LA CITTÀ CHE CRESCE

Seminario

DAL CONSUMATORE AL CONSUM ATTORE

I GAS E LA FILIERA CORTA: UN SISTEMA ALTERNATIVO PER UN'ETICA NEI RAPPORTI ECONOMICI

VINOVO 27 MARZO 2010

Giuseppe Sattanino
Medico Veterinario Dirigente ASLTO5

ECONOMIA ED ETICA

QUESTE DUE PAROLE SONO CONCILIABILI TRA LORO?

Due gruppi di pensiero:

1. ECONOMIA ed ETICA NON SONO CONCILIABILI

Mondo delle decisioni razionali con un denominatore comune: **IL DENARO**.

Non conta cosa, come, perché, per chi si produce, ma conta **IL GUADAGNO**.

LA FILOSOFIA E':
"GLI AFFARI SONO AFFARI"
"IL DENARO NON HA ODORE"

AL MASSIMO UN'ECONOMIA PUO' SEMBRARE ETICA QUANDO:

- Alcuni suoi interessi coincidono con quelli della collettività;
- ritroviamo nelle stesse persone comportamenti spregiudicati e gesti generosi di beneficenza;
- un'immagine positiva serve per occupare spazi di mercato o calmare tensioni.

2. ECONOMIA ed ETICA SONO CONCILIABILI

ECONOMIA ed ETICA sono separate, ma vanno relazionate a partire da:

- COSA
- COME
- PER CHI

Ci sono soggetti che possono influenzare l'economia con le loro scelte

sul versante della domanda..

consumatori, turisti, risparmiatori etc..

sul versante dell'offerta..

- la finanza etica
- le imprese che producono iniziative di responsabilità ambientale e sociale
- le imprese che lavorano su basi etiche predefinite

MA…

occorre distinguere tra ETICA e BENEFICENZA

SOSTANZA e PUBBLICITÀ

Es. EATALY

certificatori di biologico non indipendenti

banche con la linea degli investimenti "etici"

E LA POLITICA????

BUONE LEGGI SERVONO PER FAVORIRE TRASPARENZA, INFORMAZIONE, PARITÀ DI CONDIZIONI TRA PRODUTTORI

MA SIAMO IN SILENZIO PREELETTORALE

E IL CONSUMATORE?????

E’ IL SOGGETTO CENTRALE DELL’ECONOMIA

Rappresenta:

- il guadagno per l’impresa (il suo comportamento nel fare la spesa è fondamentale per la sua sopravvivenza) → grandi spese per condizionare il comportamento privato;
- assume una valenza sociale, economica, politica…

COSA PUÒ FARE?

1. SVILUPPARE una COSCIENZA CRITICA

- Cambiare i criteri di scelta al momento dell'acquisto di un prodotto.
- Non più solo:

  - qualità;
  - prezzo;
  - pubblicità;
  - abitudine;
  - condizionamento dell'inconscio

Ma più attenzione a:

- Valutazione delle politiche d'impresa in tema di:

  - impatto sociale attraverso il rispetto delle norme di sicurezza, dei diritti dei lavoratori, delle radici nel territorio piuttosto che la delocalizzazione della produzione in paesi terzi magari con regimi dittatoriali;

  - Valutazione dell'impatto ambientale della produzione, es. nella scelta imballaggi…

2. COSTITUIRE UN GRUPPO

superando il senso di impotenza e solitudine (uscire da schemi di spesa classici, riunirsi e fare scelte insieme)

IL VALORE DEL GRUPPO:

- Produce un'azione collettiva;
- innesca un condizionamento delle nostre scelte private;
- Produce azioni strategicamente importanti per l'economia

Es. boicottaggio → un 2% in meno allarma le grandi imprese

LE MOTIVAZIONI ALLA BASE DI UN GAS

a. **Sviluppare il consumo critico** (spesa in base a criteri stabiliti da noi stessi e non imposti dal mercato):

- rispetto dell'uomo e del lavoratore

  L'immigrato sicurezza nei luoghi di lavoro

- rispetto dell'ambiente

Preferenza ai prodotti - biologici
- di stagione
- locali

uso di pochi diserbanti e pesticidi

LE MOTIVAZIONI ALLA BASE DI UN GAS

b. Sviluppare e creare solidarietà verso i piccoli produttori:

- per favorire l'occupazione;

- per favorire chi lavora in condizioni di lavoro legali e rispettose dell'uomo contro chi sfrutta l'immigrato o chi delocalizza l'impresa nei paesi più poveri con manodopera a basso costo

LE MOTIVAZIONI ALLA BASE DI UN GAS

c. Socializzare

-Vivere delle relazioni, scambiarsi delle idee → convivialità, condivisione di stili di vita. Lanciare il turismo gasato.

-Contatto diretto con il produttore → porta con sé la storia del prodotto che esce così dall'anonimato.

Es. etichetta dei vini

LE MOTIVAZIONI ALLA BASE DI UN GAS

d. L'unione fa la forza per…

- contribuire a salvare le aziende in crisi temporanea;
- stimolare le aziende a produrre bene;
- ridurre il prezzo d'acquisto;
- scoprire ed aiutare prodotti locali importanti per la cultura dei luoghi, per la biodiversità

LA STRATEGIA

Crescita quantitativa di piccoli GAS che si mettono in RETE

↓

Necessità dei produttori di riunirsi per fornire i GAS

Siqillyàh!

- *La piattaforma di comunicazione per produttori bio-veri siculi*
- *ARCIPELAGO SIQILLYÀH nasce per creare un circuito economico, oltre che sociale e culturale, tra le realtà produttive (e non solo) locali che le rafforzi e riesca a fornire risposte ai consumatori critici che chiedono prodotti e servizi rispettosi delle persone e dell'ambiente.*

- *ARCIPELAGO SIQILLYÀH vuole quindi essere un 'ulteriore slancio per l'incontro tra le realtà economiche e solidali del nord e del sud.*
- *Ma anche un banco di prova per le nuove realtà produttrici che si inseriscono e si inseriranno nel progetto, col fine di intraprendere un cammino solidale e unitario di presentazione della Sicilia, delle sue produzioni e dei suoi protagonisti.*
- *Quest'azione fa parte integrante del programma triennale 2010/2013 dell'ASSOCIAZIONE SIQILLYÀH, che prevede tutta una serie di azioni finalizzate a dare un'impronta chiara di cambiamento positivo del nostro territorio coinvolgendo non solo singoli, gruppi, produttori, G.A.S. ma anche amministrazioni virtuose.*

- *Per ottenere questo risultato occorre che ARCIPELAGO SIQILLYÀH si consolidi ulteriormente e che rafforzi la sintonia e sinergia con le reti del nord, del centro e del sud, con i DES ecc per condurre azioni in comune per far crescere il numero dei gas e la qualità del loro impegno sociale.*
- *In altre parole, per contribuire a dare concretezza al NUOVO MODELLO DI FUTURO.*

GRAZIE per L'ATTENZIONE…

ANNUNCIO SOLIDALE

BADANTE CERCA LAVORO

- Si chiama Michele Salagor, ha circa 40 anni è Moldavo. Sposato, padre di una bambina di 12 anni è lontano dai suoi da circa 8 (otto) anni.
- E' disponibile, in grado di badare ad una persona anziana con attenzione ed intelligenza, ottimista; aveva stabilito con mio padre un rapporto affettuoso ma non "lasco", sa cucinare e svolgere i normali compiti connessi alla gestione di un appartamento. E' disponibile per assistenza diurna e notturna.
-
- E' in corso la pratica di regolarizzazione (siamo convocati per la firma del contratto il 16 marzo). Attualmente abita presso l'alloggio che mio padre aveva in locazione. Sia io che Angela siamo disponibili ad illustrare le sue referenze.
-
- Carlo N.
-
- carlo.novarino@virgilio.it

ALCUNI CONSIGLI PER GESTIRE AL MEGLIO LA SCORTA CARNE

- *Validi per prodotti freschissimi e di alta qualità*
- **Tempi di conservazione della carne**
- Sono inversamente proporzionali alla dimensione dei pezzi in cui la carne viene tagliata
- Nel frigorifero la carne fresca di bovino si conserva per
  - 5-7 giorni i tagli interi
  - 3-5 giorni la carne affettata
  - 1-2 giorni la carne affettata da mangiare cruda e la carne tritata
  - 1 giorno la carne tritata da mangiare cruda
- Nel congelatore (a -18°C) la carne di bovino si conserva per circa 6 mesi (3 la tritata)
- Una volta scongelata, la carne va consumata o cotta entro 24 ore
- **CONSERVAZIONE IN CONGELATORE**
- **Preparazione dei sacchetti**
- Riporre in ogni sacchetto il minor numero di pezzi possibile
- Creare confezioni piane e sottili: più si avvicinano alla forma di *un libro* più sarà rapido il congelamento
- Eliminare tutta l'aria possibile prima di sigillare il sacchetto
- Evitare di congelare la carne da consumare cruda
- **Congelamento**
- Deve essere il più rapido possibile
  - A tale scopo è opportuno che il congelatore venga preventivamente regolato alla massima potenza e mantenuto in tale condizione per le 24 ore successive all'introduzione dei prodotti
- Deve avvenire il prima possibile
- La carne introdotta in congelatore non va messa a contatto dei prodotti congelati, né va ammassata
  - L'ideale sarebbe far circolare l'aria tra i sacchetti
  - Nei congelatori verticali impiegare più cassetti possibile
  - Nei congelatori a pozzetto, vanno benissimo soluzioni improvvisate come l'impiego di normali griglie da forno disposte una sull'altra con supporti di fortuna (io uso i *siberini* da campeggio)
- Quando, una volta congelata, disporrete la carne per la conservazione, ricordate di ruotare le scorte, in modo che sia facile riconoscere la carne congelata prima (quindi da consumare prima)

ALCUNI CONSIGLI PER GESTIRE AL MEGLIO LA SCORTA CARNE

- **Scongelamento**
- Deve avvenire a temperature inferiori ai +10°C
- Ideale in frigorifero con 12-24 ore di anticipo (a seconda della dimensione)
- Va bene anche lo scongelamento rapido in acqua fredda corrente (con il proprio sacchetto)
- Evitare lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua calda
- Accettabile l'impiego del forno a microonde solo se, dopo lo scongelamento, si procede immediatamente alla cottura (per la quale, invece, il microonde non è adatto)
- Le fettine congelate singolarmente possono essere cotte direttamente da congelate
- Lo stesso vale per i tagli interi destinati ad una cottura lenta (es. bollito)
- Devono invece essere preventivamente scongelati i tagli destinati ad una cottura rapida o a fiamma viva (es. barbecue)
- **Ulteriore congelamento**
- Vietato sul prodotto scongelato tal quale
- È tranquillamente praticabile sulla carne cotta con alcuni accorgimenti
  - Il prodotto cotto non va mai riposto caldo in congelatore
  - È in questo caso opportuno abbattere la temperatura del prodotto immergendo la pentola o il contenitore in acqua fredda fino all'intiepidimento
- È possibile congelare brodi e sughi
- Dopo lo scongelamento di prodotti cotti è preferibile sottoporli ad un ulteriore riscaldamento fino a temperature di cottura, prima di consumarli

GAS

Il desiderio di costruire dal basso un'economia sana, in cui l'eticità valga più del profitto e la qualità sia più importante della quantità.

Una società in cui le persone possano ritrovare il tempo per incontrarsi ed instaurare con il prossimo rapporti più umani.