

Terra Madre in città.

Non è un tema facile, ma si tratta di una quadratura del cerchio che dobbiamo compiere.

Banalmente ha a che fare con il ritorno alla terra di cui parlava il documento *La centralità del cibo*.

Terra Madre in città la facciamo proponendo le mille modalità degli orti: sociali, condivisi o i nostri Orti in Condotta.

La facciamo dentro e attorno ai nostri mercati.

Ma noi ora dobbiamo alzare l'asticella dell'impegno.

Dobbiamo sviluppare un nuovo nodo della rete: le Comunità di Co-Produttori.

E chi sono questi? Cosa fanno?

Producono.

Sono nella filiera di due prodotti interessanti che la città produce:

la RELAZIONE e la COMUNICAZIONE.

Noi dobbiamo - da volontari - alimentare la relazione: con visite **poderali**, nelle forme della Garanzia Partecipata, dell'Agricoltura supportata dalla Comunità, mettendo al centro dell'attività della condotta l'incontro fra i nostri soci e i **prodotti** ma soprattutto i **produttori**.

Portiamo soci e amici a conoscerli, a parlarci, entriamo con rispetto nel merito delle loro scelte, cerchiamo di capire come si forma un prezzo, diamo una mano se c'è un ritardo nei lavori o semplicemente per condividere, facciamogli sapere che nella condotta c'è una due dieci persone disponibili.

E poi creiamo valore aggiunto comunicando: nei mercati, nei gruppi d'acquisto, nelle iniziative, aggiungiamo il valore del racconto vivo a quello che i prodotti già hanno. Restituiamo a altri quello che abbiamo imparato, cose come:

una modalità di produzione rinnovata, la sostenibilità, la stagionalità, i vantaggi della filiera corta, della piccola scala, il sottrarsi ai meccanismi della Grande Distribuzione Organizzata; meccanismi che sappiamo riconoscere

benissimo – perché **impongono intermediazioni esose**, fanno **politiche dei prezzi al ribasso**, ricorrono a **lavoro poco**

qualificato, e mi fermo, ma ci metto un **“eccetra”** -

e sono meccanismi che ci piacciono poco, anche quando li praticano i nostri partner, anche quando propongono prodotti buoni. Buoni.

Ebbene: i produttori che se ne affrancano vanno promossi.

Perché sia realizzabile questo cambio di passo, occorre dare ossigeno alla relazione interna: bisogna allargare l'interazione con la condotta al livello dei

comitati di condotta e dei soci attivi, considerandoli gruppi di pari, non per esautorare i Fiduciari che svolgono e svolgeranno un lavoro fondamentale di rappresentanza e responsabilità, ma per attivare ogni **risorsa** disponibile e ogni **competenza** latente, perché noi vogliamo incidere.

Personalmente credo oggi che la maturità dei nostri soci, la loro consapevolezza, le misuriamo anche nella coscienza del fatto che

sì, costruiamo idee; sì, costruiamo piacere e convivialità, ma anche, attraverso le idee e il piacere, e attraverso il nostro racconto, costruiamo economia.

Ecco.

Dobbiamo sviluppare una nuova capacità di valutare le ricadute della nostra azione, dei nostri progetti, in termini di indotto, posti di lavoro, ore di lavoro. Questa cosa - col nostro congresso regionale - l'abbiamo messa in agenda e l'abbiamo chiamata Slow Job.

Ci piace il nome? No: ne troveremo un altro.

Ma ci piace il significato: Slow Job serve a presentare la nostra forza e a sostenere i nostri progetti in ogni sede, allo stesso modo del tesseramento (che ci dice quante persone condividono la nostra filosofia e partecipano ai nostri progetti) e delle relazioni che sappiamo avviare con le associazioni, con l'impresa, con le istituzioni.

Slow Job ci offrirà un'idea della nostra capacità di incidere nella società da un punto di vista che si fa sempre più importante in questi anni difficili, e rafforzerà l'idea di autorevolezza che Slow Food si è guadagnata nel tempo, che va sostenuta e rinnovata, occorre tenerlo presente.

Chiudo con un doveroso e grande ringraziamento alla nostra associazione, in particolare a tutte le persone che rendono possibili queste occasioni di scambio ed arricchimento: davvero un gran lavoro!