



Rete GAS Vicentina APS
Via L. Ariosto, 26 36100 – Vicenza

Codice Fiscale: 93033960241
retegasvi@gmail.com
retegasvi@pec.it

ASSEMBLEA IN PRESENZA – Lonigo – Circolo Centro Giovanile – 19 settembre 2023
Partecipanti 8 gas – 29 gasisti – Ospite Emanuela Meneghelli accompagnata dal consorte.

	LOCALITA'	NOME GAS	Partecipanti	Numero Partecipanti
1	LONIGO	VIVerBio GAS	Antonella, Emanuela, Manola, Giuliano, Donatella, Elena, Francesca, Denise, Paola R., Laura, Massimo, Elisa, Marianna, Lisa G., Rossella, Franco, Paola B., Margherita, Monica, Lisa B.	20
2	ARZIGNANO	AMICI DEL PRODUTTORE	Roberto	1
3	CALDOGNO	GAS CALDOGNO	Luisa, Alessandro	2
4	CORNEDO	ARCOBALENO	Ilario	1
5	PIOVENE ROCCHETTE	LIBEROGASPIOVENE	Laura	1
6	VALDAGNO	GAS VALDAGNO	Cristina – Rosella	2
7	VICENZA	EQUOBAR	Marina	1
8	VICENZA- CREAZZO	LIBERO GAS CARPANEDA	Marzia	1

L'ordine del giorno è:

1. **Presentazione Gas ViVerBio - Lonigo**
2. **Incontro con produttrice Emanuela Meneghelli**
3. **Presentazione Progetto Warfree**
4. **Varie ed eventuali**

Punto 1: Presentazione Gas ViVerBio - Lonigo

Antonella ci dà il benvenuto in quel di Lonigo, apprezzando la nuova pratica di assemblee itineranti che Rete Gas Vicentina ha iniziato a fine 2022.

Ci racconta che il Gas di Lonigo nasce nel 2006, agganciandosi a EQuiStiamo forse il primo Gruppo d'Acquisto solidale del vicentino. Ma nel 2007 diventa un G.A.S. autonomo, costituendosi come gruppo informale, rimasto tale fino ad oggi, una scelta per evitare l'eccessiva burocrazia che un'associazione formale richiede, anche se il rovescio della medaglia è rappresentato dal non poter chiedere una sede al Comune.

Il nome **ViVerBio** viene scelto per sottolineare il loro territorio: **Vi** sta per Vicenza **Ver** sta per Verona **Bio** per la scelta di acquistare solo da produttori biologici delle due province. Con i loro acquisti sostengono principalmente i piccoli produttori bio della zona, anche non certificati o in conversione, presso i quali hanno organizzato moltissime visite per instaurare una relazione di fiducia reciproca.

Attualmente il G.A.S. è formato da circa 60 famiglie che si suddividono la gestione degli ordini, seguendo perfettamente ciò che è stabilito dal loro regolamento, soprattutto il rispetto degli orari di ritiro dei prodotti che arrivano nelle abitazioni delle famiglie o in parcheggi pubblici.

Antonella è la referente per le cassette di verdure, farina, passata, latte, yogurt, prodotti di Erba Madre, altri trasformati che settimanalmente una quindicina di famiglie ordinano (la domenica sera) e che vengono consegnate il martedì sera in un parcheggio pubblico, non avendo una sede del gas. I prodotti vengono rigorosamente acquistati da produttori bio del veronese. È Luca, un collaboratore dei produttori veronesi, che li mette in relazione con ViVerBio, inviando ad Antonella la lista dei prodotti disponibili quella settimana, permettendo così di fare una spesa settimanale bio ed equa, il più completa possibile.

Per gli acquisti voluminosi (Pasta IRIS e Girolomoni, agrumi, ecc...) usufruiscono di un grande piazzale con tettoia dove arriva la merce che viene smistata dai rispettivi referenti.

Questa sera hanno invitato Emanuela Meneghelli che con il fratello Nicola ci racconterà la loro avventura.

Punto 2: Incontro con produttrice Emanuela Meneghelli dell’Az.Agr.Biologica Meneghelli Nicola-Bosco di Zevio (Vr)

Emanuela e il fratello Nicola rilevano l’azienda del padre che era nata a fine anni 80, con terreni coltivati prima a tabacco e poi esclusivamente a mele e pere, da più di cinquant’anni.

Nicola riscontra un terreno difficile: sabbioso ed estremamente impoverito per la scarsa biodiversità dovuta sostanzialmente alla monocultura.

Quindi, una decina di anni fa, decidono di convertirlo al biologico e, piano piano arricchendolo con polvere di caffè, conchiglie tritate e letame di cavallo autoprodotta, sono riusciti ad ottenere un buon terreno e a rinunciare alla monocultura di mele e pere, anche se è stata una scelta difficile.

Attualmente hanno poche piante di pere (soprattutto Williams, poche Conference e Abate), perché si ammalano più facilmente. La difficoltà più grande è combattere la cimice asiatica che attacca la pianta nutrendosi della sua linfa, e quando attacca il frutto rovina completamente il raccolto. Fortunatamente hanno ricevuto i contributi europei per la lotta alla cimice asiatica. Usano delle “reti” che imbragano completamente la pianta, proteggendola dalla cimice e hanno introdotto la vespa samurai, antagonista naturale di questo parassita. Così sono tornate le cimici verdi che non attaccano le loro piante.

Hanno sostituito molti alberi di pere con la **coltivazione delle prugne** che sono molto più forti e che stanno dando buoni risultati.

Coltivano varie qualità di mele: Ozark Gold, Gala (estiva), Golden Reinders (buccia lucida), Golden Delicious (buccia spessa e leggermente rugginosa), rosse Imperatore Dallago, verde Granny Smith (ottima per il succo e consigliata per i diabetici) e rossa Fuji Aztec (molto difficile da coltivare, che dà un raccolto ogni due anni). I vari trattamenti previsti dall’agricoltura biologica (rame, sapone di marsiglia, enzimi e virus specifici e non dannosi per l’uomo) durano 3 giorni. Utilizzano il sovescio a file alterne per arricchire il terreno e hanno inserito anche filari ad erba medica.

La scelta del biologico ha dato loro molte soddisfazioni in termini di qualità e gusto dei prodotti, anche se i frutti sono meno “belli” di quelli dell’agricoltura convenzionale. Certo è che chi mangia biologico deve capire che il frutto non è “perfetto” e in meno tempo perde compattezza e può marcire, in cambio però di un sapore squisito e di una garanzia di salute per noi e per l’ambiente.

Emanuela ci racconta **la bellezza e la trasformazione della campagna** dopo la loro coraggiosa scelta: sono tornati i picchi, le ghiandaie e altri uccelli, oltre alle farfalle e agli insetti impollinatori. Per arricchire la biodiversità hanno tolto due filari di frutteti trasformandoli in **due boschetti** di nespole, noci, fichi, pioppi ed altre piante, come era quel terreno in origine. Accanto ad un boschetto hanno creato anche **un piccolo stagno**.

Nel 2018 hanno deciso di **piantare 600 piante di lavanda**, in particolare un ibrido chiamato comunemente lavandino, una qualità selezionata nel 1972 da un coltivatore della Provenza, che è l’incontro di due specie: Latifolia e Angustifolia. Una qualità molto resistente che non richiede acqua né trattamenti e che permette di ricavare un olio essenziale dal profumo molto intenso e penetrante, più canforato di quello della lavanda officinale, ottimo per massaggi. Con l’ultimo raccolto hanno ricavato 13 lt. di olio essenziale!

Da qualche anno **non producono più miele** per la scelta di suo fratello di diventare vegano, dopo aver visto nel vicino allevamento intensivo di polli le condizioni in cui vivono quei poveri animali. Mantengono ugualmente gli alveari per facilitare l’impollinazione e **considerano le loro api come sentinelle** della salute delle proprie piante, minacciate anche dalle vicine aziende non biologiche.

Fortunatamente dopo una battaglia sono riusciti a far spostare un’azienda di materie plastiche che si trovava vicino ai loro terreni.

Hanno **3 pozzi di acqua buona**, le cui analisi hanno dimostrato l'assenza di sostanze inquinanti oltre ai limiti di legge.

Progetti in corso:

- **Aprire un piccolo laboratorio di trasformati** (succhi, marmellate, salse) per il quale stanno attendendo le autorizzazioni
- **Diventare una fattoria sociale:** nelle ultime tre estati hanno ospitato gruppi di persone con disabilità che, all'ombra del boschetto, hanno sgranato la lavanda, dipinto, danzato e accudito gli animali della loro fattoria
- **Percorso sensoriale Emanuele**, costruito in onore del loro amico Emanuele, affetto da sindrome di Tourette, che da quando frequenta la loro azienda è molto migliorato: ora guida il trattore e usa gli attrezzi, raccoglie le mele, lavora il legno, porta a spasso i cavalli. È un percorso da effettuare scalzi, che Emanuele ha sperimentato per primo, apprezzandone i benefici effetti psicofisici.

Alla fine ci invita ad andare a trovarli in giugno per ammirare la bellezza della fioritura della lavanda, o tra marzo e aprile per quella dei meli.

Con il suo tono dolce e pacato, Emanuela ha condiviso con noi la scelta di vita della sua famiglia, illustrandoci sfide e difficoltà ripagate da soddisfazioni e traguardi raggiunti. Il suo racconto ci dimostra ancora una volta l'importanza di sostenere con i nostri acquisti questi sognatori con i piedi ben piantati per terra!



Punto 3: Aggiornamento sui Progetti seguiti da Rete Gas e Presentazione Progetto Warfree

Marzia, dopo i ringraziamenti a ViVerBio per aver organizzato questo nostro incontro, sottolinea quanto la nostra Rete Gas, che dal 2013 si è costituita come Associazione di Promozione Sociale, negli ultimi anni abbia sentito la necessità di aprirsi a temi diversi dal solo acquisto consapevole, per diventare sentinella e stimolo per una cittadinanza attiva. È così che sono nate nuove relazioni con realtà importanti come CiLLSA Cittadini per il Lavoro, la Legalità, la Salute e l'Ambiente con cui Rete Gas Vicentina collabora nel **Gruppo Educativo/Culturale Zero Pfas**. Per il sesto anno il gruppo porterà nelle scuole secondarie del Veneto il progetto **"One Health. Inquinanti per sempre"** che, come dice il Movimento No Pfas presentando la relazione della Prof.ssa Donata Albiero, è "un vero e proprio atto di cittadinanza attiva a lungo termine che supplisce il silenzio delle istituzioni nelle oramai acclamate «zone di sacrificio ad alto reddito».

Laura di ViVerBio sottolinea la differenza tra le informazioni neutre e rassicuranti su questi temi veicolate dalle Istituzioni, rispetto a quelle incisive e chiare portate anche nelle scuole dal Movimento No Pfas, che rappresenta un vero e proprio sasso nella scarpa per le Istituzioni stesse.

Rete Gas si è sentita di dover prendere posizione su un tema oggi così scottante come quello delle migrazioni, scegliendo di sostenere il **Collettivo Rotte Balcaniche Alto Vicentino** (siamo alla 5^a raccolta): una piccola realtà vicina a noi con cui ci possiamo relazionare frequentemente, ma che sta acquisendo una forte visibilità nazionale. Lo dimostrano le loro pubblicazioni sul sito www.meltingpot.org o su Altraeconomia, oltre alle relazioni che hanno costruito con altre ONG, come abbiamo potuto ascoltare venerdì scorso al Caracol, dove le testimonianze delle giovani attiviste del Collettivo si sono intrecciate a quelle delle attiviste di No Names Kitchen, di Emergency, di Open Arms e di Mediterranea.

È ripartito domenica scorsa il mercato **Genuino al Caracol**, dopo il blocco che l'amministrazione Rucco del Comune di Vicenza aveva provocato per varie questioni burocratiche, che Luisa ha definito veri e propri pretesti. Finalmente la nuova amministrazione ha capito l'importanza di dare spazio a cittadini consumatori consapevoli che vogliono presentare alla cittadinanza tutta i produttori con cui hanno instaurato un rapporto di fiducia e conoscenza, più profondo dell'inflazionato "Kilometro Zero", non sempre garanzia di eticità e qualità, soprattutto in zone così colpite dall'inquinamento da pfas.

Siamo poi stati coinvolti da **EQuiStiamo-Vaghe Stelle** nell'organizzazione del **Mercato dei produttori berici**, svoltosi a Zovencedo l'8 settembre scorso nell'ambito del Festival Terre Emerse, in collaborazione con l'associazione **Visit Val Lione**.

Su richiesta di CiLLSA e del Comune di Arzignano abbiamo organizzato il **Mercato contadino e artigianale** che si svolgerà domenica prossima 24 settembre durante la seconda edizione di **Ecofesta in Arzignano**.

Poi toccherà a Marano Vicentino dove il 1° ottobre, nella giornata speciale del Festival della finanza etica e sostenibile "I sogni in tasca", frutto della collaborazione tra dieci Comuni, associazioni e tante realtà del territorio vicentino, siamo stati invitati ad organizzare il **Mercato Contadino e Artigiano dell'economia solidale**.

Tutte queste collaborazioni ci danno il senso di quanto la nostra Rete sia collegata ai soggetti che nei nostri territori condividono con noi il valore di scelte consapevoli, etiche e solidali che, come Luisa sottolinea, fanno diventare "politico" anche il semplice gesto della spesa, un tema da sempre caro ai G.A.S. proprio perché collegato alle questioni cruciali del nostro tempo: inquinamento, salute, cambiamenti climatici, migrazioni, sfruttamento del lavoro e guerre.

È proprio partendo da quest'ultimo tema della guerra, delle armi, e dall'amore per una terra come la Sardegna che Marzia introduce una nuova proposta che intendiamo fare alla Rete Gas Vicentina.

Marzia ci parla di Cinzia Guaita, attivista sarda che vive ad Iglesias, con cui da tempo si seguono su Fb e quest'estate si sono finalmente incontrate personalmente durante la vacanza di Marzia e famiglia.

Cinzia è presidente dell'associazione **WarFree - Liberu dae sa gherra**. Sappiamo che in Sardegna sono presenti numerose basi militari che, pur essendo di proprietà delle Forze Armate italiane vengono utilizzate di concerto con la NATO per esercitazioni, addestramento, sperimentazioni di nuovi sistemi d'arma, guerre simulate, depositi di carburanti, armi e munizioni, rete di spionaggio e telecomunicazioni. Inoltre a Domusnovas (Provincia di Carbonia-Iglesias) ha sede la RWM Italia (gruppo tedesco Rheinmetall) che progetta, produce e vende sistemi d'arma subacquei, mine marine, sistemi di sicurezza e armamento, bombe e testate di guerra e che un'inchiesta di Avvenire di qualche anno svelò che gli ordigni assemblati in Sardegna finivano a equipaggiare i caccia della coalizione saudita che combatte nello Yemen, con bombardamenti che spesso hanno preso di mira obiettivi civili. RWM, che occupa da circa 100 persone a 300 a seconda delle commesse, ora produce munizioni per l'Ucraina e droni per Israele.

L'associazione **WarFree - Liberu dae sa gherra** si è data quattro principali obiettivi:

1. Promuovere una nuova economia, civile, sostenibile e libera dalla guerra, in Italia e nel mondo, a partire dalla Sardegna
2. Valorizzare il territorio della Sardegna e presentarlo come un luogo da cui nasce una proposta di pace
3. Offrire alla politica e all'opinione pubblica un segno di economia positiva per testimoniare le strade alternative all'industria delle armi e all'estrazione di valore
4. Portare lavoro degno nel territorio, offrendo occasioni di crescita e strumenti di promozione alle imprese e ai professionisti aderenti.

In poche parole l'associazione, sostenendo le piccole aziende associate che accettano i principi e la Carta dei Valori di WarFree basati sui concetti di ripudio della guerra, rispetto del lavoro e dell'ambiente, solidarietà, sostenibilità, vuole creare un'alternativa concreta al posto fisso in RWM.



La proposta a Rete Gas Vicentina sarebbe quella di aprire un canale per effettuare un ordine collettivo due volte l'anno. Per esempio uno a fine novembre e l'altro in primavera. I prodotti vanno dall'olio, al miele, le farine di grani antichi, i cereali, lo zafferano, oli essenziali e prodotti artigianali tipici.

Si potrebbe organizzare un incontro on-line con Cinzia a novembre invitando anche Don Maurizio Mazzetto, sempre impegnato nei temi della pace e disarmo.

Si può leggere tutta la loro storia e organizzazione nel sito www.warfree.net

Sono le 22,30... ma prima di lasciarci andare il Gas ViVerBio ci offre dolci e bevande preparate per noi, così possiamo scambiarci le ultime chiacchiere gustando le loro delizie. E per finire...foto di gruppo!



Ci salutiamo dandoci appuntamento alla prossima assemblea di novembre che si svolgerà a Caldogno.

Laura

P.S. – Nei giorni successivi al nostro incontro è arrivata da TERA una corposa e interessante Relazione sull'analisi sensoriale e degustazione guidata, che TERA ha offerto ai partecipanti alla nostra Festa del 14 maggio scorso. Approfittiamo della pubblicazione di questo verbale per allegare e condividere il documento.