

Tanta voglia di prodotti a chilometro zero. Biologici, magari. Per fare la spesa in modo diverso basta iscriversi ad un gruppo di acquisto solidale. Ce n'è uno anche a Carmignano. E' nato un anno fa: dodici famiglie, in crescita, giovani coppie e con bambini in buona parte. E a luglio ha fatto la sua prima uscita pubblica alla festa del volontariato di Comeana, ospite nello stand della Pro Loco. La filosofia è semplice: acquistare i prodotti direttamente da chi li produce, conoscere i produttori anche. A Carmignano e fuori. Ricercano prezzi più bassi è uno degli obiettivi. "Risparmiare si può, eccome - racconta Rosalba Luzzi, una dei soci - L'anno scorso abbiamo acquistato una fornitura di kiwi, per cinque mesi, ai Renai di Signa: buonissimi. E li abbiamo pagati appena 1,30 euro al chilo, contro i due e mezzo del supermercato". Più ordini ci sono e più facilmente si può spuntare un buon prezzo. Anche per questo il Gas di Carmignano vuol crescere: a Comeana hanno raccolto altre quattro adesioni. Ma non c'è solo il risparmio. C'è una grandissima attenzione alla qualità di quello che si porta in tavola e al rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Frutta e verdura sono gli acquisti più frequenti. Sul banco alla fiera di Comeana c'erano susine, albicocche, i primi fichi, zucchine e insalate, raccolte in qualche caso a meno di un chilometro di distanza. Comprano anche la carne, di animali allevati sul posto. "Alla Catena di Quarrata c'è una macelleria che lavora così" spiegano. Non manca il pesce, ordinato attraverso una cooperativa di Massa Carrara. "Quello che viene pescato, quando viene pescato - racconta ancora Rosalba - E' un modo diverso di fare la spesa". Ma si possono mangiare orate bellissime per quattro persone a 20 euro e sogliole a 12, anziché un pangasio surgelato dei mari orientali. E poi formaggi, salse, marmellate e succhi. Non mancano le birre e ci sono pure prodotti per la pulizia e l'estetica, realizzati dall'azienda Frigionaia. "Sia chiaro: assaggiare le peculiarità altrui è un'esperienza bellissima. Ma possibile - dicono - che a Carmignano non si possa mangiare un cavolo di Carmignano?". La sfida è riscoprire l'agricoltura di comunità. Un'opportunità anche per i produttori, poco abituati sul Montalbano finora. Per saperne di più basta una mail a gascarmignano@googlegroups.com. (w.f.)