

L'associazione "La Vigna di Nabet" promuove sul territorio di Paderno Dugnano, Limbiate, Varedo, Cusano Milanino, Cormano e Bresso l'esperienza dei G.A.S.

G.A.S.T.O.N.E.

Gruppi di Acquisto Solidale: Tentiamo di Organizzare una Nuova Economia

Che cos'è un G.A.S.?

Il Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.) è un'esperienza di acquisto comunitario, guidata da criteri di salute, benessere, rispetto della natura, solidarietà verso i produttori.

Il Gruppo è formato da un insieme di persone/famiglie che decidono di incontrarsi per acquistare all'ingrosso prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra loro.

Il Gruppo diventa solidale quando decide di utilizzare il concetto di solidarietà come criterio guida nella scelta dei prodotti.

Solidarietà verso:

- i piccoli produttori
- l'ambiente
- i popoli del sud del mondo
- i gruppi sociali svantaggiati

L'obiettivo quindi non è soltanto quello di risparmiare, acquistando insieme grandi quantitativi, ma soprattutto quello di rispondere alle domande: 1) che cosa si nasconde dietro un determinato bene di consumo? 2) chi lo ha prodotto ha rispettato le risorse ambientali e le persone che le hanno trasformate? 3) quanto del costo finale va in pubblicità e distribuzione piuttosto che nel pagare il lavoro? 4) qual è l'impatto sull'ambiente in termini di inquinamento, imballaggio, trasporto, ecc...?

Perché dare vita a un G.A.S.

Alla base di tutto c'è una critica profonda verso il modello di sviluppo imperante, basato sul consumismo. In questa prospettiva, il G.A.S. vuole essere un percorso alternativo possibile per sostenere l'impegno di quanti desiderano un'economia più giusta. All'interno del Gruppo ci si aiuta a fare scelte di consumo ispirate ai valori di sobrietà, giustizia, rispetto per l'ambiente, solidarietà... E' possibile inoltre scambiarsi notizie ed esperienze, verificare le proprie scelte, senza sentirsi soli nella critica allo stile di vita corrente.

Vuoi saperne di più?

Visita il sito <http://www.retegas.org/index.htm>

Come sviluppare e mettere in pratica il consumo critico?

Sulla base di quanto detto, ci vogliamo impegnare ad acquistare prodotti che abbiano le seguenti caratteristiche:

- *rispetto dell'uomo*: acquisteremo beni che provengono cooperative sociali (disabili ed altre categorie svantaggiate) e da piccoli produttori che sono marginalizzati o esclusi dai normali circuiti commerciali
- *rispetto dell'ambiente*: i prodotti che sceglieremo devono rispettare la natura, quindi saranno a basso inquinamento (il produttore locale garantisce per esempio minor consumo di energia per il trasporto; i prodotti biologici garantiscono il non inquinamento di acqua e terra; i prodotti di stagione garantiscono un limitato consumo energetico e per il trasporto). Inoltre, preferiremo prodotti con imballaggi ridotti o che siano confezionati con materiale riciclabile.
- *rispetto della salute*: è decisamente più sano consumare frutta e verdura di stagione o prodotti di cui si conosce la provenienza e il processo di trasformazione, o che siano realizzati senza l'uso di pesticidi e diserbanti.

Si tratta di favorire l'acquisto presso i *piccoli produttori locali* che altrimenti risulterebbero schiacciati da tutto ciò che è di taglia "Extra Large" (multinazionali, grande distribuzione...).

Perché?

a. Occupazione

I piccoli produttori sono in generale ad elevata intensità di mano d'opera (ore di lavoro utilizzate per un prodotto), rispetto alle grandi aziende che sono per lo più ad elevata intensità di capitale (quota di finanziamenti utilizzata per un prodotto). La scelta dei primi rispetto ai secondi è quindi uno strumento importante per creare occupazione, ovvero per fare in modo che i soldi che spendiamo servano a pagare in misura maggiore chi ha lavorato rispetto alle banche o agli azionisti.

b. Condizioni di lavoro

Nell'era della globalizzazione l'economia mondiale sta portando ad una corsa verso il fondo per quanto riguarda le condizioni di lavoro: le multinazionali trasferiscono la produzione dove i costi sono più bassi, ovvero dove la manodopera è pagata meno ed i diritti dei lavoratori sono meno rispettati. Il prezzo basso a cui possiamo comprare un giocattolo in plastica proveniente dall'Asia è una magra consolazione se pensiamo che i posti di lavoro in Italia si trovano a competere con paghe enormemente inferiori in qualche angolo del mondo. L'unico modo per uscire da questa situazione che danneggia tutti è richiedere un livello minimo accettabile nelle condizioni di lavoro, che venga rispettato in qualsiasi parte del mondo.

c. Cultura e coltura

I prodotti locali spesso si accompagnano a colture e culture tradizionali della propria zona; entrambe rischiano di scomparire sotto le spinte nella direzione dell'uniformità imposte dal mercato globale.

Consumare prodotti tradizionali è un modo per allungarne la vita e proteggere la biodiversità, oltre che custodire per le generazioni future un mondo di sapori, ricette e tradizioni.

Regolamento del G.A.S. promosso dall'Associazione "La Vigna di Nabet"

1. L'Associazione "La Vigna di Nabet" promuove sul territorio di Paderno Dugnano e dintorni il Gruppo di Acquisto Solidale denominato GASTONE, offrendo ad esso un sostegno esterno, di natura organizzativa, senza alcuna responsabilità di ordine gestionale.
2. GASTONE (di seguito il G.A.S.) è un gruppo spontaneo formato da persone e famiglie che, condividendo i principi del consumo critico, si impegnano nella propria libertà a comprare insieme alcuni prodotti ripartendo poi i costi.
3. Qualora il numero dei partecipanti al G.A.S. superasse le 40 persone/famiglie, si procederà alla costituzione di due gruppi distinti.
4. Si precisa che l'adesione al G.A.S. presuppone l'accettazione del presente regolamento. Tali regole, come è ovvio, sono modificabili con il consenso della maggioranza dei partecipanti.
5. Suddivisione degli incarichi: è necessario individuare un coordinatore del gruppo e dei referenti per i singoli fornitori.
6. Il lavoro di ciascuno è assolutamente volontario, ma è previsto un rimborso spesa - integrale o forfetario - per l'uso di mezzi propri finalizzato alla buona gestione del gruppo (auto, telefono, fax, carta, ecc...).
7. I prodotti verranno pagati dai membri del G.A.S al prezzo di costo.
8. Ogni persona che aderisce al G.A.S. acconsente a pagare una piccola percentuale in più, dal 2 al 4% del valore della spesa, per coprire i costi di gestione e contribuire al finanziamento dei progetti di sviluppo della "Vigna di Nabet".
9. Il pagamento deve essere anticipato in contanti alla consegna della scheda d'ordine.
10. Le ordinazioni verranno effettuate in genere ogni 90 giorni circa, in date prefissate. I partecipanti al G.A.S. pertanto sono tenuti a consegnare le proprie richieste nei termini stabiliti.
11. Non sempre sarà possibile acquistare tutti i prodotti. Questa limitazione dipende: a) dalla reale disponibilità del prodotto, b) dalla quantità minima ordinabile, c) dall'ottimizzazione degli acquisti (per esempio: la pasta si potrebbe acquistare due volte all'anno, i detersivi una volta all'anno, l'olio sempre, ecc...).
12. La scelta dei prodotti da inserire ogni volta nella scheda d'ordine è affidata al gruppo che coordina il GAS.
13. I fornitori effettueranno la consegna in un solo luogo, da definirsi volta per volta.
14. I prodotti andranno ritirati nel più breve tempo possibile. In caso di ripetuto e/o inammissibile ritardo nel ritirare la spesa il coordinatore del G.A.S. è autorizzato ad escludere dal gruppo la persona interessata.
15. Al momento del ritiro dei prodotti, ogni partecipante riceverà un foglio di collegamento con informazioni varie sui nuovi stili di vita, Africa, globalizzazione, campagne, iniziative sul territorio... La redazione e la stampa di tale strumento è a cura dell'Associazione "Vigna di Nabet".
16. E' da escludersi qualunque tipo di responsabilità (sulla qualità dei prodotti, sulla loro conservazione, ecc...) da parte del volontario incaricato dell'acquisto o del trasporto.
17. Difficoltà e controversie saranno risolte attraverso il dialogo e in vista del bene delle parti.

Caratteristiche dei produttori e dei prodotti

PRODUTTORI

- Che utilizzano categorie di lavoratori svantaggiati
- Che rispettano i diritti dei lavoratori
- Locali (che implicano bassi costi di trasporto e inquinamento)
- Piccoli (basati più sulla forza lavoro che su investimenti finanziari)
- I cui processi produttivi siano documentati e controllabili dai consumatori, cioè noi
- Che coltivano con sistemi biologici (utilizzano il meno possibile conservanti, pesticidi, diserbanti, transgenico)
- Che non frodano il fisco

PRODOTTI

- A prezzo equo e solidale... per loro e per le nostre famiglie
- Di stagione
- A imballaggio ridotto
- Di qualità

Schede produttori/fornitori attualmente adottati da GASTONE

PASTA SUGO e FARINA

A.S.T.R.A. Bio s.r.l.

Cascina Corteregona 1, 26030 Calvatone (CR)

E' un piccolo produttore che impiega ex tossicodipendenti ed emarginati; è un produttore biologico controllato e certificato ICEA e AIAB; si acquista per unità di imballo o confezioni famiglia limitando gli imballaggi; consegne a domicilio del G.A.S.

Rif. Sig.ra Fulvia 0375/97115 e-mail: ordini.astrabio@libero.it

Pagamento con bonifico successivo alla consegna.

MELE ed ARANCE

Cooperativa Sociale Aretè

Torrebaldone (BG)

E' un piccolo produttore che impiega malati psichici e detenuti in semi libertà; rivende, trasforma e rifornisce frutta e verdure biologiche controllate e certificate AIAB e ICEA. Acquisti per cassette; consegne a domicilio G.A.S. Minimo 15 cassette

Rif. Sig. Diego Forestieri 035/341355.

Pagamento alla consegna.

RISO

Al Molino di Colli Giuseppe

Via Mulini 8, 27029 Vigevano (PV)

Ritiro mezzo proprio.

Rif. Sig. 0381/82042.

Pagamento al ritiro.

OLIO

Azienda Agricola Renzo Bronda

Frazione Cantone, 16 Vendone (SV)

Sito Internet: <http://www.ilpaniere.it/produttori/bronda/>

E' una piccola azienda familiare; l'olio prodotto è extravergine biologico spremuto a freddo (certificate e controllato AIAB); per la concimazione viene utilizzato esclusivamente Humus di lombrico mentre per il controllo delle erbe infestanti non viene usato alcun prodotto chimico ma viene eseguita una falciatura con mezzi meccanici; per la lotta contro la mosca dell'olio si utilizzano trappole cromotropiche ed eschew proteiche a base di melassa contenute in bottiglie appositamente collocate sugli alberi; consegne a domicilio G.A.S. Minimo 3 cartoni (18 bottiglie)

Rif. Sig.Bronda 0182/76253. e-mail: andrea.bronda@tiscali.it

Pagamento con bonifico o c.c.p. successivo alla consegna.

INSACCATI, CARNE SUINA, CONFETTURE, MARMELLATE, COMPOSTE e CONSERVE, MIELE

CO.A.FRA. Cooperativa Agricola Fraternità del Nibai

Cascina Nibai

Via al Cavarot, 20063 Cernusco sul Naviglio (MI);

Sito internet: <http://www.nibai.it/>

La Cascina Nibai è una realtà costituita da quattro cooperative differenti: La Cooperativa Fraternità, cooperativa sociale di tipo a, che svolge servizi socio-assistenziali-educativi;

La CO.E.FRA., cooperativa sociale di tipo b, che inserisce al lavoro persone svantaggiate, che lavora con produzioni proprie e conto terzi nel settore dell'elettronica e della comunicazione;

La CO.A.FRA., cooperativa agricola e sociale di tipo b, che produce carni e salumi, verdure e conserve e gestisce, sempre qui alla Cascina Nibai, un agriturismo;

La Cooperativa sociale consumo Fraternità del Nibai, cooperativa sociale di tipo b, che gestisce un'attività commerciale che ha il suo centro nel negozio d'alimentari sito all'interno della cascina stessa. Attualmente ha chiuso la sua attività per problemi economici. Le altre cooperative si sono prese l'impegno di coprire il disavanzo economico e riaprire un punto vendita-spaccio il venerdì ed il sabato proponendo altre iniziative per fare conoscere la realtà.

Le carni e gli insaccati di maiale sono nostrani e viene utilizzato solo cibo sfarinato mentre la frutta e la verdura prodotta e trasformata sono di natura biologica certificate e controllato ICEA; consegne a domicilio G.A.S.

Rif. Sig. Massimo Parlato 02/9249433. e-mail: consumo.nibai@tiscali.it

Pagamento alla consegna.

FORMAGGI

Caseificio Tomasoni F.lli s.n.c.

Via Roma 30, 25023 Gottolengo (BS).

Sito internet: www.biocaseificiotomasoni.it

Piccolo caseificio a conduzione familiare associato al consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano. La produzione prevede una tecnica artigianale con impiego di lavoro prevalentemente manuale e l'esperienza maturata da diverse generazioni. Producono formaggio biologico certificato AIAB con latte biologico certificato ICEA proveniente esclusivamente da aziende agricole lombarde dalle quali il caseificio acquista tutto il latte creando quindi stretti rapporti esclusivi e diretti con controlli costanti sulla qualità in tutta la filiera verificati dal CSQA (certificatore di qualità per marchi DOP, IGP e SGP). Costanti i controlli della ASL locale e dell'Istituto di Zooprofilattico di Brescia. Il caseificio inoltre si appoggia a due laboratori privati per un controllo incrociato quotidiano sulle caratteristiche organolettiche e chimiche della materia prima.

Consegna domicilio GAS.

Rif. Alberto Tomasoni 030/951007. e-mail: info@biocaseificiotomasoni.it

Pagamento alla consegna.

Società Cooperativa Agricola La Masca s.n.c.

Regione Cova 12, 14050 Roccaverano (AT).

Sito internet: www.lamasca.it

Nata nel 1998 dall'esigenza di intraprendere una attività agricola cooperativa che rispondesse all'esigenza di lavorare nel rispetto dell'ambiente, della persona, degli animali, di apertura al dialogo e alla solidarietà, è costituita da 4 soci lavoratori che tentano altresì di reagire al tentativo di uniformare gusti e sapori e quindi cancellare le tipicità locali. L'attività principale è l'allevamento caprino per la produzione di Robiola di Roccaverano D.O.P. con latte 100% caprino lavorato crudo. In cantiere anche le passeggiate con gli asini, visite e giornate didattiche. La capra è alimentata nei pascoli ricchi di erbe aromatiche e, in assenza di erba, con fieno locale. Nel mangime non ci sono OGM ed è curata con medicina omeopatica e la fitoterapia.

Consegna domicilio GAS.

Rif. Marco Spinello 014493313. e-mail: lamasca@libero.it

Pagamento alla consegna.

VINO

Comunità di Berzano.

Frazione Capoluogo 3, 15050 Berzano di Tortona (AL)

Sito internet: www.acieffe.org

La comunità di Berzano fa parte della Associazione Comunità e Famiglie fondata nel 1988. Essa promuove esperienze di vita comunitaria tra famiglie o gruppi, aperto a varie forme di solidarietà e socializzazione. La prima Comunità nasce a Milano (Villapizzone). La comunità di Berzano vive i questi valori in un contesto agricolo e contadino. In collaborazione con gli abitanti del posto si sono fatte rinascere vecchie tradizioni e feste paesane. Vengono coltivate viti, pesche, fragole, grano, orzo, mais e fieno. L'autosufficienza è assicurata da un orto per l'auto consumo, da un allevamento e da altri lavori occasionali (traslochi, imbiancature, trasporti ...).

Consegna domicilio GAS.

Rif. Gianni Ghidini 0131806624. e-mail: comberzano@tiscalinet.it

Pagamento alla consegna

Cooperativa sociale agricola I GERMOGLI o.n.l.u.s

via Boccaccio 13 San Colombano al L

La Cooperativa sociale agricola I Germogli nasce nel 2004. E' una cooperativa sociale di tipo B per l'inserimento lavorativo in particolare di minori in misure limitative della libertà personale.

Nasce come evoluzione della cooperativa sociale onlus Sherwood, di tipo socio assistenziale, che si occupa dell'accoglienza e degli aspetti formativi dei ragazzi. I GERMOGLI ha ereditato sia la cantina che le attrezzature della az.agr. Spegin, nata nel 1981 e condotta da un giovane milanese sfuggito ai ritmi della vita di Milano, ma soprattutto i vigneti e le conoscenze della vinificazione dei vini coltivati sulla collina di San Colombano.

Nel 1991 dall'incontro fra Spegin e un gruppo di adolescenti del paese di San Colombano ,nasce il VIRUS, un gruppo che animerà per 10 anni la vita culturale e sociale del paesino in collina. Nello stesso tempo il gruppo cerca di dare un valore aggiunto al prodotto agricolo, iniziando ad ospitare detenuti dando vita a forme alternative al carcere, in particolare a chi non avendo famiglia non poteva usufruire di licenze, e a dargli un reddito.

Dopo pochi anni inizia l'affidamento dal tribunale di Milano di minori provenienti dal carcere minorile C.Beccaria.

I primi clienti furono quelli dell'az.agricola; poi i primi contatti con il GAS di Monza " Perle ai Porci " e il gruppo di acquisto del " IL CANTIERE ".

Nei vigneti vengono coltivate le uve classiche : Barbera,Croatina ,Uva Rara ,Bonarda , e per le bianche : Riesling renano e italico , Verdea (Molto poca), Trebbiano ,Malvasia.

La coltivazione è fin dal 1995 rigorosamente biologica, con non pochi problemi causati dalla Flavescenza dorata che affliggono tutto il nord Italia, anche se non hanno la certificazione.

Tra le proposte che vengono fatte ai GAS quella della vendemmia e della vinificazione, per toccare con mano le vigne e visitare la cantina .

I cartoni sono da 6 e da 12 bottiglie. Pagamento al ritiro. Consegna a domicilio su richiesta.

Rif. Gianni Lunghi e Giancarlo Tosi Tel. 338-9939744 Fax 0382-723484

e-mail: must1976@libero.it

DETERSIVI

Hederanatur s.r.l. via G. Di Vittorio 21. 39100 Bolzano.

Certificato di qualità CISQ UNI EN 9001:2000.

Marchio almacabio

Sito Internet: <http://www.hederanatur.com/>

Nel rispetto dell'ambiente le formule Almacabio non contengono sbiancanti ottici, profumazioni sintetiche, derivati animali o di sintesi petrolchimica, nè fosfati o fosforo; sono a base di tensioattivi di origine vegetale e contengono enzimi non geneticamente modificati; sono completamente biodegradabili secondo le norme OECD; non sono sperimentati su animali e sono clinicamente testati ipoallergenici; non rilasciano gas altamente tossici come il cloro; sono prodotti concentrate; ritiro presso negozio convenzionato.

Rif. Sig.ra. Manuela 0471 501138 (per la Hedernatur).

Rif. Sig. Antonio D'Agostino (per la Eticomondo di Cernusco Sul Naviglio).

Sito internet: <http://www.equocom.it/eticomondo.htm>

Telefono bottega: 029232014

e-mail: equocom@equocom.it

Pagamento alla ritiro.

EKO s.r.l. Prodotti Naturali via Numa Pompilio 12. 20123 Milano.

Marchio Casa Gaia

Sito Internet: <http://casagaia.bio-eko.it/>

Produttore biologico secondo la normativa europea REG.CE2092/91

Produzione controllata dalla Codex s.r.l. organismo riconosciuto dalla Comunità europea per certificare i prodotti di origine biologica.

Nel rispetto dell'ambiente un laboratorio in provincia di Milano produce detersivi su formulazione EKO e utilizzando solo materie prime controllate e seguendo criteri ecologici che prevedono: l'impiego di tensioattivi di origine vegetale, esclusione di tensioattivi di derivazione dal petrolio, utilizzo di prodotti il più possibile non tossici per l'uomo e l'ambiente, scelta di prodotti chimici aventi catene molecolari di veloce e facile e completa biodegradabilità. Sono prodotti concentrati.

Ritiro mezzo proprio o corriere.

Rif. Sig.ra. Laura Marchionni 0248001320. e-mail: info@bio-eko.it

Pagamento al ritiro.

RIDUTTORI DI FLUSSO

Commercio etico .it

Rimandiamo le informazioni al sito www.commercioetico.it/index.htm

Grazie ai riduttori di flusso è possibile risparmiare *acqua calda e fredda* con un intervento semplicissimo.

E' sufficiente avvitare all'uscita del rubinetto il riduttore. Nella doccia e nei rubinetti che non consentono di avvitare nulla si interviene inserendo un riduttore nel flessibile. Grazie alla particolare conformazione del riduttore Eco si ottiene un getto d'acqua migliore con circa la metà dell'acqua.

E' un meccanismo piccolissimo ma estremamente raffinato. Il riduttore semplice è composto da 3 parti:

- Una valvola di riduzione della portata dell'acqua.
- Un dispositivo a spirale che imprime all'acqua un movimento circolare aumentandone la velocità.
- Un sistema di retine e fori che sfruttando la forza dell'acqua stessa la miscela con aria aumentando il volume del getto.

Perciò non si tratta di un semplice miscelatore di aria e acqua ma di un dispositivo che agisce in 3 diverse direzioni. Il riduttore è costruito in resina polarizzata sulla quale il calcare non attacca. Ridurre del 50% circa il consumo dell'acqua dei rubinetti significa ridurre del 20-30% circa il consumo globale dell'acqua (consumi ingenti sono infatti gli scarichi degli sciacquoni, lavatrici e bagni in vasca sui quali ovviamente i riduttori di flusso non agiscono).

PRODOTTI del COMMERCIO EQUO e SOLIDALE

Saranno acquistati alternativamente presso le Botteghe del Mondo del territorio:

- Bottega *ALTROMERCATO*
Piazza Giussani, 20032 Cormano (MI) tel. 0266302426
Sito Internet: <http://www.chicomendes.it/home/home.php>
- Bottega *EFFETTO TERRA*
Via Gramsci 45, 20037 Paderno Dugnano (MI)
Sito Internet: <http://digilander.libero.it/effettoterra/>

Il commercio equo e solidale è un nuovo modo di intendere gli scambi commerciali tra Nord e Sud del mondo, che si fonda sulla parità e la giustizia, contro ogni forma di sfruttamento.

Al produttore del Sud del mondo il commercio equo garantisce:

- un prezzo giusto, concordato con il produttore, per un livello di vita dignitoso;
- contatti diretti e continuativi;
- sostegno finanziario, attraverso il prefinanziamento degli ordini e lo sviluppo di progetti di microcredito;
- la valorizzazione della dignità del lavoro, in particolare nei confronti di soggetti svantaggiati o discriminati;
- il rispetto dell'ambiente attraverso l'incentivazione delle produzioni biologiche e naturali. Attraverso la vendita degli alimentari e dell'artigianato del commercio equo e solidale, la cooperativa Chico Mendes dà al consumatore la possibilità di trasformare il semplice gesto della spesa quotidiana in uno strumento di cambiamento.

LIBRI SUI TEMI DI INTERESSE DEL G.A.S.

Ogni volta la scheda di ordine proporrà l'acquisto di un libro, a prezzi scontati, sui seguenti temi: consumo critico, squilibrio nord-sud del mondo, giustizia, pace, ecologia...

La libreria dello CSAM offre i libri EMI al 30% di sconto e tutti gli altri al 20%.

CSAM (Centro Saveriano di Animazione Missionaria), soc. coop. a r.l.

via Piamarta, 9 - 25121 BRESCIA

Rif. P.Gianni tel 030-3772780 - fax 030-3772781

Sito: www.saveriani.bs.it

E-mail: libreria@saveriani.bs.it

* * *

PER INFORMAZIONI E ADESIONI A "GASTONE"

- Associazione "La Vigna di Nabot"
via Trieste 26 – 20037 PADERNO DUGNANO (MI)
tel 02.9105704
Sito: <http://www.nabot.org/>
E-mail: naboth@tiscali.it
- Coordinamento G.A.S.:
Tatiana e Fulvio Mameli, 02.6134646
E-mail: fulvio.mameli@tiscali.it

Paderno Dugnano, 19 ottobre 2006