

“AQuisto locale” è il Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.) presente sul territorio aquilano. Come tutti i G.A.S., anche il nostro ha come intento quello di acquistare prodotti alimentari direttamente dai produttori - e principalmente produttori locali - capaci di garantire merce fresca, genuina, frutto della terra che è sotto i nostri stessi occhi.

Siamo un gruppo di cittadini e famiglie che credono sia possibile realizzare un mercato senza ‘mercanti’, che abbia come base un rapporto vero e immediato tra produttori e consumatori basato sul contatto diretto, sulla reciproca fiducia, sull’ incontro e rispetto. Dalla terra alla tavola, senza intermediazioni: così crediamo debba essere il mercato agricolo di vendita diretta, un posto cioè dove i cittadini possano comprare prodotti di qualità, locali e di stagione, direttamente dai coltivatori, risparmiando sul prezzo e contribuendo alla riduzione di emissioni di inquinanti grazie alla filosofia del Km 0.

Aderire al GAS significa socializzare con altre famiglie e comprendere i bisogni dei produttori locali. Azioni ancor più preziose oggi nel nostro territorio sottoposto a deformazioni e bisogno di nuovi progetti che vedano sì la ricostruzione dei centri urbani ma anche una profonda riflessione del rapporto che con esso hanno e continueranno ad avere coloro che lo vivono.

Negli ultimi anni sono nati diversi consorzi per reinserire patate, grano, mais autoctoni, con lo spirito di recuperare prodotti sani e un rapporto di riscoperta del potenziale della nostra tradizione e delle nostre terre. Quelle stesse terre che dopo il terremoto sono soggette o a rischio di espropri e sottrazione all’uso agricolo. Ripartire insieme, consumatori e produttori significa anche unirsi per conoscere e riconoscere, difendere il nostro territorio, la terra e la cosiddetta qualità di vita.

PROGRAMMA

Ore 16.00

Apertura dell’iniziativa

Roberto Li Calzi: presentazione del libro **“Il capitale delle relazioni”** a cura del Tavolo per la rete italiana di economia solidale, ed.ALTreconomie.

Ore 17.00

Presentazione delle aziende locali e incontro con Roberto Li Calzi.

A seguire e fino alle ore 20.30 esposizione e degustazione dei prodotti.

Iniziativa promossa e curata da



con la collaborazione di



Venerdì 17 settembre 2010

DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 20.30

AREA INSEDIAMENTO PAGANICA 2 Parchetto Via G. Siani

Dalla terra al Territorio

Per un mercato
senza mercanti

a cura di



Venerdì 17 settembre 2010

DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 20.30

AREA INSEDIAMENTO PAGANICA 2

Parchetto Via G. Siani

“Dalla terra al Territorio”

è un progetto ideato per la promozione, la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni di qualità del territorio, che porti ad un incontro stretto tra produttore e consumatore con reciproci vantaggi.

L'esperienza, di cui la data del 17 settembre vuole essere solo la prima, potrebbe essere quella di occasioni di incontro itinerante sull'area aquilana che oggi si presenta dilatata e con nuovi agglomerati abitativi dislocati, nei quali la difficoltà della quotidianità è più grave che altrove.

Durante il pomeriggio sarà possibile degustare prodotti, conoscere direttamente i produttori locali e le loro aziende, avere informazioni sull'organizzazione del gruppo “AQuisto locale” e sulla realtà dei G.A.S. in generale.

Ospite dell'iniziativa sarà Roberto Li Calzi, produttore siciliano di agrumi, quale rappresentante dell'associazione Arcipelago Sicillyàh, nata per creare un circuito economico, oltre che sociale e culturale, atto a rafforzare le realtà produttive “locali” e in grado di fornire risposte ai consumatori critici che chiedono prodotti e servizi rispettosi delle persone e dell'ambiente, conducendo azioni comuni con i D.E.S. (distretti di economia solidale), con l'obiettivo di far crescere il numero dei G.A.S. (gruppi di acquisto solidale). R. Li Calzi ci presenterà il libro “Il capitale delle relazioni” scritto con il contributo di diversi autori e a cura del Tavolo per la rete italiana di economia solidale, edito da ALTReconomie.

La presenza di Roberto è finalizzata, tra l'altro, all'apertura di un confronto con i produttori locali al fine di organizzare all'Aquila, nella prossima primavera/estate un grande raduno nazionale dei G.A.S. ed eventualmente il Convegno Nazionale della Rete G.A.S.

ALCUNI DEI **PRODUTTORI ADERENTI ALL'INIZIATIVA:**

Azienda Zootecnica Gran Sasso di Petronio G.

Formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte fresco e stagionato, ricotta, ecc.

Azienda Agrozootecnica Aromatario M.

Formaggi

Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo

Pasta di solina, di grano duro ruscìa, di farro

Cooperativa A.R.E.

Verdura fresca, conserve

Pina Marsili

Lenticchie

Azienda Agr. Fiore Podere San Biagio

Vini biologici, Agriturismo, Fattoria didattica

Parco Produce - Anversa degli Abruzzi

Consorzio produttori biologici

Montorselli

Formaggio di capra, fresco e stagionato, ricotta, prosciutto di tacchino

Biomania di Manfredo Anzini

Aglione di Sulmona, frutta antica locale

La Canestra di G. Commentucci

Agriturismo, patate, ceci, marmellate

Un Angolo di Natura

Laboratorio di trasformazione frutta locale

Briciole di.

Casolare in Valle Porclaneta

Di Massimo L.

Olio biologico

Matteo Griguoli

Verdure locali, fagioli di Paganica

Petrella Mario

Zafferano

Apicoltura Ciaccia A.

Miele biologico, pappa reale, propoli, cera d'api

Tonino De Santis

Produttore grano tenero solina, grano duro, di farro, mulino aziendale con macine pietra