

FENOMENO IN AUMENTO

Spesa solidale di gruppo per centinaia di famiglie

*I "Gas" guardano alla produzione locale
Molto attivi a Forlì, Forlimpopoli e Meldola*

di ELISA GIANARDI

FORLÌ. Riempiono il frigorifero con grossi ordini collettivi, puntano alla qualità e sostengono la produzione locale. Sono più di 200 le famiglie che

aderiscono alle reti di acquisto solidale, etichetta che cela associazioni come gli "Ingasati" o semplici cittadini autogestiti come i "Gas gas".

Queste due realtà, insieme ai "Barcogas" attivi su Forlimpopoli, rappresentano il panorama locale della spesa consapevole. In sostanza, il motto di queste persone è sapere dove va a finire ogni centesimo che spendono per mangiare.

«Se acquistiamo la carne lo facciamo da aziende del territorio, il pesce viene dall'Adriatico, frutta e verdura sono di agricoltori locali» indica **Romeo Giunchi** degli "Ingasati", tutto con l'obiettivo di sostenere le produzioni di qualità e mantenere nel territorio le risorse economiche. «I gruppi di acquisto solidali, detti "gas" - spiega ancora

Romeo Giunchi:
«Ogni realtà agisce in modo autonomo»

Giunchi - operano in modo condiviso: c'è chi si occupa di trovare i fornitori e chi di fare gli ordini, che possono essere settimanali come quelli per il fresco, ma anche mensili o annuali, come per acquistare parmigiani, detersivi o conserve». In genere basta un sito internet e una casella di posta per essere in contatto col contadino che preparerà la cassetta della verdura e della frutta della settimana

per tutta la famiglia, da ritirare poi nei punti

concordati. La rete è tanto cresciuta che sono stati creati più gruppi: gli "Ingasati" hanno un sottogruppo per il centro storico, uno nell'area di Ca' Ossi, un terzo per Villa-grappa e una quarantina di famiglie fanno perno a Meldola. In tutto circa 150 famiglie, si incontrano il sabato mattina in via Ollindo Guerrini a Forlì.

I "Gas gas" sono invece una cinquantina di famiglie, sempre artefici di questa economia virtuosa, così la descrive **Stella Segatori**: «Si cerca di evitare passaggi intermedi tra produttore e consumatore, conoscere direttamente il primo, puntare alla trasparenza sul prezzo, risparmiare su trasporti e inquinamento. Una scelta di etica e solidarietà che sta interessando sempre più famiglie, molte con bambini».

Elisa Gianardi

Bongiovanni di Dovadola; alla carne e ai latticini del Consorzio carne biologica Val Bidente di Civitella di Romagna e dell'azienda agricola Il Boschetto di Premilcuore o, infine, alla frutta e verdura dell'azienda agricola Gabriele Mengozzi di Ravaldino.



Per i prodotti freschi gli ordini sono anche settimanali

LE PROPOSTE

Per capire come agiscono i Gruppi di acquisto solidale basta vedere le offerte sul sito degli "Ingasati", in scadenza nei prossimi giorni. Si va dal pane del forno Cappelletti e