiglia. Dall'inizio lo scopo era di fare una produzione agricola biologica, ma anche di creare un luogo che facesse da contenitore culturale. Se il cibo buono è da produrre, anche la consapevolezza è da costruire.

Da 7 o 8 anni faccio l'orto. **Ho regalato, ho buttato, ho fatto conserve e poi ho detto basta.** Fare verdura e frutta fresca è molto difficile. La vendita diretta pure è frustrante. E poi ho conosciuto queste CSA con l'esperienza di Campi Aperti al Nord.

Csa sta per **Comunità che Sostiene l'Agricoltura**. È un patto oltre ad essere un semplice consumo opportunistico, perché si crea una relazione di solidarietà tra consumatori e produttori a lungo termine. La CSA mantiene in salute i contadini e chi mangia la loro produzione.

Allora ho deciso di riprendere l'orto ma qui c'è la cultura della contrattazione mediterranea, non è facile.

Per un chilo di rape si negozia, per il resto no.

Ci vuole un cambiamento culturale. Adesso produco per 15 famiglie che ricevono ogni settimana una cassetta con i miei prodotti.

Oltre al rapporto di fiducia, la dimensione collettiva è molto importante, la gente si auto organizza e crea solidarietà. L'orto mi permette di mantenere un reddito e di andare avanti.

Giuseppe

Azienda Agricola Piccapane, Cutrofiano



AGRITURISMO BIOLOGICO "PICCAPANE"

SP 363, Contrada Spadafore, 73020, Cutrofiano (LE)

booking@piccapane.it - <https://biosteria.piccapane.it>

<http://ecobnb.piccapane.it>

WhatsApp: +39 327 84 53 459 +39 333 39 42 424

Uovo Perfetto

Tra le campagne di Cutrofiano, come un miraggio, scopriamo Uovo Perfetto, un grande parco di casette in legno e nuovi alberi da frutto, dove vengono accolti più di 5000 tra galli e galline, lasciati liberi al pascolo spontaneo.

Le uova raccolte e vendute ovunque, in questo ambiente di tutela e rispetto della biodiversità, hanno un valore che guida al cambiamento.

Qui abbiamo circa 5000 galline, sembra molto ma negli allevamenti intensivi ce ne sono 50 o 70 mila.

Queste galline le abbiamo salvate dal macello e ricomprate negli allevamenti industriali dove, dopo 12 mesi di vita vengono considerate improduttive, in fine carriera. Invece qui le lasciamo scorrazzare all'aperto e tornano a fare uova.

È il metodo dell'usa e getta applicato al business della carne.

Invece la nostra scelta è etica ed eco-sostenibile. **In natura le uova non sono sempre disponibili**, devi accettare un calo di produzione.

Arrivano qui a 12 o 18 mesi e sono immuno depresse, farmaco dipendenti, insomma sono fragili. Sono state selezionate, non per essere resistenti, ma solamente per la produzione.

Le galline industriali sono delle macchine programmate per mangiare mais e soia, produrre e vivere male.

Qui le galline corrono e si accoppiano anche grazie ad un centinaio di galli. Nel convenzionale non ci sono galli perché lí non prendono chi non produce.

Qui una gallina, con il suo gallo, con la sua famiglia si sente più serena, più rilassata e quindi produce un uovo di qualità superiore.

Giulio

Uovo Perfetto, Cutrofiano



CASALE “UOVO PERFETTO”

Strada Vicinale Cafazza, 73020, Cutrofiano (LE)

Info@uovoperfetto.it - Ordini@uovoperfetto.it - <http://www.uovoperfetto.it>

WhatsApp: +39 366 33 92 891

Laboratorio Rurale LUNA

Nelle campagne di Seclì c'è una comunità di giovani, sostenitori dell'agricoltura naturale equa e sostenibile, che sono riusciti a ridonare alla società un luogo abbandonato da 10 anni e che attraverso varie attività agricole e sociali è diventato un punto d'incontro e di riferimento per molte associazioni ed organizzazione locali

Luna è uno spazio aperto e nasce nel 2013, dal desiderio forte di giovani donne di lavorare applicando i principi di agricoltura sostenibile.

In passato era stata una comunità per tossicodipendenti, in completo abbandono da oltre dieci anni. Siamo riuscite ad ottenere un contratto di 10 anni e in poco tempo, avviato la richiesta per realizzare un progetto di attività agricole e sociali. Con un grande impiego di energie e lavoro, ristrutturando, piantando, coinvolgendo amici e persone con i nostri stessi obiettivi, anno dopo anno, **siamo diventate il punto di incontro** e di riferimento per tante associazioni ed organizzazioni del territorio.

Chiunque passa da noi si sente a casa.

Personalmente ho partecipato alla creazione di Luna perché credo nel gruppo. Un progetto che si dedica all'agricoltura, va' fatto insieme, con le diverse capacità e caratteristiche di ogni persona, perché ognuno è necessario.

Nel percorrere una meta insieme, si può essere più lenti, ma di sicuro si arriva lontano.

Il cambiamento lo coltiviamo giorno per giorno cercando di fare avvicinare quante più persone all'agricoltura e Luna, e tutto ciò che è diventata, è il luogo ideale.

A volte proponiamo dei laboratori di trasformazione dei nostri ortaggi: chi partecipa, dopo ci contatta **e ci ringrazia per la bellissima giornata trascorsa insieme, anche se ha pelato cipolle.**

Nei progetti futuri c'è la volontà e il desiderio di realizzare una cooperativa agricola che possa dare un lavoro stabile e sicuro, ma anche la possibilità di poter trasformare **i prodotti che coltiviamo con cura e, naturalmente sensibilizzare all'acquisto di cibo sano** per vivere in salute, nel rispetto della terra e di chi la lavora.

Fabiana

Laboratorio Rurale Luna, Galatone



“LUNA” LABORATORIO RURALE

SP Galatone – Galatina, 73050, Seclì (LE)

lunalaboratoriorurale@gmail.com - <http://lunalaboratoriorurale.tumblr.com>

WhatsApp: +39 349 45 32 739

Diritti a Sud

In Puglia, in mezzo all'oceano di sfruttamento che caratterizza l'agricoltura industriale, esiste un'isola etica caratterizzata dal rispetto dei diritti umani e dell'ambiente. A Nardò, il gruppo di attivisti ed attiviste di Diritti a Sud si impegnano per fare del pomodoro un simbolo di emancipazione. Agiscono in tre ambiti principali: tutela dei diritti, educazione popolare ed agroecologia.

Siamo un'associazione culturale che nasce nel 2014.

Seguiamo però dal 2009 **la situazione dei braccianti agricoli** che ogni estate vengono a Nardò per lavorare nei campi.

Constatando la drammaticità della loro condizione, abbiamo deciso di fare qualcosa per cercare **di tutelare i diritti fondamentali di ogni essere umano**, che sono: lavoro, istruzione, cure mediche e casa.

Dal 2015, seguendo l'esempio di "Netzanet Solidaria" di Bari, entriamo nel progetto "**Sfruttazero**", dove Italiani e migranti, insieme e alla pari, coltivano pomodori, producendo la salsa che prende il nome del progetto (Sfruttazero).

Dimostriamo che un'agricoltura senza sfruttamento umano ed ambientale è possibile.

Noi crediamo **che il cambiamento debba essere politico e collettivo** e che sia importante imparare a convivere con persone di altre culture e valorizzare la diversità.

Ci impegniamo ogni giorno per fare in modo che questo accada. Insieme ad altre realtà di tutta l'Italia, partecipiamo anche alla rete **Fuori Mercato**, con l'obiettivo di **creare non un mercato alternativo, ma un'alternativa all'attuale logica di mercato**.

Rosa

Associazione Diritti a Sud, Nardò



ASSOCIAZIONE “DIRITTI A SUD”

Via Matteotti n 6, 73048, Nardò (LE)

Info@dirittiasud.org - <http://www.dirittiasud.org>

WhatsApp: +39 340 85 50 770 +39 320 02 81 401

Ombre Rosse

Ombre Rosse è un'associazione che opera a Taurisano. Lì abbiamo incontrato degli attivisti che hanno deciso di rendere concreto il loro impegno politico. Il loro obiettivo principale è la rigenerazione organica dei terreni, puntando sulla multi varietà delle coltivazioni. Un altro punto fondamentale nell'operato di Ombre Rosse è la cura del territorio, che passa soprattutto dall'acquisizione dei terreni abbandonati per contrastare la desertificazione del territorio salentino, attraverso pratiche agricole che consentono di dare nuova vita alla terra.

Ombre Rosse, la nostra associazione, non è una rivoluzione ma nasce dall'idea **di riappropriarsi dell'arte di produrre il cibo** come nella saggezza dei contadini, dove il concetto di produzione è legato ad un territorio, mentre nell'agro-business il cibo è unito al non luogo.

Siamo in quattro, nessun* contadin*, ma il nostro denominatore comune è **la voglia di lottare per il diritto al cibo** e di ritornare ad una forma di agricoltura contadina che possa contrastare il sistema. Coltiviamo lo zafferano, che chiamiamo **“l'oro rosso di Taurisano”** e produrre buono, sano, a chilometro zero, è la nostra maniera concreta di fare politica, dimostrando di realizzare ciò in cui crediamo nonostante sia un percorso lento e lungo che invita a ripensare il ritmo del nostro lavoro, della nostra vita.

Nel coltivare ricerchiamo **la bellezza della lentezza**, prenderci cura di altre vite, come quella dei terreni che sono alla base di tutto, ed è per questo che amiamo lasciare alla terra più di quanto le chiediamo: il nostro campo è un continuo laboratorio di sperimentazione.

Oggi **la vera innovazione è il dubbio**, il fatto di chiederci come cambiare, di mettere, rimettere e ancora metterci in questione.

Gloria e Valerio

Ombre Rosse, Taurisano



ASSOCIAZIONE “OMBRE ROSSE”

Via Leonardo da Vinci, 73056, Taurisano (LE)

ombrosseaps@gmail.com

WhatsApp: +39 328 34 70 555

Redazione:

Clarissa Botrugno, Alessandra Colaci, Andrea Rossetti,
Bastien Fillon, Sandra Briganti, Patrizia Palmieri, Milena Mita

Grafica:

Elisabetta Rossetti e Simone Gamberini

Credit Foto:

Patrizia Palmieri

Salento Km0, Piccapane, Diritti a Sud, Luna, Ombre Rosse

Progetto finanziato dal **Corpo Europeo di Solidarietà**
dell'Agenzia Nazionale per i Giovani



**CORPO
EUROPEO
DI SOLIDARIETÀ**

ang
AGENZIA
NAZIONALE
PER I GIOVANI

Erasmus+