

Verbale/resoconto incontro Associazione Piano Terra del 5/03/06

**Presenti all'incontro: Luciano, Mirko, Linda, Cristina, Fabio (Ass. Le Tribù)
Alessandro, Maurizio (Ass. Piano Terra)**

Dopo un viaggio in due auto e vari stop, prima dell'arrivo, per acquisti caserecci (ovvero carne di bufalino, mozzarella e ricotta da allevamenti del posto), siamo giunti in località Cicerale.

Alessandro ci ha mostrato il suo appezzamento di terra, molto ampio, acquistato circa tre anni fa, e ci ha illustrato le coltivazioni presenti.

Più della metà del terreno non è ancora coltivato, i tipi di colture presenti sono: ulivi, vigneti, fichi, piante di aloe e aloe vera, alberi di limoni e di arance; c'è un orto in cui sono stati seminati ceci, pomodori e altro.

Cicerale da "cicero" ovvero cece è un paese dove il cece era un prodotto autoctono, ora non più. L'Associazione Piano Terra ci ha spiegato che hanno intenzione di riprendere molte delle colture che un tempo erano autoctone; in particolare il cece, cercando di utilizzare come semi quelli prodotti dalla stessa pianta.

Con i pomodori piantati hanno prodotto delle pelati anche se non in grosse quantità.

Con l'aloe e l'aloe vera si producono dei cosmetici naturali, anche se le piante a causa di questo inverno non si sono mantenute bene

Come ci spiegavano Maurizio e Alessandro, sono loro con gli stessi amici o persone che danno la disponibilità di aiuto nella semina, la coltivazione e la raccolta, a portare avanti la produttività della terra; tanto è che ci hanno anche proposto di "adottare" un'area dove potremmo crearci un piccolo orticello.

Mediamente ogni fine settimana i ragazzi vanno sul posto per sistemare o controllare le colture.

Inoltre stanno ristrutturando alcuni ruderi, per renderli abitabili, visto che spesso coloro che li aiutano nella coltura si sistemano per il momento, o in tende, o nella roulotte di Alessandro che ha in totale 4 posti letto.

Tramite altri amici hanno sistemato delle arnie, grazie alle quali producono miele di acacia e di melata, e ci chiedevano se qualcuno di noi fosse interessato a questo aspetto, sia per formazione che per aiuto nella produzione.

Insieme abbiamo preso diversi pezzi di rami secchi e li abbiamo portati più vicino alla roulotte, dove poi abbiamo acceso il fuoco e fatto la brace, altri intanto hanno raccolto delle arance dall'albero.

Durante l'abbondante pranzo, Alessandro e Maurizio hanno risposto alle altre mille domande che gli ponevamo, e nel contempo gustavamo il vino e l'olio da loro offerto.

Il vino rosso del Cilento era squisito e anche abbastanza alcolico ☺, e l'olio degustato sul pane aveva un sapore corposo e pizzicava in gola.

Ci hanno spiegato le tecniche di coltivazione di varie piante; le olive vengono raccolte dalla pianta tramite un rastrellino, prima di essere attaccate dalle mosche che le inacidirebbero, quindi vengono portate a fine giornata al frantoio, dove le olive vengono tritate da macchinari più sofisticati della macina in pietra, anche perché, come ci ha spiegato Alessandro, è un metodo più pulito quello attraverso i macchinari; dopodiché si ricava l'olio; nei giorni seguenti per circa una settimana continuano a prelevare le olive e portarle al frantoio, sia perché non essendo in tanti non finiscono il lavoro in giornata, sia perché conservare le olive prese, e poi portarle al frantoio successivamente, varia l'acidità delle stesse e quindi la qualità ed l'olio.

Inoltre ci ha fatto un quadro della produzione del miele, a partire anche dai processi di vita collettiva delle api. Nelle arnie viene anche prodotto il propoli che è un miscuglio di resine, polline e secrezioni salivari delle api, che vengono depositati su una rete che poi viene

estratta e raccolta per produrne sciroppi utili per la cicatrizzazione delle ferite, come antinfiammatorio e altro.

Noi abbiamo fatto assaggiare alcune cioccolate eque e solidale e si sono ricordati di quando, l'anno scorso, sono venuti in bottega e presero il mascao fondente con il quale prepararono i fichi raccolti dall'albero ricoperti dalla cioccolata "nostra"; una buona idea da tenere in conto.

Anziché attivare un gruppo di acquisto solidale vero e proprio, creato dai "clienti-soci" della bottega, e rifare incontri di probabile scarsa affluenza, abbiamo deciso di acquistare in primis noi stessi i prodotti, prenotandoli, e poi attraverso la nostra esperienza pensare pian piano di estendere le richieste.

Quindi, tra pochi giorni partirà un ordinativo di prodotti, e si stabilirà dove incontrarci con l'Associazione Piano Terra, per riceverli.

Mirko Gallo