

CUM-PANATICO SUD 2016/17



#1

IL PROGETTO

Cum-Panatico è un progetto di “filiera corta, etica e partecipata del grano” promosso da varie associazioni del territorio della regione Campania, da gruppi informali e da persone singole. È un progetto sperimentale a piccola scala finalizzato alla ricostruzione di una filiera corta autogestita dei grani da “varietà locali” biologici interamente gestita nel territorio regionale. Il progetto prevede un patto, un accordo di partenariato tra produttori, trasformatori e consum-attori.





#2

COSA FANNO...

Produttori agricoli, trasformatori e consum-attori lavorano e mettono in campo in maniera congiunta risorse sia economiche sia sociali sia culturali dando vita ad un laboratorio attraverso il quale cercano di creare un'alternativa concreta al sistema agro-industriale dominante. Attraverso la creazione di una filiera corta a scala locale si occupano della produzione di grano e pasta partendo dal seme per arrivare al prodotto finito.

#3

...E PERCHE'

Il progetto Cum-Panatico è stato avviato perché la coltivazione di grano e in particolar modo di grani antichi (pre-moderni) nei territori campani si è col tempo persa, provocando la commercializzazione di materie prime di scarsa qualità. Per uscire dalla crisi attraverso una nuova alleanza tra città e campagna stipulata per restituire dignità ai produttori e ai consumatori, che cooperano insieme. Tale cooperazione attiva e partecipata permette di passare ad un modello di economia locale sostenibile e recuperare la sovranità sul modo di alimentarsi. Attraverso la trasparenza nella definizione del prezzo si possono rendere accessibili economicamente a tutti, prodotti di alta qualità.



CHI SONO

#1

83 consum-attori che abbandonano il ruolo passivo di consumatori affiancando i produttori: attori consapevoli di una "impresa partecipata", che trasforma un bisogno concreto in progetto da realizzare con il produttore, nella condivisione del rischio imprenditoriale, e con la giusta remunerazione del lavoro.

#2

Il mulino artigianale Di benedetto di Altamura (BA) e il mulino artigianale Azienda agricola MARRA di San Giorgio del Sannio.

#3

La Az. Agricola Famiglia Tozzi Fragneto l'abate (BN): azienda che fa agricoltura biologica (terreni in conversione) applicando principi di agroecologia all'intero fondo . Produzione su circa 3 ha

#4

Il pastificio artigianale Le Gemme del Vesuvio di Castello di Cisterna (NA), azienda certificata per la produzione di pasta biologica con metodologie tradizionali.

#5

Michel Sica Produttore della Cumpa-RETE su terreni ubicati in Montecorvino rovello . Produzione su circa 1 ha

#6

Il progetto di ricerca RURALHACK sull'innovazione per l'agricoltura coordinato da Alex Giordano del Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università Federico II di Napoli.

COME SI ADERISCE

Per entrare a far parte del progetto Cum-Panatico le parti in gioco hanno sottoscritto un Patto di Economia Solidale tra i produttori, i trasformatori e gli agricoltori. Vengono organizzati dal mese di Marzo vari incontri di Informazione e sensibilizzazione, nei quali si raccolgono anche i contatti di persone e gruppi interessati al progetto in vista di una futura adesione.



Join Us!



IL PATTO

Il Patto è un Accordo tra tutte le parte sui vari aspetti (ecologia,società, biodiversità, accesso al cibo, consapevolezza , partecipazione e democrazia, sovranità alimentare, comunità del cibo, etc....)

All'interno del PATTO DI ECONOMIA SOLIDALE i co-produttori si impegnano a provvedere ai costi per la la produzione agricola del grano versando in anticipo il 30% della cifra pattuita (assunzione di rischio per avversità varie) e creando contemporaneamente un fondo di rischio e mutualità.

Gli agricoltori si impegnano a coltivare 1 o più ettari ettaro di terreno producendo attraverso il metodo biologico / organico e agroecologico il frumento di varietà "Senatore Cappelli" e da quest'anno anche il grano duro "Saragolla". E' intenzione del Progetto aumenta la biodiversità (varietà e popolazioni).

Ancora qualche perfezionamento nella cooperazione di filiera va costruito con la maggiore adesione e partecipazione dei soggetti trasformatori che però già nella 2 edizione del cumpanatico sono più presenti anche senza aver firmato il patto.

COME FUNZIONA

È stata definita una quota standard di pasta fissata a 25 kg ca. Il numero di quote per 83 co-produttori è 82. Gli agricoltori si impegnano a seminare e coltivare con metodo biologico, organico e agro-ecologico una quantità di grano duro di varietà locali Senatore Cappelli e Saragolla in funzione della richiesta di pasta effettiva, dei terreni a disposizione e delle rese stimate. I co-produttori copriranno tale produzione agricola anticipando il 30% della somma prevista e creando un fondo di rischio e mutualità.



Il giusto prezzo



Il prezzo è concordato congiuntamente da tutti gli attori in gioco e comunica i costi reali dei diversi fattori della produzione, garantendo la corretta remunerazione del lavoro e dell'esperienza/competenza, rispettando le esigenze di un accesso sostenibile al cibo di qualità. Il prezzo finale è trasparente e tiene conto di tutti i fattori, economici e non, che hanno contribuito alla creazione del prodotto finale.

GLI OBIETTIVI

Lo scopo del progetto è quello di riappropriarsi (controllandone i processi e le ricadute ecologiche, sociali e culturali) delle produzioni di varietà locali e di qualità di grano in maniera collettiva e partecipata, promuovendo la sovranità alimentare e la biodiversità locale.

L'obiettivo a lungo termine del progetto è la creazione di una comunità responsabile del CIBO che pratichi collettivamente, coerentemente e con lealtà la costruzione di consapevolezza e responsabilità sociale sui temi per noi fondamentali: relazioni umane fondate sulla cooperazione, il rispetto e l'amore per la madre terra e la cura dei semi. Partendo da questa base l'idea di filiera corta ed etica dietro il progetto Cum-Panatico potrebbe estendersi sia localmente anche a livello più ampio e diversificato, attivando processi virtuosi di economia sociale e solidale.

