

## LA PIATTAFORMA SOLIDALE

Il **Coordinamento regionale per l'economia solidale Emilia-Romagna** ha costituito un gruppo di lavoro per l'emergenza terremoto ([creser-res.jimdo.com/emergenza-terremoto-in-emilia](http://creser-res.jimdo.com/emergenza-terremoto-in-emilia)). Obiettivo: fornire

informazioni aggiornate, pubblicando appelli e richieste e segnalando eventi nei luoghi del terremoto. Il tentativo è anche quello di cercare di mettere in rete le iniziative di solidarietà che si sono attivate in tutto il territorio regionale e nazionale.

NELLA CITTÀ COLPITA DAL SISMA, L'INIZIATIVA DI UN GRUPPO DI CITTADINI

## “BIOANCH'IO”, UN EMPORIO PER LA MENTE

*Nata da un progetto culturale, figlia della cultura cooperativa, la nuova bottega del biologico a filiera corta di Mantova poggia su basi solide e sulla fiducia dei cittadini* --- TESTO E FOTO DI CHIARA SPADARO

questo modo di dovere ricorrere alla cassa integrazione.

La Vecchia Orsa ha ricevuto proposte di ospitalità da altri birrifici, artigianali e non, della zona, che permetterebbe loro di fare qualche produzione “spot” fino al momento del trasloco: “Può essere un'occasione per costruire nuovi legami e avviare delle collaborazioni con altri birrai” racconta Michele.

La vicina **cooperativa sociale Piccola Carovana** ha offerto uno spazio che può fungere da magazzino. Gas, gruppi culturali e privati cittadini hanno risposto all'appello attivandosi per acquistare la birra Vecchia Orsa. Ma le scorte termineranno presto, e ora la necessità più urgente è di ridurre al minimo il danno causato dalla mancata produzione, raccogliendo donazioni e attraverso l'istituzione della neo-figura del “socio sovventore”, una forma di ampliamento della cooperativa che ha già riscontrato grande interesse (tutte le info sul sito: [www.fattoriabilita.it](http://www.fattoriabilita.it)). Tante anche le offerte di disponibilità e di competenze, dall'idraulico all'imbianchino e al saldatore: una sorta di “banca del tempo” su cui la cooperativa potrà contare al momento del bisogno. Tutte le forme di solidarietà si contraddistinguono sempre per il contatto diretto: “Traspare la voglia di sapere a chi sarà destinato il proprio contributo -racconta Michele-. Quello che emerge da questo terremoto è sicuramente un ampliamento e un consolidamento della nostra rete di contatti. Una speranza per ripartire più forti”. [Sul sito di *Altroeconomia* un articolo esteso di *Fabrizia Calda* dedicato all'esperienza di *FattoriAbilità* e della “Vecchia Orsa”] ---

L'altra economia a Mantova viaggia a pedali, su due ruote fiorite. La bici con i colori della primavera è il logo di **Bioanch'io**, cooperativa nata a dicembre del 2011 con l'obiettivo di favorire il consumo consapevole e la partecipazione. Dopo 3 mesi di attività, Bioanch'io -che conta 350 soci- ha aperto alla città le porte di due spazi di partecipazione democratica attraverso il consumo: una bottega di 100 metri quadri dove perdersi alla scoperta di un'alimentazione diversa, tra prodotti sfusi e biologici, e una sala da 70 posti che ospita

incontri con i produttori e dibattiti sui temi della decrescita, dell'ambiente e della salute. L'idea di fondare un presidio a sostegno di un'economia solidale ha radici nell'iniziativa di 8 persone di diverse professionalità (5 medici, un architetto, una contabile e un ex-insegnante) già attive nel **Movimento decrescita felice di Mantova** ([decrescitafelicemn.eu](http://decrescitafelicemn.eu)). Nel dicembre 2010, per coinvolgere i cittadini e le associazioni del territorio, i soci fondatori della futura cooperativa hanno organizzato un lungo percorso, costellato di incontri pubblici e assemblee,

e nell'arco di un anno hanno raggiunto centinaia di persone. “La decisione di fondare una cooperativa ‘di consumo’ è frutto di questo percorso -spiega **Pietro Girardi**, presidente di Bioanch'io, medico ortopedico e insegnante di yoga-: la cooperativa è la forma giuridica che si adatta meglio ai nostri ideali, perché garantisce partecipazione ampia e democraticità del progetto. Bioanch'io è una cooperativa di consumo perché l'impegno prevalente dei soci consiste proprio nel ripensare gli acquisti, nel senso di un'economia frugale e solidale”. E non solo. Bioanch'io è una cooperativa a mutualità prevalente: il 50% più 1 del fatturato dev'essere dato dagli acquisti dei soci, indicatore di un progetto che rivendica l'importanza della partecipazione, pensato per gli associati.

Inserendo la proposta nel dibattito locale, i promotori di Bioanch'io sono riusciti ad allargare la base sociale della loro intuizione. Il progetto ha accolto consensi tra i cittadini, guadagnando “un credito di fiducia inaspettato”, come dice **Pier Paolo Galli**, socio, ex-insegnante e attivista di lunga data. Ancora prima di inaugurare la bottega, a fine marzo, Bioanch'io contava già 200 soci: 80 di questi sono “prestatori”, e hanno sostenuto il progetto con quote da 500 euro (e multipli) che vanno a

--- Le essenze aromatiche e officinali spuntano dai cassetti del mobile al centro di “Bioanch'io”, dove trova posto anche “Altroeconomia”. Nell'altra pagina, uno dei *dispenser* dei prodotti sfusi: vino, pasta, farine, risi... ---



## L'ALTRA ECONOMIA DI CASA A MANTOVA

La bottega **Bioanch'io** si trova in via Amendola 23, a **Mantova**. È aperta dal lunedì al sabato (9-13 e 16.30-19.30), tranne il giovedì, quando la bottega è chiusa al mattino e apre dalle 13 alle 19.30. A due passi, al civico 19/a, c'è la sala polivalente,

aperta in occasione di incontri, proiezioni e dibattiti sui temi dell'altra economia, dell'ambiente e della salute. Per contattare Bioanch'io: 0376-36.47.47, 389-04.20.413, [info@bioanchio.it](mailto:info@bioanchio.it). Il sito della cooperativa è [www.bioanchio.it](http://www.bioanchio.it)

formare il prestito sociale della cooperativa. I soci ordinari, invece, partecipano con quote di 30 euro, che arricchiscono il capitale sociale di Bioanch'io. In assemblea tutti hanno diritto a un voto. Fino a oggi Bioanch'io ha accumulato un capitale sociale di 100mila euro, e ha contratto un mutuo di 40mila euro con **Banca Etica**, per raggiungere i fondi necessari a portare avanti il progetto. Mutuo a parte, sono le entrate della bottega a garantire la sostenibilità del progetto culturale: secondo le previsioni iniziali, un incasso di 40mila euro al mese (pari a una spesa media mensile di 100 euro per 400 persone) ne garantirebbe la stabilità economica. “Nei primi due mesi il bilancio è stato inferiore alle previsioni: 33mila euro ad aprile e 29mila a maggio -dice Pietro-. In molti si sono associati per sostenere un progetto in cui credono, ma hanno mantenuto vecchie abitudini e non vengono a fare la spesa. Perciò serve continuare con l'attività culturale, contaminando la città con idee e progetti nuovi, capaci di aggregare le persone”.

Va in questa direzione l'esperienza dei gruppi di lavoro, che da un mese si ritrovano con cadenza settimanale o quindicinale. Tra questi, i più partecipati fino a ora sono la “commissione qualità”, composta da 10 persone, che segue la qualità dei prodotti e la scelta dei produttori, e il gruppo “**Università del saper fare**”, che promuove incontri di autoproduzione, dalle conserve alla sartoria creativa. Difficilmente c'è un posto libero nella sala polivalente in occasione delle serate organizzate da Bioanch'io: in oltre 12

iniziative nell'arco di 2 mesi si è parlato di alimentazione naturale e finanza etica, architettura sostenibile e tutela del territorio. Quattro di queste serate sono state dedicate all'incontro con i produttori: **Maurizio Gritta** della **cooperativa agricola Iris**, **Elena Diversi** del “**Podere erba buona**” e l'azienda “**La fattoria della mandorla**”. I frutti del loro lavoro si possono assaggiare e acquistare nella bottega accanto. L'emporio impiega 2 persone *part-time* e altre 3 a chiamata. C'è poi **Elisabetta**, che lavora nel mondo del “bio” da 25 anni e ha aiutato Bioanch'io ad avviare la bottega, curando l'esposizione e la selezione dei produttori. È lei a condurmi tra le pareti bianche e lilla dell'emporio, a curiosare tra gli scaffali di legno recuperato e i cestini di vimini, nei *dispenser* dei prodotti sfusi e tra le credenze colorate. I frutti e gli ortaggi freschi dalla **cooperativa agricola Ca' Magrè** (**Isola della Scala, Vr; [camagregcoop.net](http://camagregcoop.net)**) guardano la vetrina dentro grandi ceste, accanto al bancone di legno. Di lato, nel banco frigo, i formaggi hanno forme e nomi curiosi: i caprini dell'azienda “**Le capre della selva romanesca**” (**Frassinoro, Mo; [lecapredellaselvaromanesca.it](http://lecapredellaselvaromanesca.it)**), le formaggelle e il grana di **Tomasoni** (**Gottolengo, Bs; [biocaseificiotomasoni.it](http://biocaseificiotomasoni.it)**). Qui i profumi dei formaggi si confondono con quelli del pane: pagnotte a lievitazione naturale vengono dai forni veronesi di **Ceres** (**panebioceres.it**) e **Natura e vita**, e dal panificio **Astori** di **Coccaglio** (**Bs**), che recupera varietà di grani ormai scomparsi. “A Mantova nessun panificio lavora la pasta madre e materie prime naturali, perciò stiamo avvian-



# 350

I SOCI DELLA COOPERATIVA DI CONSUMO “BIOANCH'IO” DI MANTOVA, CHE GESTISCE UN EMPORIO E UNA SALA PER INIZIATIVE CULTURALI

do un progetto per sostenere una giovane panettiera nella conversione a biologico, con l'incentivo di acquistare il suo pane” spiega Pietro. “Il bio sfuso è più ecologico” si legge sulla lavagna che sta sotto alla lunga fila di *dispenser*: pasta e farine di **Iris** (**Calvatone, Cr; [irisbio.com](http://irisbio.com)**), socia prestatrice di Bioanch'io; legumi e cereali dell'**azienda agricola Torre Colombaia** (**San Biagio della Valle, Pg; [torrecolombaia.it](http://torrecolombaia.it)**); grani di caffè equo e solidale e tante varietà di riso. Il miele artigianale è quello de “**Il favo d'oro**” (**Chions, Pn; [agricolturafavodoro.com](http://agricolturafavodoro.com)**); mentre nell'angolo dedicato alla cura dell'igiene -della casa e del corpo- si trovano i prodotti naturali di **Rebis** (**Persico Dosimo, Cr; [rebis-cosmetici.it](http://rebis-cosmetici.it)**) e **Officina Naturae** (**Rimini, [officinaturae.com](http://officinaturae.com)**). Il lambrusco della **Corte Pagliare Verdieri** e il caffè della **torrefazione Salomoni** (**salomoni.net**) sono i prodotti che meglio rappresentano il concetto di “km 0”: prodotti in territorio mantovano, ricordano l'importanza dell'economia di prossimità, che Bioanch'io vuole alimentare. Le essenze aromatiche e officinali del piccolo “Podere erba buona”

(**Baiso, Re; [podereerhabuona.it](http://podereerhabuona.it)**) fanno capolino dai cassettoni bianchi del mobiletto che presidia il centro del negozio: qui si trovano gli unici prodotti non commestibili della bottega, libri e riviste specializzate (tra cui *Ae*) per nutrire anche la mente. Infine, c'è un distributore di acqua microfiltrata, gassata e non, distribuita gratuitamente: è un presidio politico, ci ricorda che l'acqua non è una merce.

Ogni socio ha una tessera magnetica che registra i consumi, i prodotti scelti e la spesa media. Uno strumento utile per fare una valutazione sui prodotti proposti in bottega, rinnovando le forniture in base alle esigenze dei soci. “Vorremmo riuscire a quantificare gli ordini in anticipo, per accordarci con i produttori tramite un pre-acquisto dei loro prodotti per l'anno successivo, supportando così il loro lavoro”, spiega Pietro. La spesa di Bioanch'io, infine, vuole essere accessibile a tutti: la cooperativa ha deciso di applicare un ricarico minimo sui prodotti, del 30% (secondo **Aiab**, quello medio si attesta sul 40%). Perché tutti possano acquistare i prodotti da infilare nel cestino della bicicletta. ---