

# In gruppo per fare meglio la spesa

Gioie e dolori dei Gas, i gruppi di acquisto solidale.  
L'impegno etico si scontra con gli ostacoli del mercato.

## LA NOSTRA INCHIESTA

Attraverso un gruppo di acquisto solidale si comprano alimenti di qualità? Inoltre, i fornitori producono e vendono nel rispetto dei principi etici e ambientali (ma anche di legge) a cui si ispirano i Gas?

### A ROMA E A MILANO

Nei panni di nuovi "gasisti", abbiamo contattato più di 30 aziende, che forniscono numerosi Gas di Milano e Roma. Da loro abbiamo acquistato frutta, verdura, carne e formaggio, quasi sempre dichiarati di origine biologica. I nostri esperti hanno valutato la qualità della merce, in laboratorio è stata verificata l'eventuale presenza di pesticidi, di residui di farmaci e l'igiene.

S

apori di una volta, voglia di comprare prodotti più buoni, ma anche più sani e genuini, spesso biologici. In questi anni è cresciuto

fortemente il desiderio di acquistare direttamente dal produttore, di andare in cascina a conoscere chi ci vende il cibo, di uscire, per quanto è possibile, dai confini del supermercato. Così si sono diffuse a macchia d'olio nuove esperienze di spesa: una di quelle che ha avuto maggiore presa è la realtà dei gruppi di acquisto solidale, i cosiddetti Gas. In estrema sintesi, gruppi di persone che si accordano per fare acquisti insieme, seguendo alcune regole. Con questo lavoro abbiamo voluto capire se il risultato è quello sperato. Il nostro obiettivo non è mettere sotto esame l'intento etico, peraltro ammirevole e condivisibile, dei gruppi di acquisto solidale; quello che ci interessa davvero è

la condotta dei loro fornitori. I prodotti venduti ai Gas sono veramente migliori di quelli che si comprano al supermercato o al mercato? E ancora: i loro fornitori producono e vendono nel rispetto dei principi e dei valori che sono alla base dei gruppi di acquisto?

### Una filosofia condivisa

I Gas sono gruppi di persone, famiglie o single, che condividono l'acquisto di alimenti e di altri prodotti, con tutti i vantaggi e le difficoltà che ciò comporta: bisogna mettersi d'accordo sugli acquisti, per poi in cambio risparmiare. Queste piccole comunità condividono una filosofia basata su determinati principi etici, dal rispetto dell'ambiente al sostegno verso le realtà più deboli del mercato. Il termine "solidale" sta a indicare proprio la volontà di sostenere le aziende più piccole, soffocate dalle politiche di prezzo della



Vuoi saperne di più sul mondo dei Gas? Guarda il video con le interviste a esperti e le esperienze di gasisti navigati.

> [www.altroconsumo.it/alimentazione](http://www.altroconsumo.it/alimentazione)

## INTERVISTA



### “Sono molto soddisfatto”

Paolo Schianchi, milanese, fa parte di un Gas da 3 anni.

#### Che cosa ti ha spinto a iniziare questa esperienza?

In primo luogo il desiderio di avere prodotti più genuini e gustosi, acquistati senza intermediari. In secondo luogo, mi piace l'idea di sostenere i piccoli produttori, strozzati dalla concorrenza dei supermercati.

#### Sei riuscito a risparmiare?

L'obiettivo del nostro Gas non è tanto comprare prodotti

economici, ma prodotti migliori, più buoni, senza spendere di più. Diciamo che a parità di qualità si risparmia.

#### Come vanno le cose?

Molto bene, tanto che facciamo proseliti. Ormai sono davvero pochi i prodotti che compro ancora al super. E poi il Gas è stato anche un'ottima occasione per conoscere nuove persone. Il nostro è un Gas di quartiere, formato da circa 20 famiglie. Una volta al mese ci troviamo a casa di uno o dell'altro per proporre - ovviamente con assaggio - i nuovi prodotti da acquistare per il Gas, ed è anche un'occasione per frequentarsi.

## CONSIGLI PER GESTIRE LA CASSETTA

Soprattutto chi è alle prime armi con il gruppo di acquisto deve organizzare la spesa. Ecco alcuni consigli da seguire a casa.

### CON PARSIMONIA

Valutate bene la quantità di spesa che vi serve. Non esagerate: il rischio è di sprecare gli acquisti fatti.



### CONSERVARE BENE

A casa, prima di mettere i prodotti in frigorifero, aprite i sacchetti se sono di plastica, in modo che all'interno non si formi eccessiva umidità.



### SEPARARE PER IGIENE

Va bene ridurre al minimo gli imballaggi, ma certi alimenti, per esempio quelli sporchi di terra, come le patate, andrebbero separati in sacchetti di carta.



### FORMAGGI, CHE FARE

Quelli freschi vanno consumati in fretta, quelli stagionati durano di più e vanno avvolti con la pellicola (deve aderire bene).



### CONTROLLARE LA CARNE

Prima di congelare, verificate le dimensioni delle porzioni: spesso sono abbondanti, conviene ridurle, per evitare sprechi.



## Non è sempre bio certificato

Nella maggior parte dei casi, la merce che ci è stata venduta dai principali fornitori di Gas di Roma e Milano è di produzione biologica. A volte, però, la certificazione bio non compariva in etichetta, perché non tutte le fasi della filiera, ma solo alcune (per esempio l'alimentazione dei bovini) seguivano i parametri previsti dalla legge per ottenere la relativa certificazione.

### LA CARNE

La carne viene consegnata in pacchi prestabiliti, solo a volte è possibile scegliere i singoli pezzi. Il concetto generale è che sia sempre garantita la vendita di tutte le parti dell'animale, non solo di quelle pregiate (filetto, scamone), in genere le più richieste.

### I FARMACI NON CI SONO

Nella produzione biologica il ricorso ai farmaci non è del tutto proibito, ma regolamentato con estremo rigore, solo quando non ci sono alternative (prodotti fitoterapici o altro). Nessuno dei nostri campioni contiene tracce di farmaci.

### TAGLI NON SEMPRE ALL'ALTEZZA

Abbiamo valutato taglio e frollatura. Per i quattro fornitori di Milano giudizi buoni o almeno sufficienti. A Roma, invece, in tre casi il giudizio è insufficiente: il problema più frequente è che le fettine sono troppo sottili e tagliate in modo non omogeneo. A volte hanno anche dimensioni esagerate.



Un macellaio esperto ha valutato il taglio della carne

⊕ Ottimo	— Mediocre
+ Buono	⊖ Pessimo
□ Accettabile	n.a. Non acquistata

VALUTAZIONE DEL TAGLIO	Giudizio
<b>MILANO</b>	
AZIENDA AGRICOLA CASCINE ORSINE	+
CASCINA GAGGIOLI	□
CONSORZIO CASCINA NIBAI	□
COOPERATIVA AGRICOLA CANEDO	+
<b>ROMA</b>	
AZ. AG. BIOLOGICA BAGNOLESE	—
AZ. AG. MORANI	—
BIOLA	□
FATTORIA Lucciano	—

### VERDURE E FRUTTA

Abbiamo cercato residui di pesticidi nell'uva, frutto a rischio per questo aspetto. In tre casi abbiamo trovato pesticidi non ammessi nella frutta bio (giudizio pessimo). Da notare che in questi tre casi la frutta ci era stata venduta come bio, ma detto solo a voce, senza marchio (sul sito di Fattoria Solidale si precisa, anzi, che non tutta la frutta è bio). Giudizio sufficiente ai trattamenti ammessi nel bio.



Non di rado la frutta era in stato di maturazione troppo avanzata

### MERCE POCO SODDISFACENTE

Abbiamo ordinato cassette miste di frutta e verdura e merce al dettaglio. Un esperto ha valutato la freschezza e la maturazione dei prodotti. Nel complesso la qualità della merce è poco più che soddisfacente.

### TROPPI SCARTI E MATURAZIONE ECCESSIVA

Ciò che molte volte ha penalizzato la verdura dell'inchiesta è l'eccessivo quantitativo di scarto. A volte è colpa della scarsa pulizia di verdure e insalate, ma può dipendere anche dal cattivo stato di conservazione.

QUALITÀ DI FRUTTA E VERDURA	Pesticidi (uva)	Cassetta mista di verdura	Cassetta mista di frutta	Verdura al dettaglio	Frutta al dettaglio
<b>MILANO</b>					
AZIENDA AGRICOLA CORBARI	□	—	n.a.	□	+
BOTTEGAS	□	n.a.	n.a.	+	□
CASCINA BARGERÒ	⊕	n.a.	n.a.	+	□
OSTERIAVECCHIA	⊖	□	□	□	□
<b>ROMA</b>					
AGRICOLTURA NUOVA	⊕	□	□	□	□
CAPODARCO	□	n.a.	n.a.	+	□
FABIO DI SILVIO	n.a.	n.a.	n.a.	□	—*
FATTORIA SOLIDALE DEL CIRCEO	⊖	□	n.a.	□	□
SAVINO**	⊖	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.

\* Soltanto mele \*\* Qui abbiamo comprato solo uva

## FORMAGGIO

Abbiamo analizzato due formaggi freschi, crescenza e primo sale, perché rispetto a quelli stagionati possono avere maggiori problemi igienici.



QUALITÀ DEI FORMAGGI	Indicatori di conservazione	Indicatori di igiene	Batteri potenzialmente pericolosi	Aflatossine
<b>MILANO</b>				
AZIENDA AGRICOLA F.LLI PONZIN	+	⊖	+	+
BIOCASEIFICIO TOMASONI	+	+	+	+
CASCINA ISOLA MARIA	+	+	+	+
CIAOLATTE	+	□	+	+
<b>ROMA</b>				
AGRICOTURA NUOVA	+	+	+	+
BIOLA	+	+	+	+
CASALE NIBBI	+	+	+	-
FATTORIA SOLIDALE DEL CIRCEO	+	□	+	□

### CONSERVAZIONE E IGIENE

Alcuni formaggi erano etichettati bio, altri erano venduti come bio, ma non certificati. In un formaggio venduto a Milano abbiamo trovato quantità elevate di un batterio che indica scarsa igiene del prodotto. Molto probabilmente è stato utilizzato latte crudo, alimento sconsigliabile ai bambini proprio per il grado di igiene inferiore. In un formaggio di Roma, invece, abbiamo trovato un valore elevato di aflatossine, sostanze potenzialmente cancerogene, derivanti dai mangimi.

### ORGANIZZARE LA SPESA

- I formaggi freschi devono essere consegnati osservando rigorosamente la catena del freddo. Per legge, la temperatura deve essere di 4 °C.
- Meglio richiedere che i prodotti freschi, come il formaggio, siano conservati sottovuoto: durano di più e sono meno soggetti a contaminazioni. Inoltre, ricordate che deve essere indicata la scadenza.

### ORGANIZZARE LA SPESA

- In genere chi fa acquisti voluminosi di carne sceglie di congelarla; per questo è importante sapere come arriverà la carne: sottovuoto o semplicemente incartata? Quanti pezzi sono interi e quanti già affettati? In che porzioni? Quante sono le fette?
- Preferite il confezionamento sottovuoto: è più igienico.
- Fatevi dire dal fornitore di fiducia qual è il momento migliore per consumarla; se è troppo fresca, non ancora sufficientemente frollata, può risultare dura: in tal caso meglio aspettare qualche giorno.

### ORGANIZZARE LA SPESA

- Ciascun prodotto andrebbe confezionato separatamente: chiedete al fornitore di utilizzare sacchetti di carta, che permettono una migliore traspirazione di frutta e verdura.
- Nel listino degli ordini le caratteristiche dei prodotti devono essere dettagliate (per esempio le melanzane tonde in cucina hanno un uso diverso di quelle allungate e strette).
- Soprattutto nel caso di frutta e verdura, chiedete al fornitore di specificare sempre la provenienza della merce, per accertare che sia effettivamente a km zero e bio: fate rispettare i diritti del vostro Gas.

» grande distribuzione, non sempre attenta alle conseguenze ambientali legate al proprio operato. Chi aderisce a un Gas è spinto dal desiderio di fare scelte di consumo che incoraggino un'economia alternativa, alla ricerca di prodotti più sani, rispettosi della natura e dei lavoratori. La condivisione degli acquisti, quindi, è dettata prevalentemente da valori etici, prima ancora che dalla convenienza economica.

I principi fondamentali che regolano un Gas sono:

- scegliere piccoli produttori; spesso si tratta di aziende a conduzione familiare;
- qualità del prodotto: gli alimenti devono essere di stagione, non soggetti a maturazione forzata;
- preferire il biologico, sia nella produzione agricola sia negli allevamenti;
- scegliere i prodotti "a km zero", perché comprare in loco serve a ridurre il trasporto della merce e quindi a inquinare meno;
- per i prodotti non coltivati in Italia, privilegiare i prodotti del commercio equo e solidale, per sostenere i Paesi più poveri.

### Tutti insieme per la cassetta

Le regole di un Gas non sono rigide e non sono sempre uguali, ogni gruppo si autoregola secondo modalità condivise. Una volta formato il gruppo, stabilite le

## VOCI DA FACEBOOK

Esperienze con i Gas dalla nostra pagina [facebook.com/altroconsumo](https://www.facebook.com/altroconsumo)

### UNA SPESA CRITICA

Ho fondato un Gas con amici, perché vogliamo fare una spesa "critica", vogliamo pagare il giusto prezzo a chi lavora la terra e non agli intermediari.

**Matteo Boroni**

### IMPEGNO VOLONTARIO

Sono parte attiva in un Gas, è utile e aggregativo. L'unico neo è fare i conti con un approccio giustamente volontaristico. Nessun socio è criticabile se vive diversamente l'impegno.

**Mirca Amendola**

### FATICOSO SENZ'AUTO

Ne ho fatto parte, ma ora non più: non ho l'auto, e trascinarci chili di cibarie su e giù per tram e autobus era diventato impossibile.

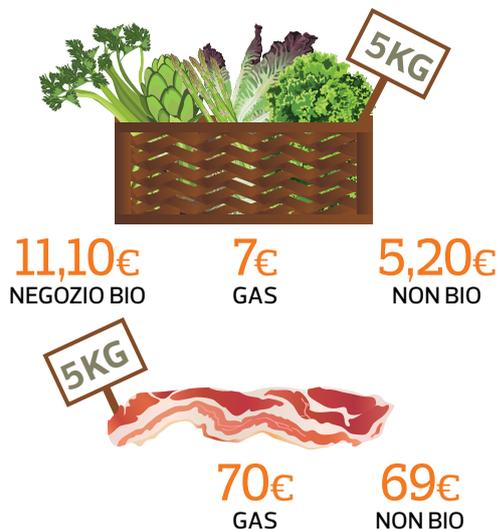
**Valeria Andreoli**

## Il bio? Col Gas costa meno

Se preferite la frutta e verdura biologica, partecipando a un gruppo di acquisto potete risparmiare oltre il 20% di spesa.

Abbiamo acquistato un misto di frutta e verdura pari a 5 kg. Ci è costata di più che acquistando gli stessi prodotti convenzionali in negozio, ma meno rispetto ai prezzi degli stessi prodotti in un negozio

bio: per la stessa cassetta abbiamo speso 7 euro invece degli 11,10 euro del negozio biologico. Per la carne non c'è quasi differenza di prezzo tra un fornitore di Gas e una macelleria al mercato.



## AMBIENTE E CIBO

Anche con le migliori intenzioni, come nel caso dei Gas, la produzione e il commercio di cibo ha un impatto sull'ambiente.



### KM ZERO, SE IL GAS NON USA TROPPE AUTOMOBILI

Controllate la provenienza dei prodotti e privilegiate quelli che hanno viaggiato meno, ma ricordate che i km percorsi non sono un indicatore sufficiente a stabilire l'impatto ambientale delle merci. Ci sono in gioco molti fattori: uno studio recente rivela che circa la metà dei *food miles* sono attribuibili al compratore.

### AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le coltivazioni biologiche riducono il ricorso a pesticidi e fertilizzanti, ma hanno una resa minore e quindi richiedono uno sfruttamento maggiore del territorio.

### IMBALLAGGI DA RIDURRE ALL'INDISPENSABILE

Rispetto al supermercato, la spesa di un Gas permette di ridurre il numero di imballaggi e quindi di plastica da smaltire.

» regole interne per acquisti e distribuzione tra i partecipanti e individuati i referenti che organizzano l'attività per le diverse categorie di prodotti, si devono trovare i fornitori e i produttori. Questa è la parte più delicata, da cui dipende in buona sostanza il raggiungimento degli obiettivi. Ed è proprio in questa fase della catena che ci siamo inseriti: volevamo verificare se la fiducia dei gasisti è ben riposta. Così ci siamo messi nei panni di persone che hanno creato un nuovo Gas e abbiamo ordinato i nostri prodotti.

### I problemi ci sono

I Gas acquistano articoli di varia natura, ma qui abbiamo considerato solo la parte alimentare, in particolare carne, frutta, verdura e formaggi. Il panorama non è sempre roseo: nelle schede alle pagine 18 e 19 trovate i dettagli.

- Un fornitore di ortofrutta, Corbari, in marzo e aprile ci ha venduto mele e pere provenienti dall'Argentina. La commessa ci ha avvertito, è vero, ma la filiera corta, uno dei principi base dei gruppi di acquisto, in questo caso viene meno.

- Da Bottegas, rivenditore attento all'ambiente e ai prodotti locali, abbiamo comprato dell'uva, poi abbiamo scoperto che arrivava da una cooperativa sociale in provincia di Bergamo, che a sua volta si riforniva da una cooperativa di Padova e da una di Marsala. E il km zero?
- Dalle analisi di laboratorio è emerso che dell'uva venduta come biologica conteneva residui di pesticidi non ammessi.
- La scadenza consigliata per il formaggio fresco è di 15 giorni, ma ci suggeriscono di consumarlo prima. Dove finisce la garanzia di mangiare alimenti sicuri?
- Maiali e conigli sono allevati con metodo biologico, ma le stalle non sono a norma per il bio, ci ha detto un fornitore.
- Spesso si fanno gli ordini online direttamente dai produttori, ma non è sempre facile capire se si tratta di frutta o verdura davvero di loro produzione.

### Restano molti gli aspetti positivi

Trovare qualche problema non significa che l'intero sistema di acquisti sia sbagliato. Ci sono tanti aspetti positivi, a cominciare dalle buone intenzioni dei

“gasisti” che rivolgono la loro attenzione ai piccoli produttori (altrimenti sopraffatti dalla grande distribuzione) e all'ambiente. Il gruppo ha anche una valenza educativa importante: si impara a mangiare frutta e verdura di stagione e varia; si è portati a mangiare tagli di carne inusuale, proveniente da diverse parti dell'animale (dai più pregiati ai meno pregiati, dai più economici ai più cari). E questi sono solo alcuni degli aspetti positivi emersi nell'inchiesta. Noi, però, vogliamo lanciare un messaggio importante ai gasisti: è necessario mantenere alta la guardia nei confronti dei fornitori. Un Gas deve pretendere, oltre alla qualità, anche la trasparenza delle informazioni. Questo purtroppo non è sempre garantito, almeno nello spaccato della realtà milanese e romana che abbiamo esaminato noi. Se avete dubbi, ricordatevi che siete liberi di cambiare fornitore. Anzi, diversificare è sempre una buona strategia, perché permette di assaggiare nuovi cibi, di sperimentare una gamma più ampia di prodotti e di confrontarne la qualità per scegliere sempre al meglio. ●