

VECCHIANO OGNI MARTEDÌ IL GRUPPO DEL 'GAS' SI RITROVA E PREPARA L'IMPASTO. COSTI ABBATTUTI DEL 50%

# Quelli che... il pane me lo faccio da solo e risparmio

di ANDREA VALTRIANI

OGNI martedì pomeriggio al circolo Arci di Vecchiano si riunisce il Gas — gruppo di acquisto solidale —, per distribuire il pane fatto da loro. Un gruppo di persone che hanno riscoperto e reintrodotta nella vita del paese l'arte del pane fatto in casa, un po' per risparmiare un po' per il gusto di farlo. «Ci troviamo la mattina — spiega Giorgio Carpi, uno dei veterani del Gas Vecchiano — e prepariamo l'impasto per poi infornarlo e distribuirlo ai soci del gruppo alla

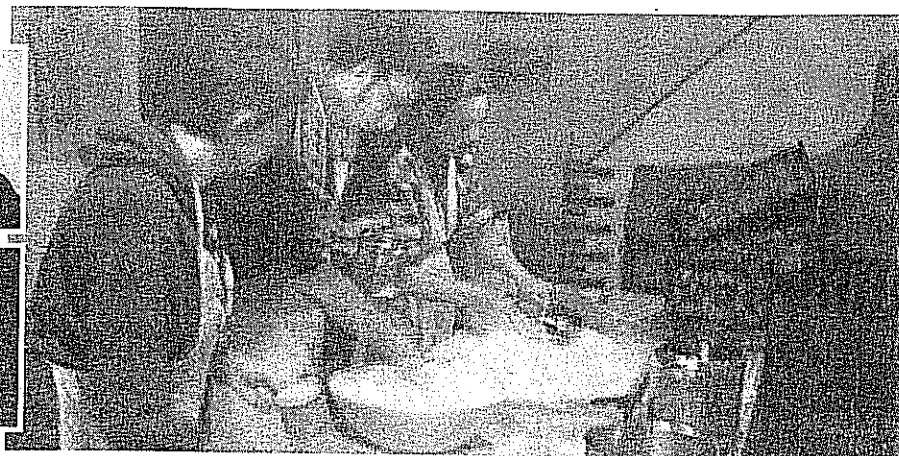
sera. Facendo per conto nostro il pane, riusciamo a risparmiare fino al 50%. Questo tipo di pane, per quanto riguarda il grano utilizzato e il tipo di cottura, quando si compra al negozio può costare fino a 4 euro al chilo. Qui da noi si pagano soltanto i costi di produzione, arrivando a malapena a un euro e mezzo. Adesso stiamo portando avanti anche il progetto più esteso per la filiera corta del pane: dal 2009, infatti, partiamo dalla coltivazione del grano fino ad arrivare al prodotto finito. Questo ha

fatto salire il costo del pane di circa un euro, ma comunque il risparmio è netto e possiamo fidarci completamente di ciò che mettiamo sulle nostre tavole. Cerchiamo di interpretare il consumo in maniera migliore eppure diversa, recuperando il tempo che investiamo nel progetto con una migliore qualità della vita».

**I MEMBRI** del Gas si incontrano ogni martedì e quasi tutti i giovedì per la fase dedicata agli scambi, mentre una volta al mese si riuniscono per decidere le cose da fa-

re e distribuire i compiti. «Io mi occupo della distribuzione delle arance — racconta Michele Antognoli —. Non ci occupiamo soltanto di pane, ma anche di frutta e verdura di stagione, formaggi e latticini, pasta, grano, farina e tessuti. Non lo facciamo solo per il risparmio, ma anche perché grazie al gruppo di acquisto solidale riusciamo a rispettare e a far rispettare sia il lavoro che l'ambiente, dando infine il giusto valore ai vari prodotti. Il risparmio è qualcosa che subentra con il volontariato che svolgiamo. Noi poniamo

mo come punto di partenza la fiducia nei produttori da cui ci riforniamo, che andiamo a trovare almeno una volta l'anno per vedere come svolgono il proprio mestiere. Cerchiamo di aiutare chi lavora rispettosamente, tanto che addirittura abbiamo fatto un piccolo prestito a un produttore di mele che ci ha rimborsati inviandoci per due anni la frutta che produce». Insomma, uno scambio in termini di tempo, quello operato dai membri del gruppo vecchianese, dove alla fine il consumatore guadagna su tutti i fronti.



**IMPASTANDO** Sopra Michele Antognoli, sotto il 'veterano' Giorgio Carpi

## GAS VECCHIANO

### I contatti

PER iscriversi alla mailing list del Gas di Vecchiano scrivere a: [gasvecchiano@googlegrups.com](mailto:gasvecchiano@googlegrups.com). Mentre per maggiori informazioni si può consultare la loro pagina web all'indirizzo: [www.gasvecchiano.altervista.org](http://www.gasvecchiano.altervista.org).

