

Attenzione! Anche a Cava Manara sono sbarcati i “gasisti” ma tranquilli! Non c’è nulla di cui avere paura: si tratta di mansueti cittadini che, come moltissimi altri in Italia, hanno scelto di entrare a far parte di un GAS, ovvero di un “Gruppo di Acquisto Solidale”.

I GAS sono costituiti da famiglie che si riuniscono per effettuare acquisti collettivi direttamente dai produttori che, in questa maniera, vedono aumentare il proprio margine di guadagno non dovendo passare attraverso intermediari commerciali per vendere i propri prodotti, come avviene normalmente con la grande distribuzione. Da qui l’aspetto “solidale” dell’organizzazione. Attraverso un gas è possibile effettuare una spesa praticamente completa con frutta, verdura, pasta, carne, pesce, formaggi, latte, olio, vino ma anche detersivi, prodotti per l’igiene personale e persino scarpe, pentole, cancelleria, abbigliamento e tanto altro. La maggior parte delle volte si tratta di prodotti biologici e di produzione locale, poiché uno dei principi ispiratori di un GAS è appunto lo sviluppo ed il sostegno all’economia del territorio e dunque, l’incentivazione del consumo a “km 0”.

Appartenere ad un GAS ha indubbi vantaggi che vanno dal consumo di prodotti di buona qualità, sicuramente freschi, fino al risparmio che può arrivare al 30% rispetto ai prezzi del bio dei supermercati. Inoltre si riesce ad instaurare un rapporto diretto e fiduciario con il produttore con il quale spesso si scambiano opinioni, si fanno incontri conviviali ...e non è poco!

Il GAS di Cava è stato fondato circa due anni fa per gemmazione di alcuni gasisti di Pavia e oggi conta circa una ventina di famiglie.

Ma come funziona un GAS? E’ fondamentale sapere che l’organizzazione di un GAS è basata esclusivamente sul volontariato e questo spesso costituisce un forte freno all’ingresso di nuovi soggetti per la scarsa disponibilità di tempo che accomuna molti di noi, purtroppo!.

Eppure è più difficile a dirsi che a farsi!

All’interno del gruppo, ogni gasista ha un ruolo: c’è il “referente” dell’ordine che ha il compito di contattare il fornitore, farsi dare il listino, diffonderlo via web agli altri componenti del gruppo, raccogliere l’ordine e trasmetterlo al fornitore. Tutto ciò si fa comodamente da casa ...basta masticare un po’ di computer!

Il fornitore, al giorno prestabilito, consegna la merce in casa di un altro gasista che poi si occupa della distribuzione agli altri componenti del gruppo ovvero aspetta comodamente a casa sua che i gasisti passino a ritirare la propria spesa.

E se qualche volta non si riesce a farlo ....c’è sempre un gasista disposto a fare il ritiro per te e consegnare direttamente a domicilio la tua spesa! Comodo, no?

Da noi per esempio, Giuseppe al lunedì sente il nostro fornitore di frutta e verdura, l’azienda Garavaglia di Garlasco, si fa dire cosa ha prodotto l’orto, la sera ce lo comunica per e-mail. Noi gli rispondiamo esprimendo i nostri desiderata e al giovedì pomeriggio la signora Garavaglia consegna i sacchetti personalizzati con la spesa a casa di Roberta o di Laura o di Erika che la sera si mettono a disposizione per la distribuzione. Spesso in contemporanea si distribuiscono anche formaggi, uova, riso, ottimizzando così gli spostamenti.

E poi, ad ogni ritiro c’è sempre qualcuno con cui scambiare due chiacchiere ... insomma, in un GAS si ha anche il vantaggio di instaurare una serie di rapporti interpersonali e di mutuo soccorso, di cui spesso si sente la mancanza nel mondo di oggi.

A latere, i GAS spesso sostengono e portano avanti progetti di sviluppo sostenibile e consumo critico come per esempio il progetto “Pesce d’Aprile” nato qualche anno fa in collaborazione con i GAS del milanese e alcuni pescatori del Monte Argentario che, capitanati dal pescatore Paolo Fanciulli diventato noto per un’intervista di Report, hanno intrapreso una lotta contro la pesca illegale a strascico sottocosta che stava depauperando i loro fondali, mediante l’installazione di dissuasori che impedissero ai grossi pescherecci di pescare di frodo a ridosso della costa.

I GAS hanno così cominciato una collaborazione con questi pescatori acquistando il loro pescato fatto con piccole imbarcazioni e con metodi di pesca sostenibile.

Da qualche mese i pescatori hanno lanciato una nuova iniziativa dal nome “La Casa dei Pesci”, finalizzata all’ampliamento dell’area marina protetta dai dissuasori della pesca illegale e alla creazione di nuove barriere di ripopolamento ittico.

Da quello che si legge sul sito “Il Progetto ‘La Casa dei Pesci’ vuole intervenire per completare la protezione dalla pesca illegale nell’intera area, per creare un supporto migliore al ripopolamento ittico nei bassi fondali ed a maggiore profondità, per creare in mare percorsi culturali artistici e ambientali, ovvero, sia percorsi didattici sommersi per una fruizione intelligente dei tratti più belli della costa, sia percorsi artistici con sculture e installazioni nei luoghi di balneazione e di immersione, fino a creare un ‘giardino dell’arte’ sommerso che possa costituire un elemento di attrazione per il turismo balneare e subacqueo ( <http://www.facebook.com/pages/La-Casa-Dei-Pesci/350734234964360>

)”Proprio per divulgare questa iniziativa, a Cava Manara il giorno 21 aprile si è tenuta una giornata di festa al campo di Via Costa che ha visto la partecipazione diretta dei pescatori dell’Argentario, dei promotori dell’iniziativa e di una serie di GAS del milanese, della Brianza e del pavese. E’ stata una bella giornata di confronto e di approfondimento sul tema della protezione del mare completata dal bel lavoro pittorico realizzato dai bambini sotto la guida di alcuni gasisti-pittori e che probabilmente diventerà il logo dell’iniziativa.

Grande successo poi per la parte eno-gastronomica che ha visto coinvolto i pescatori insieme ai gasisti, cavati in primis, nella realizzazione di piatti a base di pesce che hanno incontrato il gradimento dei circa 150 ospiti presenti.

Il menù prevedeva: crostini di tartare di cefalo, panzanella di mare, pennette con seppioline e piselli, pesce azzurro fritto e al forno, sorbetto a limone, frutta, dolci e vino ...tutto rigorosamente gasista...

Ester Spedicato – Fernando Sticchi

Gas Cava Manara [ester.cavamanara@gmail.com](mailto:ester.cavamanara@gmail.com)