



produttore e far arrivare nelle nostre case dei prodotti che portano con sé un po' della storia di chi li ha realizzati. Questo modo di acquistare favorisce la costruzione di relazioni all'interno del gruppo, con i produttori, sul territorio e con gli altri gruppi e territori; per questo i gruppi si chiamano solidali.

Aderire al gruppo d'acquisto GODO è semplice, basta associarsi a Slow Food (l'attività è infatti diretta ai soli soci) che è un Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino nato nel 1986. Slow Food si contrappone alla tendenza alla standardizzazione del gusto e difende la necessità di informazione da parte dei consumatori nel mondo. Dopo quasi 20 anni di attività i soci di Slow Food sono oltre 70.000 sparsi per tutto il mondo, i progetti portati avanti riguardano l'Arca del Gusto, i Presidi, il Salone del Gusto e ultimo nato Terra Madre, che ha visto a Torino nell'ottobre del 2005 riunirsi 5000 contadini di tutto il mondo per parlare delle comunità



del cibo e di difesa della biodiversità. Ragionare sul piacere che questo mondo ci può dare non può prescindere dal ragionare sulla necessità di mantenere un equilibrio di rispetto e di scambio con la natura, con l'ambiente. Ecco perché ci piace definirci "ecogastronomi". Siamo sicuri che il nostro piacere non può non essere legato al piacere degli altri, ma allo stesso modo è legato all'equilibrio che sapremo mantenere (e in molti casi ritrovare) con l'ambiente che ci ospita.

GODO PRESENTA LE PROPRIE ATTIVITÀ

VENERDI' 18 MARZO 2005, ORE 20,30

PRESSO L'OPERA GHIOTTA

IN VIA BACHELET, 12

A SAN GIORGIO DI MANTOVA

E

SABATO 19 MARZO 2005, ORE 17,00

PRESSO LA SALA CIVICA DEL MUNICIPIO

IN PIAZZA VITTORIO VENETO

A PEGOGNAGA (Mantova)

VERRANNO PRESENTATI I SEGUENTI PRODOTTI

PASTA NAPOLETANA

PELATI SAN MARZANO

OLIVE NOCELLARA DEL BELICE

CAPONATA SICILIANA

RAGU' DI SARDE E FINOCCHIETTO

CECI DEL VALDARNO

OLIO DI CORATINA PUGLIESE

E DELLA SABINA

VINO



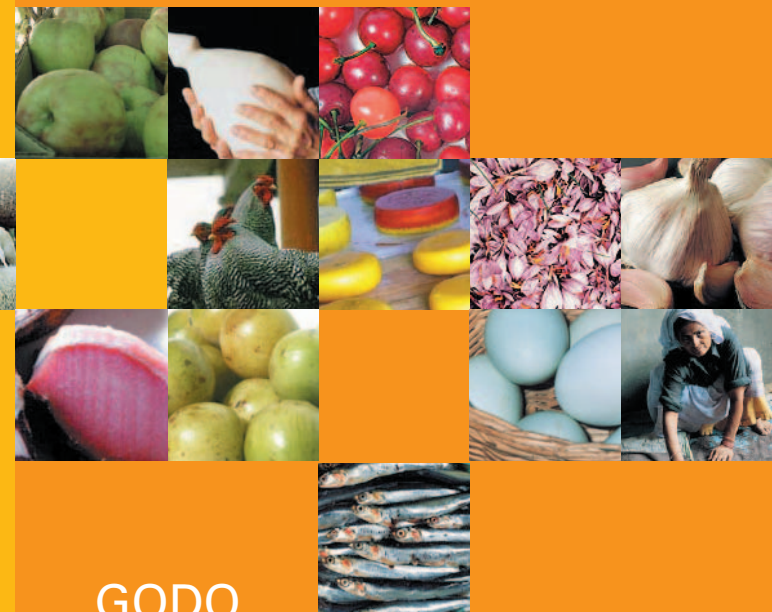
ALLA PRESENZA DI UN ESPERTO DI SLOW FOOD E UN ESPERTO NUTRIZIONISTA CHE SPIEGHERA' LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI PRESENTATI.

DURANTE LA SERATA VI SARA' UNA **DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI** E SI POTRA' ADERIRE ALL'INIZIATIVA E AL GRUPPO GODO. VERRANNO INOLTRE ILLUSTRATE LE MODALITÀ OPERATIVE PER POTER PRENOTARE, ACQUISTARE E RITIRARE I PRODOTTI PROPOSTI.



Slow Food Mantova

Acquisti Slow Mantova



GODO

Gruppo Organizzato di Domanda e Offerta

Acquisti Slow Mantova

Nasce a Mantova grazie all'iniziativa della condotta Slow Food il primo gruppo d'acquisto collettivo denominato **GODO (Gruppo Organizzato di Domanda e Offerta)** al fine di promuovere una campagna per la riappropriazione del gusto per il cibo, per promuovere le relazioni umane tra cittadini (consumatori e produttori), per la trasparenza e l'equità della vendita dei prodotti e per dar vita a un modello di sviluppo sostenibile a livello locale.

Siamo circondati da cibi anonimi, insapori, di origine spesso sconosciuta (seppur accompagnati da marchi ben pubblicizzati), destinati ad un'alimentazione distratta. Una prospettiva che non ci convince. Diversità, pluralità, stagionalità e territorialità della produzione agricola rispondono invece ad un rinnovato approccio all'alimentazione e rappresentano la chiave attraverso la quale garantire sostenibilità ambien-



promuovere un modello di distribuzione costruito sulla logica dei gruppi di acquisto. La Campagna GODO vuole offrire un'occasione organica e organizzata nel tentativo di offrire un'alternativa dal basso a un sistema agroalimentare appiattente e iniquo, cercando di mettere in relazione produttori virtuosi (gli agricoltori di scala medio-piccola) e gruppi di consumatori associati, preferibilmente sulla base di un circuito locale di produzione e consumo.

Il paniere di prodotti che possono essere venduti tramite GODO assicura una ottima qualità, genuinità, potere nutrizionale e organolettico. Nell'ambito di GODO si possono trovare verdure e frutta di stagione, pane, pasta e dolci da forni artigianali, miele, confetture, conserve, carni e insaccati, formaggi, olio, vino, inoltre molti prodotti provenienti dai presidi istituiti da Slow Food che offrono prodotti di varietà 'dimenticate' che sono state recuperate e reinserite nella produzione aziendale, salvando e valorizzando la nostra biodiversità agricola. Una proposta dunque, che vuole ave-

tadini non trattati come semplici clienti, ma come persone titolari di un diritto all'alimentazione alle quali comunicare la storia, la fatica e la qualità che stanno alla base dei cibi prodotti e venduti. La vendita diretta non è quindi una mera occasione commerciale. È soprattutto uno strumento utile a garantire la qualità, ad accorciare il ciclo del prodotto, a rispondere alla voglia del cittadino/consumatore di sapere cosa mangia e da chi viene coltivato, trasformato, allevato. Con questo cittadino si vuole condividere un modello di sviluppo. L'agricoltura deve assumere, infatti, non solo l'aspetto della produzione di un cibo dalle indubbie caratteristiche salutistiche, ma diventare l'espressione di un modello di sviluppo condiviso da chi produce e da chi consuma. Un modello che mette al centro la difesa del territorio, la valorizzazione della biodiversità, la promozione della cultura locale, l'uomo e il valore del suo lavoro, la sostenibilità ambientale basata sull'esaltazione della fertilità del suolo.



tale, qualità alimentare, occupazione nelle campagne e fiducia fra i cittadini/consumatori e gli agricoltori.

A questi fattori si può sommare la ricostruzione di una relazione diretta fra chi consuma e chi produce, a partire da quella maggioranza di agricoltori che fa principalmente leva sul fattore lavoro come elemento produttivo, agricoltori che non solo escludono l'uso di OGM, ma che proprio non li concepiscono come opportunità produttiva.

La vendita diretta permette il contatto fra domanda e offerta e per dare gambe a questa proposta intendiamo

re un forte carattere operativo combinato ad una altrettanto forte idealità, rendendo possibile il contenimento dei costi di distribuzione, la riduzione dei costi ambientali della stessa, l'ottimizzazione della tracciabilità fondata sul ciclo breve e la giusta remunerazione dei produttori.

Che cos'è l'Offerta Organizzata

I produttori guardano con sempre maggiore interesse alla vendita diretta: un rapporto diretto con i cit-



Che cos'è la Domanda Organizzata

I consumatori che intendono acquistare prodotti rispettosi della salute, dell'ambiente e delle condizioni di lavoro si organizzano in Gruppi di Acquisto, ovvero in gruppi spontanei che si ritrovano per relazionarsi nella propria zona con piccoli produttori singoli o associati da cui rifornirsi direttamente tramite acquisti collettivi. In questo modo è possibile instaurare un rapporto di conoscenza con il