



**Centro sociale
Malpensa**



**San Lazzaro in
Transizione**

Progetto BioMercato Villa Serena

Finalità e intenti.

Ogni martedì pomeriggio il Centro Sociale "Fiorenzo Malpensa" ospita il BioMercato Villa Serena, in via Jussi 33 a San Lazzaro di Savena.

Nel maggio 2015 – nella cornice di *Verde San Lazzaro* – il Centro Sociale Malpensa e SLIT (San Lazzaro in Transizione) hanno proposto un progetto pilota di collaborazione con produttori agricoli e artigiani appartenenti al nostro territorio. Ne è nata una collaborazione proficua e ora il progetto è in fase di consolidamento.

Al BioMercato si possono comprare alimenti freschi e di qualità, biologici certificati o in via di certificazione. Sono unicamente prodotti stagionali che ci collegano ai ritmi della natura. Il BioMercato ci invita ad acquistare e mangiare operando scelte consapevoli, perché il modo in cui ci alimentiamo può avere un forte impatto sull'ambiente.

I sistemi di produzione e distribuzione convenzionali sono infatti tra i principali responsabili delle emissioni che alterano il clima del nostro pianeta surriscaldandolo; con il loro 31% essi superano nettamente le emissioni prodotte dal riscaldamento degli edifici (23,6%) e dai trasporti (18,5%) (dati tratti da *Eating Planet 2016*). L'adozione di una dieta sostenibile può allora diventare un volano di cambiamento per salvaguardare la nostra salute e quella di tutto il pianeta.

Il Progetto BioMercato vuole creare occasioni di confronto e incontro, essere un punto di aggregazione in cui condividere idee di sostenibilità e dare spazio al dialogo, all'interazione, al gioco e allo stare insieme. In questa cornice si organizzano eventi di arricchimento con intrattenimenti musicali, incontri formativi e presentazioni di libri – per adulti e bambini – su tematiche ambientali, sull'alimentazione e sull'autoproduzione.

Collocato in un giardino in pieno centro, il BioMercato è dunque uno spazio accogliente che facilita il rapporto diretto tra produttore e consumatore, sensibilizza verso il rispetto dell'ambiente, valorizza le tradizioni e coinvolge artisti e realtà culturali appartenenti al territorio.

Nuove collaborazioni

Nel corso del 2016 la vendita diretta a filiera corta del BioMercato ha portato con sé un valore aggiunto molto apprezzabile: il contatto umano, la relazione e la crescente fiducia reciproca tra produttori e consumatori, e tra produttori e soggetti sostenitori del BioMercato (volontari SLiT e Centro Malpensa). Si è così consolidato un rapporto tra le parti che ha messo il territorio al centro delle iniziative, coinvolgendo in primo luogo le associazioni che nel Centro hanno la loro sede operativa.

Nel giardino del Centro hanno trovato spazio interessanti proposte istituzionali come *l'Eco-Day-2016*, un'iniziativa che – partendo da accordi tra Comune e Centro Malpensa – ha aperto a collaborazioni con i produttori del BioMercato, e coinvolto ragazzi e genitori delle scuole di San Lazzaro. Nel 2017 si è riproposta una disponibilità di merenda bio, gratuita, agli alunni a fine anno.

Lo svolgimento del BioMercato in un Centro Sociale stende un ponte tra passato e presente, proponendo momenti d'incontro tra le generazioni; crea uno spazio ricco di potenzialità dove sviluppare iniziative inedite, grazie anche alla sempre maggiore partecipazione dei soci. Il progetto complessivo del BioMercato diviene così opportunità informativa e formativa, permette e favorisce una rete di conoscenze e relazioni dirette rafforzando economie locali e solidali.

Sulla base di questa esperienza positiva, a sostegno del Progetto stiamo sviluppando sinergie e collaborazioni con associazioni presenti sul territorio e in particolare con il Mercato TerraTerra di Ozzano, visto che alcuni dei produttori del BioMercato ne fanno già parte.

Gestione

Nel mese di marzo 2018 con delibera del Comune di San Lazzaro di Savena il BioMercato trova stabilità: la gestione dell'iniziativa, con l'intesa Comune/ Centro Malpensa, viene affidata al Centro.

Ora si apre la fase di informazione delle associazioni che avevano firmato la segnalazione di interesse al progetto e mettere in comune condivisione e responsabilità di azioni.

E' la fase per consolidare da un lato il mercato come identità di gruppo di produttori: tipologia di prodotti offerti, orari e regole operative, definendo meglio il Regolamento che ne permette l'organizzazione pragmatica e che sancisce valore all'assemblea di tutti i produttori come punto di raccolta di idee, bisogni e scelte. Altro aspetto come favorire nella gestione non solo la voce dei produttori, ma quella dei soci del centro, dei volontari di altre associazioni e dei consumatori.

Orari del BioMercato

Martedì pomeriggio:

- dalle 16 alle 20 (orario estivo, da maggio a settembre);
- dalle 15.30 alle 19 (orario invernale, da ottobre ad aprile)

Azioni di sensibilizzazione

Parte integrante della vita sociale del mercato sono le attività culturali e di sensibilizzazione sul tema delle produzioni biologiche, delle forme di certificazione partecipata, della tutela dell'ambiente, delle energie rinnovabili, del contenimento dei rifiuti, del riuso, delle autoproduzioni ecc.

La collaborazione di San Lazzaro in Transizione (SLiT), Centro Malpensa, BioMercato porta all'organizzazione di iniziative, anche di informazione, collaborando con altre realtà, gruppi e istituzioni al fine di promuovere l'incontro tra produttori e consumatori responsabili, divulgare l'uso e la pratica dell'agricoltura contadina biologica, delle produzioni eco-compatibili, del risparmio delle risorse naturali, della ricerca di strumenti per il controllo e la promozione della qualità dei prodotti.

Eventi di arricchimento del mercato

Azione portante di sensibilizzazione è la programmazione degli eventi che arricchiscono, con intrattenimento culturale/musicale, il mercato.

La bozza di calendario nasce dai suggerimenti del gruppo di SLiT (San Lazzaro in Transizione) che raccoglie indicazioni all'interno del proprio movimento, includendo suggestioni provenienti dai produttori, dai soci del Centro e da altre associazioni, gruppi, realtà del territorio.

La bozza del Calendario è presentata in Assemblea del mercato e ogni anno ha avuto il patrocinio del Comune.

Ricordiamo i principi che orientano la programmazione.

- Offrire l'opportunità di conoscere sempre meglio i produttori del mercato: la loro storia, i loro prodotti;
- mantenere un canale aperto con i più giovani, con attività e con momenti ludici legati ai temi e alle finalità del progetto;
- coinvolgere "artisti a Km0", giovani musicisti del territorio che hanno l'occasione di esibirsi;
- affrontare temi collegati a stili di vita sostenibili (alimentazione, benessere, educazione, agricoltura, economia, abitazione, consumo di suolo, energia).
- Avere occasione di condividere l'organizzazione di eventi comuni con le associazioni presenti nel Centro e nel territorio.

Dal 2017 si è sempre lasciato spazio nel calendario ad un evento animato da studenti che possono presentare loro progetti e idee di educazione alla sostenibilità.

(classi Liceo Galvani " Non buttare il cellulare", presentazione del laboratorio di riciclo e riuso-2017; Classi Liceo Fermi " Friburgo dove la sostenibilità è di casa", presentazione della visita scolastica alla città tedesca-2018).

La predisposizione del calendario eventi è un modo condiviso di "seminare principi" in cui vogliamo credere e che possono ispirare le nostre azioni.

Visite alle aziende presenti al mercato

Sono previste come attività di sensibilizzazione anche visite alle aziende.

La finalità è di far conoscere la conduzione agricola che opera nel rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali, spesso piccole aziende a gestione familiare quelle dei produttori che si presentano al BioMercato.

I percorsi di visita possono permettere di conoscere meglio la filosofia alla base del biologico (i fertilizzanti naturali, la biodiversità , gli insetti utili..)

I percorsi permettono di degustare prodotti locali, stare all'aria aperta.

Nel settembre 2017 il gruppo turismo del Centro ci ha aiutato a realizzare la visita alla fattoria didattica agrituristica la Rondine a Bagnacavallo presente al mercato con carni, affettati, piadine, uova e trasformati.

I visitatori, soci del centro e consumatori del mercato, hanno potuto fare domande, conoscere l'ambiente di allevamento dei vari animali tra cui spicca la razza bovina romagnola e hanno visitato i vari laboratori per la preparazione delle loro specialità. E' seguito un buon pranzo e raccolta gratuita di frutta.

Autoproduzioni

In ottobre-novembre-dicembre dal 2015 si sono proposti incontri di autoproduzione "Prepariamo insieme il pane in casa ".

L'autoproduzione ci permette di riappropriarci del saper fare anche da soli alcune produzioni casalinghe e di riscoprirne la soddisfazione. Gli incontri sono stati molto seguiti. Generalmente è offerto un primo incontro-cornice : l'importanza di una preparazione casalinga, la storia del pane, la conoscenza di vari cereali, le tipologie di farine, la pasta madre, i processi (lievitazione, fermentazione naturale, impasto, cottura, conservazione). Seguono poi incontri esperienziali dove uomini e donne sono "con le mani in pasta."