

## ALIMENTAZIONE

LA SFIDA DEL CIBO «ETICO»

## LO SLOGAN È «SFRUTTAZERO»

Da oggi a sabato saranno impiegati 3 immigrati e 9 giovani, studenti e precari, anche per dire no al caporalato

## Una salsa in masseria per fare giustizia

L'associazione Solidaria al lavoro per tre giorni fra Turi e Conversano



ANNADELIA TURI

● I metodi della lavorazione del pomodoro sono quelli che bisnonne e nonne hanno trasmesso di generazione in generazione, lavorando nei campi della nostra terra. Come ad esempio la cottura: i pomodori devono essere rigorosamente messi freddi nei pentoloni, poi sciacquati nell'acqua che bolle e recuperati prima che la pellicina esterna si spacchi. Fin qui la tradizione è stata rispettata.

Ma la vera novità consiste in un dettaglio di non poco conto: questa salsa ha un sapore speciale, quello della legalità. Realizzata, cioè, da migranti, giovani precari e disoccupati. Un esempio concreto per dire basta al caporalato, all'imposizione dei prezzi da parte della grande distribuzione organizzata e alla sopraffazione. Si parte proprio dalla lavorazione del pomodoro per costruire sul territorio relazioni ed economie solidali.

È il sogno che sta provando a realizzare l'associazione «Solidaria» attraverso il progetto «Sfruttazero».

L'idea, già diventata realtà il 2 e 3 agosto scorsi, è quella di realizzare una filiera «pulita» del pomodoro: dalla semina alla trasformazione,

per dar vita alla salsa che finisce nelle bottiglie di passata di pomodoro di alta qualità, prodotta senza alcun genere di sfruttamento.

Dopo l'esperienza vissuta all'inizio di agosto, l'associazione si rimbecca le maniche e torna a mettersi al lavoro, da oggi fino a sabato, nelle campagne fra Turi e Conversano, nella Masseria dei Monelli. L'obiettivo per tutti è chiaro. Dalla semina alla trasformazione, ogni passaggio della filiera deve testimoniare la legalità. «Per questo - afferma Gianni De Giglio, dell'associazione Solidaria - acquistiamo e coltiviamo quintali di pomodoro garantendo che i lavoratori e le lavoratrici, i contadini e i braccianti siano retribuiti dignitosamente. Per ottenere questo risultato trasformiamo il pomodoro in salsa utilizzando le attrezzature idonee e rispettando le condizioni igienico-sanitarie. Non siamo soli in questa missione. Ci aiutano alcuni contadini esperti - ribadisce De Giglio - che ci danno una mano nel coordinare tutte le fasi della lavorazione. Durante la fase di imbottigliamento, laddove è possibile, utilizziamo bottiglie riciclate. E infine distribuiamo i prodotti in autogestione, all'interno dei gruppi di acquisto solidale, in mercatini locali, ristoranti, mense popolari e all'interno della rete «Fuori Mercato» e di «Genuino Clandestino». Da qui nascono le centinaia di bottiglie di salsa con il marchio «Sfruttazero». Un progetto di tipo cooperativo e mutualistico che collabora con altre realtà del Sud».

Ad affiancare l'associazione Solidaria-Netzanet di Bari c'è anche la realtà «Diritti a sud» di Nardò, in provincia di Lecce. «Ci siamo



conosciuti nel corso delle nostre esperienze con i migranti, in particolare con coloro che rivendicavano il desiderio di vivere e lavorare senza subire ricatti o peggio ancora il rischio di essere espulsi nei loro Paesi d'origine».

Così, nel 2015 le varie realtà hanno messo insieme le loro forze per vivere l'esperienza della realizzazione della buona salsa che combatte il caporalato. Un progetto che punta anche a valorizzare le diversità, consentendo a chiunque di vivere una vita dignitosa, con

un reddito per permettersi il pagamento dell'affitto di una casa. «L'associazione è costituita sia da migranti, sia da italiani - aggiunge Gianni De Giglio -. Nella prima produzione abbiamo trasformato circa 12 quintali di pomodoro per un totale di circa 600 litri di salsa. Invece nei prossimi tre giorni trasformeremo circa 15 quintali di pomodoro per un totale di 800 litri che saranno distribuiti a partire da settembre. Da oggi sono al lavoro tre migranti, provenienti da Eritrea, Nigeria e Ghana. A collaborare con loro nove italiani, per la maggior parte giovani tra i 20 e i 35 anni, per lo più studenti, contadini, lavoratori precari. I migranti saranno retribuiti a pieno, con contratti di col-

laborazione, considerando che chi lavora è anche socio di Solidaria. Per noi è fondamentale che ci lavori abbia una casa e non viva nelle baracche come accade in alcune zone della Puglia. Per noi il problema di fondo non è il caporalato, bensì la grande distribuzione organizzata - conclude Gianni De Giglio - perché il caporalato è l'ultimo anello di questa filiera sporca. In realtà è la «Gdo» che impone il prezzo ai piccoli contadini i quali sono costretti a ridurre i costi soprattutto della manodopera. Da qui nasce il reclutamento irregolare. Quindi, come «Sfruttazero» puntiamo il dito contro chi impone i prezzi al produttore del pomodoro generando la vera illegalità».

laborazione, considerando che chi lavora è anche socio di Solidaria. Per noi è fondamentale che ci lavori abbia una casa e non viva nelle baracche come accade in alcune zone della Puglia. Per noi il problema di fondo non è il caporalato, bensì la grande distribuzione organizzata - conclude Gianni De Giglio - perché il caporalato è l'ultimo anello di questa filiera sporca. In realtà è la «Gdo» che impone il prezzo ai piccoli contadini i quali sono costretti a ridurre i costi soprattutto della manodopera. Da qui nasce il reclutamento irregolare. Quindi, come «Sfruttazero» puntiamo il dito contro chi impone i prezzi al produttore del pomodoro generando la vera illegalità».

## OBIETTIVO 800 LITRI

Ha ispirato l'iniziativa anche la contestazione dei sistemi della «grande distribuzione»

APPUNTAMENTO A SETTEMBRE CON LA COLLABORAZIONE DELL' ASSESSORATO COMUNALE ALLA CULTURA

## Benessere e sport al Fortino c'è il «Puglia wellness» festival

● Il 3 e 4 settembre si terrà a Bari la terza edizione di «Puglia Wellness Festival». Il Fortino Sant'Antonio, sul lungomare Imperatore Augusto, nella Città Vecchia, sarà il centro nevralgico della *kermesse* di eventi dedicati al benessere, alle discipline bionaturali ed olistiche, allo sport, alle attività formative, alla cultura ed allo spettacolo. Un ventaglio di proposte che spazzeranno dai mercatini dei prodotti bio, fatti a mano e riciclati, ai corsi, dai trattamenti e massaggi alle esibizioni di arte e danze

orientali, dai seminari ai momenti di grande intrattenimento attraverso l'arte di strada e circense, con l'attenzione posta anche all'infanzia, con i piccoli che saranno protagonisti dei corsi di arte marziale e danza. «Puglia Wellness Festival» è promossa da «A.i.di.bio», Accademia

italiana discipline bionaturali, nata dall'idea dei professionisti Alberto Scattarelli (presidente dell'Accademia) e Michele Giannuzzi (vice presidente). Enti patrocinanti: Regione Puglia, Città Metropolitana di Bari, Comune di Bari, Camera di commercio di Bari, Università di Bari «Aldo Moro», Osservatorio generazionale Università di Bari, Centro interuniversitario di ricerca «Popolazione, ambiente e salute».

Hano reso possibile l'organizzazione del «Puglia Wellness Festival» gli assessori del Comune di Bari allo Sport Pietro Petruzzelli, con un contributo alla manifestazione, e l'assessore alla Cultura Silvio Maselli con l'ospitalità garantita nel fortino. «Il Puglia Wellness Festival promuove la conoscenza e la fruizione delle discipline del benessere olistico e sportivo, che stanno assumendo una crescente rilevanza nella cultura della prevenzione e della qualità della vita. Da Bari, in questo difficile e sofferto momento storico, lanciamo un messaggio di pace, atto a rendere i nostri ospiti co-attori della propria

vita attraverso una manifestazione che vedrà protagonisti associazioni, professionisti, enti locali e nazionali. Tutti uniti con l'obiettivo di promuovere la cultura ed il turismo del benessere» evidenziano Alberto Scattarelli (responsabile area Sport ed olistica del festival) e Michele Giannuzzi (direttore artistico della manifestazione).

La terza edizione del «Puglia Wellness Festival» si terrà in tre aree: «Olistica e conferenze» al piano coperto del Fortino Sant'Antonio, l'«Esposizione» nell'area scoperta e «Spettacoli e flash mob» nello spazio antistante l'ingresso del Fortino e

ALTAMURA

## E Link mobilita turisti stranieri

Volontari da mezza Europa

POMODORO IN SALSA «ETICA»

Al lavoro lo staff della associazione «Solidaria»

Le foto si riferiscono alla produzione precedente svoltasi il 2 e il 3 agosto a Bari

[foto Luca Turi]

● ALTAMURA. Giovani d'Europa fanno la salsa di pomodoro. Per il secondo anno consecutivo, l'associazione Link coinvolge i volontari stranieri in soggiorno ad Altamura ed invita i cittadini a partecipare ad una festa, per riflettere sui temi dell'alimentazione sana sul piano della salute e sul piano etico.

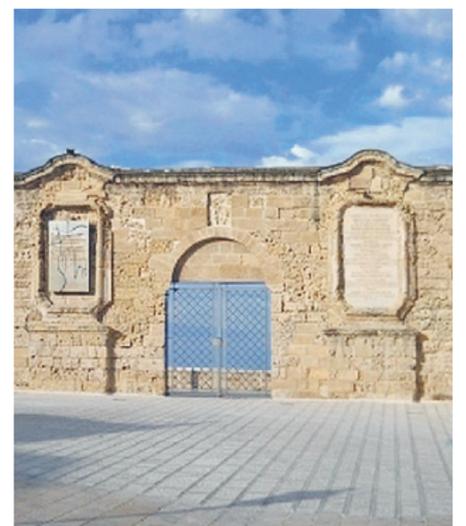
Appuntamento alla Masseria Jesce, sull'antica via Appia (sp 41 per Laterza), alle ore 20.30.

Quest'anno il progetto intitolato «Time for the future» coinvolge un gruppo di volontari olandesi, a cui si affiancano i volontari di Link dal Regno Unito, dalla Slovacchia, dalla Polonia e dalla Francia. Si parlerà anche dei temi dello sfruttamento e del caporalato.

Chi vuol partecipare, può farlo portando cibo e vestito di rosso, il «dress code» dedicato al pomodoro.

La serata sarà resa più piacevole dalla presenza della cantante Maria Cristallo e del fisarmonicista Carmine Ioanna.

[o.br.]



IL FORTINO S. ANTONIO Ospiterà il Festival pugliese del wellness il 3 e il 4 settembre

## ARTI E TERAPIE

In programma una serie di dimostrazioni delle tecniche orientali