

NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO 2020

RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Gestione degli alimenti freschi: ortofrutta, latticini e carni

In questo documento vogliamo fare un bilancio della gestione del fresco in emporio. Come è andata finora, le difficoltà, i progetti futuri.

a) Premessa

Principi e obiettivi

Camilla è nata su una base forte: autogestione, cooperazione, solidarietà. E la convinzione che i problemi si risolvono più efficacemente intrecciando bisogni diversi, piuttosto che concentrandosi esclusivamente sulla ricerca del nostro vantaggio immediato. Quindi ci siamo impegnati a fare rete, costruire comunità, fare economia di prossimità, anche attraverso pratiche di reciprocità e mutuo aiuto tra i diversi soggetti della filiera alimentare. Questa consapevolezza era nell'anima del progetto fin dai primi incontri del gruppo promotore. Da qui il legame tra socie e soci e produttori volto al sostegno di produzioni sostenibili e, nel campo dei prodotti freschi, la *preferenza per l'agricoltura contadina¹ biologica e locale* che ritroviamo nelle linee guida per la scelta dei produttori. In questo documento si ripercorre la strada che ha portato ai criteri di scelta dei produttori, i passaggi avvenuti e la situazione attuale con specifico riferimento agli alimenti freschi (ortofrutta, latticini e carni).

b) Criteri di scelta dei produttori

Le linee guida generali per la scelta dei produttori²

Il documento base per la selezione dei produttori è stato completato, dopo un lungo lavoro di confronto, dal gruppo Garanzia Partecipata all'inizio di aprile 2019, a soli due mesi dall'apertura dell'emporio. Si trattava di una bozza di regolamentazione interna "dinamica" e aperta a verifica dopo un congruo periodo di applicazione e aperta ad una prossima verifica da parte del gruppo di lavoro. Si può dire che, finora, sia stato sostanzialmente osservato sia nella fase di prima selezione dei fornitori, che in quella di quotidiano approvvigionamento dell'emporio.

Le linee guida prendono le mosse dallo Statuto³ della cooperativa e dalla Carta dei principi⁴ e degli intenti, affermando che Camilla intende:

- garantire ai soci - alle migliori condizioni possibili - l'approvvigionamento di alimenti e di altri beni di consumo scelti in base alla loro qualità e alla loro sostenibilità ambientale e sociale, considerato tutto il loro ciclo di vita (materie

¹ Un'agricoltura di basso o nessun impatto ambientale, fondata su una scelta di vita legata a valori di benessere, ecologia, giustizia e solidarietà più che a fini di arricchimento e profitto (definizione tratta dalla proposta di legge sull'agricoltura contadina presente sul sito <https://www.agricolturacontadina.org/>)

² Il documento sulle linee guida per la scelta dei fornitori è [consultabile qui](#)

³ Consultabile sul nostro sito > <https://camilla.coop/statuto/>

⁴ Consultabile sul nostro sito > <https://camilla.coop/carta-principi/>

prime, smaltimento post-consumo, condizioni di lavoro, gestione dei rapporti commerciali) (§7 Carta; art. 6 lett. a) Statuto).

- proporre ai soci alimenti provenienti dall'agricoltura contadina, biologica e/o biodinamica (anche in regime di conversione) come strumento di tutela dei territori e di emancipazione delle comunità in aree ovunque ubicate nel mondo (§8 Carta dei principi).
- promuovere la coesione sociale, favorire l'inclusione delle persone economicamente svantaggiate e assicurare a tutti i soci la piena accessibilità al cibo di qualità (§6 Carta dei principi; art. 6 lett. e) Statuto).
- promuovere le filiere produttive corte e locali, la conoscenza diretta dei produttori nel segno di una relazione costruttiva e trasparente tra i soggetti coinvolti nella filiera dalla produzione al consumo (§7 Carta dei principi; art. 6 lett. d), f), g) Statuto).

Esse individuano nel futuro Sistema di Garanzia Partecipata (SGP) di Camilla lo strumento preferibile per la selezione dei fornitori in coerenza ai principi della cooperativa. In attesa di realizzarlo, riconosce come validi ed affidabili, i sistemi già in uso presso reti note e di fiducia (es.: CampiAperti, Genuino Clandestino, Fuorimercato, Equogarantito), impegnandosi a partecipare e lavorare in rete con queste e altre realtà italiane ed internazionali per integrare e ampliare competenze e conoscenze utili al proprio SGP.

I criteri generali di selezione

Le linee guida individuano tre criteri *fondamentali*:

- a) scelta di produzioni agricole biologiche, biodinamiche o equivalenti;
- b) scelta di produzioni ambientalmente e socialmente sostenibili;
- c) trasparenza nelle relazioni.

E altri dieci criteri *utili*:

- d) Riduzione degli imballaggi; e) Nuovi insediamenti rurali; f) Autodeterminazione alimentare; g) Chilometro equo;
- h) Gradualità e condivisione delle scelte; i) Trasformazioni contadine; j) Risparmio energetico; k) Sostegno a produttori in difficoltà; l) Nuove filiere; m) Diffusione prodotti sfusi.

Si contemplano altresì alcune *deroghe*, casi in cui si possa procedere in maniera diversa rispetto ad alcuni criteri di scelta, come prodotti non biologici per sostegno a progetti di particolare rilevanza.

I criteri specifici per l'ortofrutta

Per i *prodotti ortofrutticoli freschi* si prevede di acquistare:

- a) direttamente dalle aziende agricole biologiche - di preferenza contadine e locali - singole o associate in cooperative;
- b) da aziende agricole biologiche non geograficamente prossime, quando i prodotti non siano reperibili localmente in quantità, qualità e varietà adeguate alle esigenze dei soci;
- c) seguendo la stagionalità dei prodotti agricoli, evitando l'acquisto di primizie dal sud per i prodotti che vengono coltivati anche localmente (es.: pomodori) e l'acquisto all'estero di prodotti presenti anche sul nostro territorio (es.: miele);
- d) dalle reti del commercio equo e solidale la frutta esotica, se non prodotta da fornitori più prossimi geograficamente in quantità, qualità e varietà adeguate alle esigenze dei soci.

Anche in questo caso sono previste alcune *deroghe*, nell'ottica di contemplare alcuni casi di criticità reali, sull'approvvigionamento dei prodotti in altre modalità, fermo restando il rispetto dei criteri fondamentali prima citati.

- o carenza o discontinuità di disponibilità del prodotto nei circuiti di preferenza;
- o prezzi che si discostano in modo significativo da quelli riscontrabili presso le realtà definite dal presente regolamento;
- o necessità di ampliare la gamma dell'offerta dell'emporio in funzione delle esigenze dei soci;
- o volontà di rifornirsi presso determinati soggetti per motivi di solidarietà o sostegno a particolari realtà e progetti.

I criteri specifici per latticini, carni e salumi

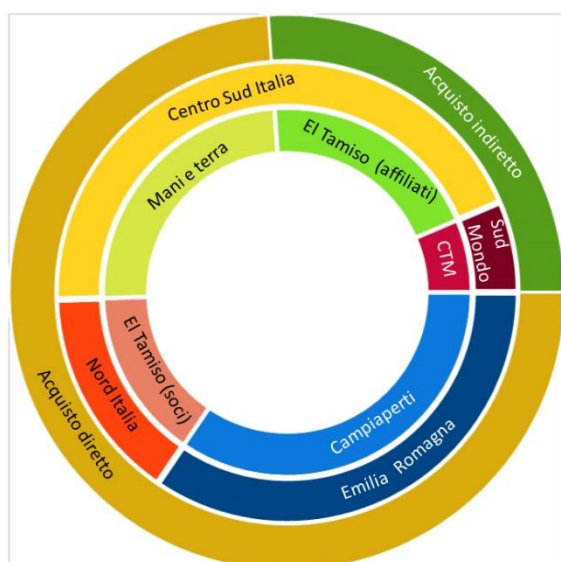
Per latte, formaggi, latticini, carne e salumi si prevede di acquistare direttamente dalle aziende agricole biologiche singole o associate in consorzi o cooperative, nel rispetto dei criteri fondamentali prima citati e nell'alveo del SGP di Camilla.

c) Relazioni di rete

Dalla teoria alla pratica, com'è andata in questi due anni?

Questi primi due anni di attività hanno evidenziato una buona rispondenza delle linee guida rispetto alle necessità di approvvigionamento, pur in presenza di una situazione di contorno non sempre conforme alle aspettative del progetto. In particolare, abbiamo incontrato una certa difficoltà di acquisto diretto e locale di prodotti ortofrutticoli freschi, poiché le ridotte disponibilità delle aziende locali non bastano a soddisfare pienamente le esigenze dell'emporio. All'inizio dell'attività dell'emporio gli unici fornitori erano aziende agricole locali aderenti a Campi Aperti. I fattori di crescita della nostra Cooperativa (raddoppio del numero di soci, preferenza di acquisto per i prodotti freschi) e le esigenze di bilancio (incidenza delle vendite del settore fresco sul fatturato complessivo, in valore assoluto e come effetto traino), hanno determinato una crescita della domanda di prodotti freschi ai nostri fornitori. Ad essa non è corrisposto un adeguato aumento dell'offerta da parte delle aziende più vicine, che - anzi - in qualche caso hanno ridotto le loro disponibilità nei confronti dell'emporio, per proprie valutazioni produttive e/o commerciali. In aggiunta a ciò, il periodo di chiusura dei mercati contadini (per le misure di contrasto alla pandemia della primavera 2020), ha innescato un naturale processo di prosciugamento dei diversi canali distributivi, a sostegno della vendita diretta, economicamente più vantaggiosa per i produttori.

Come viene gestito il fresco: i canali di approvvigionamento



I prodotti oggi provengono in prevalenza da due fonti: produttori locali (in gran parte aderenti a Campi Aperti) e produttori più lontani (tramite la Cooperativa biologica El Tamiso di Padova) per le primizie, i prodotti tipici di altre regioni, inclusi specifici casi come gli agrumi acquistati dai produttori della rete SOS Rosarno, e un limitato numero di prodotti esotici come le banane provenienti dalla rete del commercio equo e solidale. Il quadro si può sintetizzare efficacemente con i seguenti parametri.

- *Metodo di produzione:*
 - produzione agroecologica (biologica o biodinamica) certificata
 - produzione agroecologica non certificata (SGP di rete)
- *Metodo di acquisto:*
 - acquisto diretto > aziende associate all'associazione CampiAperti, aziende associate alla coop. agr. El Tamiso, aziende associate alla coop. agr. Mani e Terra, altre aziende locali
 - acquisto indiretto > aziende distribuite dalla coop. El Tamiso, aziende distribuite dalla coop. soc. CTM-Altromercato
- *Zona geografica di provenienza:*
 - aziende della provincia di Bologna o di aree limitrofe > principalmente aziende associate all'associazione CampiAperti, alcune aziende associate alla coop. agr. El Tamiso
 - aziende delle altre province del Nord Italia > principalmente aziende associate alla coop. agr. El Tamiso, aziende distribuite dalla coop. El Tamiso
 - aziende del Centro-Sud Italia > principalmente aziende distribuite dalla coop. El Tamiso, aziende associate alla coop. agr. Mani e Terra del progetto SOS Rosarno
 - aziende del Sud del Mondo > aziende distribuite dalla coop. soc. CTM-Altromercato, produttori del caffè Tatawelo
- *Aziende agricole:*
 - aziende associate all'associazione Campi Aperti
 - aziende associate alla coop. agr. El Tamiso
 - aziende distribuite da coop. agr. El Tamiso

- o aziende associate a coop. agr. Mani e Terra
- o aziende distribuite da coop. soc. CTM-Altromercato

Nei prossimi paragrafi si descrivono la situazione (inclusi i numeri del 2020) e alcune considerazioni sulle due principali fonti di approvvigionamento: i produttori locali (in gran parte associati a Campi Aperti) e la Cooperativa El Tamiso. Si può certamente dire che la gestione degli approvvigionamenti di prodotti freschi in emporio tiene fede ad alcuni punti fermi:

1) **Stagionalità dei prodotti.** Per questo non avremo mai le fragole a Natale (anzi aspettiamo pazientemente che maturino localmente) né le pere argentine a Ferragosto! Vogliamo garantire a socie e soci una gamma di prodotti abbastanza ampia nel rispetto della stagionalità.

2) **Agricoltura contadina e locale.** I prodotti freschi presenti in emporio provengono in prevalenza delle aziende contadine e biologiche locali, in maggior parte socie di Campi Aperti. Scegliamo anche prodotti provenienti da aziende un pò più grandi o più lontane (tramite la Cooperativa El Tamiso), per completare l'assortimento e soddisfare le esigenze di acquisto dei nostri soci.

3) **Trasparenza nell'indicazione del fornitore di ciascun prodotto.** I soci possono leggere sempre il nome del fornitore e scegliere consapevolmente come costruire la loro spesa di prodotti freschi, così come per il resto dei prodotti dell'emporio. In qualche caso, per scelta dello staff o per il sovrapporsi di acquisti vicini, si può scegliere tra più fornitori dello stesso prodotto. Sul sito web di Camilla è presente una [specificata pagina](#) dedicata, con una scheda sintetica che contiene le informazioni che ogni fornitore è invitato a fornire alla Cooperativa attraverso un questionario nel quale si impegna prima di tutto a condividere le linee guida, il rispetto dell'ambiente, del lavoro e la trasparenza della filiera.

Le aziende agricole locali e associate a Campi Aperti

Obiettivo della nostra Cooperativa è tenere vivo il contatto con i produttori locali, tenendo un livello più alto possibile di approvvigionamento da questo tipo di canale. Tuttavia è stato difficile, per alcuni motivi pratici che andiamo a spiegare, mantenere un buon livello di forniture dalle aziende agricole locali associate a Campi Aperti e non solo. Camilla è nata come progetto condiviso di due realtà diverse (il GAS Alchemilla e l'associazione Campi Aperti) rappresentanti i due poli della filiera alimentare: mangiatori di cibo da un lato e produttori di cibo dall'altro. La partecipazione dei produttori al progetto era la carta segreta che faceva di Bologna l'unico luogo in cui poter sperimentare un modello organizzativo e distributivo assolutamente inedito per l'Italia. E la consistente presenza di contadini tra i primi soci di Camilla era il segno che la cooperativa poteva diventare uno dei punti di riferimento cittadini per la distribuzione dei prodotti agricoli del territorio. Quella stretta collaborazione tra l'emporio e i contadini che avevamo ipotizzato non si è del tutto realizzata e forse – chissà – era solo nelle fantasie e nei desideri dei soci mangiatori. Quali fattori ostacolano la sua realizzazione completa? Probabilmente le cause sono individuabili nelle piccole o piccolissime dimensioni delle aziende; la loro strutturazione in funzione esclusiva della vendita diretta in azienda o attraverso i mercati contadini; la scelta aziendale di mantenere la produzione nei limiti dell'attività familiare o quasi. Si è verificata cioè in molti casi la scelta di non investire nel progetto Camilla e riservare ad esso principalmente le eccedenze di produzione, rinunciando alle potenzialità di crescita che l'emporio può offrire alle aziende del territorio. Scelta del tutto legittima, ma inaspettata agli inizi del progetto. Continueremo a lavorare insieme perché gli ambiti di collaborazione, che già non mancano, aumentino e migliorino la loro efficacia.

La Cooperativa El Tamiso di Padova

La prima risposta alle difficoltà di approvvigionamento della primavera scorsa non poteva che essere rivolgersi ad altre aziende, necessariamente più distanti e più grandi. La nostra scelta è caduta sulla Cooperativa di produttori biologici [El Tamiso di Padova](#) nata nel 1984, storica fornitrice della rete dei Gruppi di Acquisto Solidali e promotrice o partecipe di molti importanti progetti come [Humus](#) (Rete sociale per la bioagricoltura italiana), [Apprezziamola](#) (ricerca sul prezzo equo della passata di pomodoro), [Brigantes](#) (trasporto a vela del caffè) e la distribuzione di [datteri Medjool PARC](#) dalla Palestina. La particolarità della cooperativa El Tamiso è di avere puntato, fin dall'inizio, sulla possibilità di allargare la propria attività dalla sola produzione agricola, alla distribuzione specializzata biologica. Attualmente raccoglie 59 aziende socie (38 delle quali situate in Veneto ed altre distribuite nelle regioni limitrofe) e distribuisce anche prodotti di aziende agricole non socie (prevalentemente situate nelle regioni del centro-sud Italia) che conferiscono prodotti non reperibili localmente. Dopo oltre un anno di acquisti, possiamo dire questo nuovo fornitore ci ha generalmente soddisfatti tanto sul piano della qualità/quantità/prezzi dei prodotti, che della organizzazione logistica/commerciale. Come auspicabile per ogni altro fornitore, la conoscenza della cooperativa El Tamiso è stata approfondita dal gruppo Garanzia Partecipata in un primo incontro con Franco Zecchinato, presidente della Cooperativa, che si è realizzato online il 29 marzo 2021⁵ e ci ha dato ulteriori informazioni sull'azienda e sulla sua attività, come la maggior valorizzazione del prodotto conferito dai soci rispetto ai non soci; il controllo di filiera sulle aziende associate e non associate; l'attività di promozione dell'agricoltura biologica; il listino trasparente sulla provenienza dei prodotti.

Miglioramento dell'organizzazione con i produttori locali e prospettive

Ad ogni modo le aziende locali che riforniscono l'emporio sono tante e abbiamo perseguito insieme l'obiettivo di migliorare l'organizzazione logistica degli ordini/consegne. Per conoscere le disponibilità di prodotto settimana per settimana, siamo passati dalle singole telefonate ripetute ai diversi fornitori alla chat scritta con le varietà proposte da ogni azienda ed infine, in queste ultime settimane, alla condivisione di un calendario⁶ che indica le previsioni mensili di offerta per tutto l'anno in corso e per tutti i produttori, suddivise in tre categorie quantitative (abbondante, limitata, scarsa). E' un salto di prospettiva che fa ben sperare per il futuro e ci consente ora di comunicare in anticipo alle socie e ai soci di Camilla cosa troveranno in emporio: quali prodotti, quando e chi li fornirà. Per i prodotti stagionali che non potranno essere acquistati localmente continueremo a rivolgerci alla cooperativa El Tamiso, scegliendo con preferenza i prodotti dei suoi associati, che valorizzano il percorso virtuoso di una comune appartenenza alla stessa cooperativa agricola e, secondariamente, quelli delle altre aziende. Inoltre, continueremo la ricerca di nuove collaborazioni con le aziende agricole biologiche del nostro territorio, non solo per il rifornimento quotidiano dei banchi dell'emporio, ma anche per sviluppare insieme nuove progettualità condivise.

⁵ Il video dell'incontro è disponibile a [questo link](#) sul nostro canale YouTube

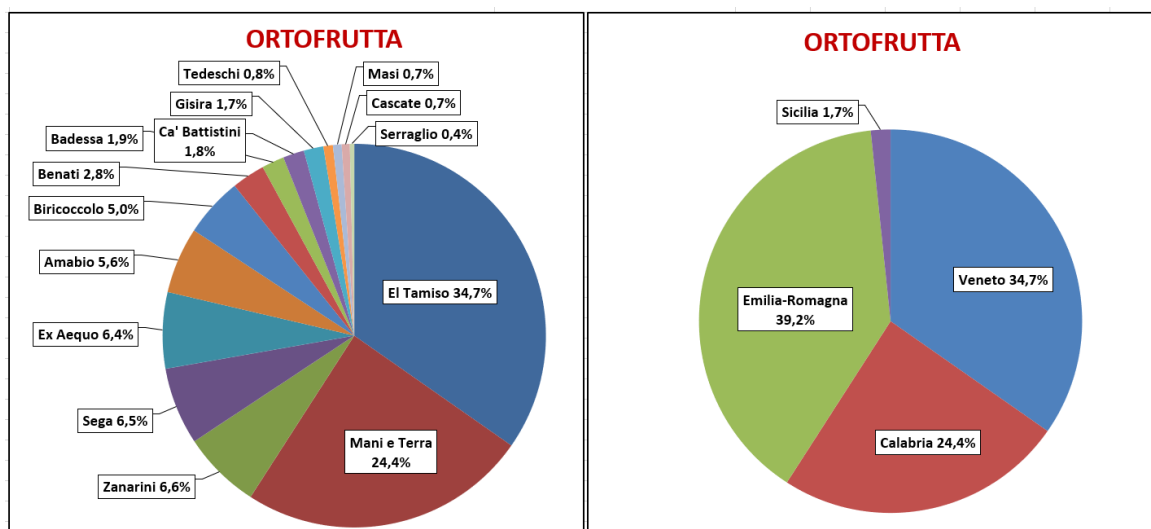
⁶ Il calendario delle consegne dei produttori locali e di CampiAperti è disponibile a [questo link](#)

d) I numeri sui fornitori di alimenti freschi

La provenienza dell'ortofrutta, per produttori e posizione geografica, anno 2020

Nel 2020 le nostre forniture di sola ortofrutta sono suddivise tra i fornitori nell'elenco sotto. Nei diagrammi successivi sono riportati dettaglio dei fornitori e la percentuale di ognuno rispetto al totale degli acquisti per quel settore.

- produttori aderenti alla cooperativa El Tamiso di Padova (34,7%);
- produttori locali, in maggior parte aziende aderenti a Campi Aperti (34,5%);
- produttori aderenti al progetto SOS Rosarno (24,4%);
- produttori di commercio equo e solidale distribuiti dalla cooperativa Ex Aequo di Bologna (6,4%).



L'elenco dei fornitori dell'Emilia Romagna, 2020

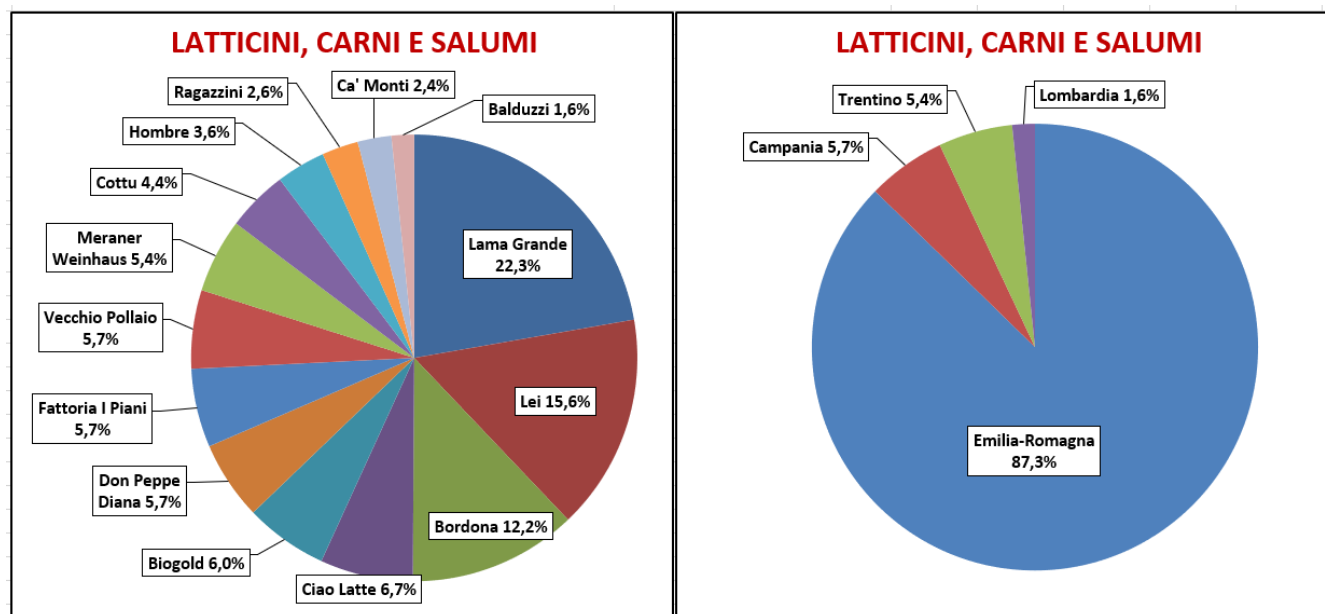
Fornitore	Località	Provincia
ZANARINI CARLA	BOLOGNA	BO
LA SEGA SOCIETA' AGRICOLA S.S.	SERRAVALLE VALSAMOGGIA	BO
EX AEQUO BOTTEGA DEL MONDO SOC.COOP. SOCIALE ONLUS	BOLOGNA	BO
MATTIOLI ELISA	ALBARETO	MO
IL BIRICOCCOLO SOCIETA' AGRICOLA S.S.	VALSAMOGGIA	BO
AZ AGRIC FUNGHI BIO BENATI MAURO	IMOLA	BO
AZ.AGR. LA BADESSA MANSERVISI ANDREA	OZZANO DELL'EMILIA	BO
FRATELLO GERMANA	SAVIGNO VALSAMOGGIA	BO
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA MASSIMO TEDESCHI	LOIANO	BO
FATTORIA MASI SOCIETA' AGRICOLA S.S.	SASSO MARCONI	BO
SANDRI MICHELE	LIZZANO IN BELVEDERE	BO
AZ. AGR. BIODINAMICA IL SERRAGLIO S.S.	ARGENTA	FE

L'elenco dei fornitori di altre regioni, 2020

Fornitore	Località	Provincia
EL TAMISO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	PADOVA	PD
MANI E TERRA - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	NICOTERA	VV
AZIENDA AGRICOLA GISIRA SS	PALERMO	PA

La provenienza di latticini, carne e salumi, per produttore e posizione geografica, anno 2020

Se per i prodotti freschi è necessaria una integrazione anche di produzioni non locali, per gli acquisti di latticini e formaggi caprini, pecorini e vaccini, carni bovine, suine e pecorine; parmigiano, la provenienza da aziende agricole di prossimità, la maggior parte delle quali aderenti a Campi Aperti, è nettamente prevalente con l'87,3% con le eccezioni legate a prodotti e progetti di particolare rilevanza, come Massimo Balduzzi, un piccolo produttore delle valli bergamasche per la carne di pecora e la cooperativa "le terre di don Pepe Diana" per le mozzarelle di bufala. Nei diagrammi sotto sono riportati dettaglio dei fornitori e la percentuale di ognuno rispetto al totale degli acquisti per quel settore.



L'elenco dei fornitori dell'Emilia Romagna, 2020

Fornitore	Località	Provincia
CAMILLA LAGO FATTORIA LAMA GRANDE SOCIETA' AGRICOLA S.S.	MONZUNO	BO
LEI ANTONIO	MONTEBARANZONE	MO
AZ. AGR. BIOLOGICA BORDONA DI PRANTONI ALVARO	CASALFIUMANESE	BO
CIAOLATTE SOCIETA' AGRICOLA S.S.	NOCETO	PR
LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA LA RINASCENTE S.BARTOLOMEO	REGGIO EMILIA	RE
FATTORIA I PIANI DI FELTRIN MARCO	SAVIGNO VALSAMOGGIA	BO
IL VECCHIO POLLAIO DI DAI PRA' ANDREA	MONTALTO	MO
COTTU SALVATORE	PIANORO	BO
HOMBRE S.r.L. SOCIETA' AGRICOLA	MODENA	MO
RAGAZZINI VALTER	FONTANELICE	BO
CA' MONTI NEWCO SOC. AGRICOLA	CASTEL DEL RIO	BO

L'elenco dei fornitori di altre regioni, 2020

Fornitore	Località	Provincia
COOPERATIVA SOCIALE LE TERRE DI DON PEPPE DIANA - LIBERA	CANCELLO ED ARNONE	CE
MERANER WEINHAUS	LANA	BZ
BALDUZZI MASSIMO	CLUSONE	BG

e) Obiettivi e progetti 2021

Gli obiettivi che ci poniamo nell'ambito delle relazioni con i fornitori riguardano:

- 1) Sistema di Garanzia Partecipata;
- 2) Collaborazioni e patti di fornitura (patti stagionali, programmazione colture/acquisti);
- 3) Progetti di filiera autogestita (sul modello di Pomilla);
- 4) Campagne di informazione e sensibilizzazione
- 5) La rete per la sovranità alimentare

Sistema di Garanzia Partecipata

L'obiettivo più immediato è anche il più ambizioso e consiste nella completa realizzazione di un nostro Sistema di Garanzia Partecipata. Le linee guida, i questionari somministrati ai fornitori e gli incontri che il gruppo di lavoro specifico organizza al suo interno o aprendoli a tutti i soci sono solo il primo passo per la costruzione di una buona relazione di conoscenza con i fornitori e di una selezione efficace. Sono tutti tasselli importanti e sempre soggetti a aggiustamenti e revisioni che li rendano semplici ed efficaci. Manca ancora (del tutto o quasi) l'ulteriore tassello delle visite alle aziende, in parte programmate ed annullate a causa della pandemia. Grazie al lavoro di rete con le altre cooperative di consumo autogestite e alla messa in comune di informazioni e metodologie, contiamo di realizzare un affinamento degli strumenti a disposizione e delle modalità di condivisione dei risultati.

Collaborazioni e patti di fornitura

Per migliorare la collaborazione, anche commerciale con le aziende fornitrici pensiamo ad una serie di possibili passi. Sappiamo che la realizzazione di patti stagionali per la programmazione parallela di colture per i produttori e acquisti per l'emporio è un obiettivo fondamentale per mettere a sistema le relazioni di filiera. Sarà un percorso lungo, ma vogliamo tenerlo sempre vivo e presente nella nostra agenda. Siamo un soggetto commerciale e consideriamo l'aspetto economico come la vera innovazione del nostro progetto, che vuole fare passi avanti rispetto a quanto succede già da oltre 20 anni nel campo del consumo critico e dell'economia solidale con meccanismi di distribuzione a rischio zero e tutti basati sulla buona volontà, come i GAS e altre attività di tipo. Con Camilla invece vogliamo portare avanti un esempio di attività di commerciale che è nel contempo formale e autogestita, cioè che accetta di assumersi un rischio di impresa, pur facendo ricorso ad una modalità gestionale (autogestione) apparentemente (e spesso anche concretamente) in netto contrasto con l'efficienza aziendale. Questa organizzazione e la nostra poca esperienza rendono estremamente difficile programmare il futuro, ma il nostro progetto potrà proseguire e crescere solo se vedrà la collaborazione attiva di diversi soggetti "interessati": in primis le persone socie e i produttori.

Progetti di filiera autogestita

Fin dal primo anno di apertura dell'emporio, ci siamo impegnati con alcuni produttori locali aderenti alla rete di Campi Aperti nello sviluppo di un progetto di filiera autogestita: la passata di pomodoro Pomilla. Il progetto, che nel 2019 coinvolgeva tre

aziende agricole locali per 19 quintali di pomodoro fresco ed era destinato esclusivamente al nostro emporio, nella stagione 2020 si è esteso a cinque aziende agricole con la trasformazione di 30 quintali di pomodoro fresco e ha coinvolto nell'acquisto del prodotto finito altre due cooperative di consumo autogestite, nate nella nostra regione sull'esempio di Camilla: Oltrefood di Parma e Stadera di Ravenna. L'etichetta di Pomilla è "autoprogettata", riporta produttori e varietà di pomodoro utilizzate, e viene applicata senza apporre colle sul vaso di vetro, in modo che questo sia riutilizzabile senza problemi. A conti fatti questo prodotto rappresenta un vero motivo di orgoglio per socie e soci di Camilla che scelgono di acquistarlo molto di più rispetto all'analogo prodotto di altra provenienza, in vendita in emporio a prezzo molto inferiore. Per il 2021 l'impegno di Camilla e degli stessi produttori locali è realizzare almeno un altro progetto di filiera come Pomilla. Stesso obiettivo abbiamo con i produttori di altre significative e ben note reti di altre zone d'Italia, come Sfruttazero⁷ in Puglia.

Campagne di informazione e sensibilizzazione

Lo sviluppo dei nostri canali di comunicazione e la loro messa a disposizione della nostra rete di relazioni è sicuramente l'elemento che ci può consentire di svolgere un ruolo importante sul piano della crescita del livello di informazione e di opportunità di formazione e autoformazione. La pandemia ha sicuramente rallentato il nostro calendario di attività in emporio, ma ci ha stimolato a cercare nuovi mezzi di comunicazione ed il nostro canale Youtube si è dimostrato di grande aiuto. Ci auguriamo di tornare quanto prima ad un calendario di iniziative dal vivo, che erano linfa vitale per i contatti e le idee che si scambiavano tra socie e soci. Pensiamo sicuramente di continuare ad utilizzare in parallelo anche la possibilità di registrazione per rendere consultabili i materiali in ogni momento.

La Rete per la Sovranità Alimentare e il Forum Regionale per l'Economia Solidale⁸

La rete di collaborazioni non si sviluppa solo nei rapporti di scambio commerciale, ma anche nell'ambito dell'intervento politico in senso lato, ovvero della partecipazione a progetti e iniziative di promozione dei temi dell'economia solidale. Nella primavera 2020, con CampiAperti ed Arvaia, Camilla ha partecipato alla stesura del Progetto per la sovranità alimentare in Emilia-Romagna che propone l'agroecologia come elemento centrale e necessario a quel severo cambio di direzione che l'ormai stato di permanente crisi ambientale, economica e sociale ci impone. Le reti alimentari contadine che praticano e sostengono l'agroecologia e nelle quali ci riconosciamo, rappresentano un'alternativa attuale ed efficace alle catene industriali e dunque un elemento già disponibile per affrontare quelle crisi. Per questi motivi, da quel documento è nata una rete locale che intende portare il tema della sovranità alimentare nell'agenda politica locale e nazionale.

Dopo questi primi due anni, nei quali è stato necessario concentrare tutte le energie disponibili nell'avvio del nostro emporio, è giunto anche il momento di portare Camilla a confronto diretto con le istituzioni nell'ambito che più ci concerne. Per questo motivo, nel gennaio 2021 abbiamo aderito al Forum Regionale per l'Economia Solidale, istituito dalla Legge regionale n. 19/2014 e operativo dal 2017. Esso rappresenta, davanti alla Regione Emilia-Romagna, l'assemblea dei soggetti che si riconoscono nei principi dell'economia solidale ed è chiamato a formulare linee guida operative per sviluppare azioni negli ambiti tematici dell'economia solidale.

⁷ [Sfruttazero](#) è un progetto nato in Puglia nel 2015 parte della rete Fuorimercato

⁸ Il progetto è [consultabile qui](#)