

ALIMENTARI

Cult.

Fanzine di Spazio Gerra

Circolari

Editoriale

In Emilia ci siamo venuti su insieme, all'idea che dell'animale nostro, *al nimel*, non si butta via niente. È la prima lezione di economia circolare che ogni boomer ha imparato dai nonni contadini, per poi dimenticarla a favore di un benessere usa e getta, di una compulsione al nuovo e di un'obbedienza al marketing che dal dopoguerra in poi hanno eroso insieme, allo spirito critico, l'ultimo legame con la natura. La lavorazione del maiale, così come l'agricoltura fino a quel momento non prevedevano il concetto di scarto. Ogni attività, ogni manufatto, ogni materiale era perfettamente integrato in un ciclo che prevedeva il ritorno alla terra; ogni attrezzo, abito, oggetto veniva riparato, riutilizzato, riciclato fino a "fine vita". Insomma un'economia involontariamente, o meglio, naturalmente circolare, perché più somigliante ai processi della natura di quanto non sia la nostra economia globalizzata. Utopistico pensare di decrescere fino a ritornare a quel punto lì. Sconsiderato, d'altra parte, ignorare i sintomi che ci arrivano chiari ogni giorno dal pianeta terra.

Circolari è il secondo di una serie di aggettivi che abbiamo scelto (il **Polivalenti** di ottobre era il primo) e che nelle prossime fanzine continueremo a proporre, per provare a definire, sempre con uno sguardo ironico, il nostro modo di stare nel presente.

Così, in questo numero ci spostiamo dal racconto auto-ironico di una **circolarità routinaria** e quotidiana che pare metterci al riparo da ogni noioso imprevisto, imbalsamandoci in un presente connesso ma inesorabilmente ripetitivo, ad ambiti di carattere economico e sociale, per poi arrivare a chiederci che cosa significhi essere circolari.

Bastano pochi rudimenti di quella nuova disciplina che va sotto il nome di **Economia circolare** per farci capire il necessario cambio di paradigma che ha portato i governi a prendere impegni importanti, come ci spiega un economista nella prossima pagina. Prendendo a prestito l'aggettivo, con **Cultura circolare** Spazio Gerra sta cercando di fare di ogni progetto un'occasione per creare consapevolezza nel pubblico. Ogni azione, anche solo fare una mostra sottrae risorse all'ambiente. È perciò necessario riportargliele in qualche modo. Noi abbiamo scelto di farlo piantando alberi e di chiedere ai visitatori di aiutarci.

Nella sezione Circolari Cult. a pag. 3 presentiamo infine due dei tanti esempi di progetti che sul territorio di Reggio Emilia stanno nascendo in modo spontaneo e spesso su base volontaria per **ridare vita ad abiti**, oggetti, cibo, spesso con ritorni sociali a favore di quanti hanno meno mezzi per procurarseli. Qualcuno si entusiasma e la chiama **innovazione sociale**, altri più scettici la definiscono "solo una moda", i più maligni "greenwashing": sta di fatto che l'idea di **riprendere in mano la materia** e i materiali che ci appartengono, a cui teniamo e che ci circondano, di rimmetterli in circolo seduce sempre più persone. Essere circolari significa allora che ognuno può ritornare a **essere progettista e produttore**, non solo un consumatore da adescare con messaggi promozionali. Iniziamo a farlo con piccole azioni circolari - gli abiti, il cibo, i rifiuti - e abituiamo la mente a voler partecipare a processi sempre più complessi che grazie alle tecnologie possono agilmente diventare circolari - l'energia, la mobilità, la salute - processi da cui trarre benessere perché possiamo dire di esserne parte. Alla fine allora essere circolari è forse anche una **questione di libertà**.

Stamane mi sono alzato e ho cominciato il consueto rito giornaliero. Ho mangiato un kiwi a pasta gialla, quelli normali sono troppo legnosi, e nel mentre ho acceso la caffettiera per il caffè americano. Ho caricato il filtro con una miscela di arabica appositamente tostata per questo particolare utilizzo e poi mi sono tagliato un fetta di Linzer farcita con marmellata di ribes altoatesino, che dona alla torta quella punta di asprezza senza la quale la pasta frolla a base di nocciole delle Langhe non riuscirebbe a essere altrettanto protagonista.

E mentre uscivo dalla porta di casa, ancora con il sapore del caffè in bocca, pensavo: un'altra identica giornata è cominciata.

Poi l'ascensore, la macchina, la benzina, la piscina, la doccia bollente, il cappuccino. Ogni giorno spero che dietro al banco ci sia una barista capace di scaldare come si deve il latte trasformandolo in crema densa sopra la quale lasciare che lo zucchero di canna depositi fino a farsi lentamente inghiottire nella tazza. Mentre pago alla cassa del bar aggiungo al conto anche un Ferrero Rocher: me lo porto in ufficio per consumarlo al momento giusto.

Di solito il cioccolatino lo appoggio sulla scrivania, sotto invece tengo una confezione di prodigiosi datteri Medjoul. Vengono coltivati nelle Oasi nord africane e hanno questa pasta estremamente morbida, dolce e generosa che ti invade la bocca; sembrano quasi baci con la lingua.

Lì, sotto la scrivania, ho la mia piccola dispensa: anacardi o altra frutta esotica essiccata, ananas in scatola confezionata in sugo d'ananas e l'immancabile banana Chiquita, l'unica che non presenta quei fastidiosi fili fibrosi lungo la polpa. Mi raccontavano proprio qualche giorno fa che le banane arrivano dall'Ecuador ma che il marchio è di proprietà Svizzera.

Ogni giorno mi ripeto che dovrei cercare di cadere meno in tentazioni evitando di mangiare ogni sessanta minuti, ma nella routine quotidiana le cose tendono a cambiare poco e allora cerco quantomeno di alimentarmi con cura, sperando in questo modo di non strapazzare il mio corpo.

Poi attendo che arrivino le tredici per farmi cogliere dal solito dubbio: "dove vado oggi a mangiare? Pppalle, sempre le solite cose".

Se vado nella trattoria qui di fianco trovo i passatelli fatti a mano e cotti in brodo di cappone, mentre nell'altro posto ci sono dei croccanti tentacoli di polpo arrostiti e serviti su una crema di verdure aromatizzata all'aceto balsamico.

continua a pag. 3



Gianmario Taurisano, matite colorate su carta

Cultura Circolare



Spazio Gerra per una cultura clima-neutrale

Spazio Gerra promuove la "Cultura Circolare" impegnandosi a creare mostre sostenibili. Dal 2013 calcoliamo la nostra impronta ecologica e le nostre emissioni di CO₂. In questi otto anni abbiamo collaborato con **Phoresta Onlus** e insieme abbiamo compensato circa 535 tonnellate di CO₂ corrispondenti alla piantumazione di 4350 alberi. Come ogni attività, anche fare cultura ha un impatto ambientale e genera emissioni di CO₂. Si consideri che un evento di un'intera giornata a cui partecipano 250 persone produce circa 8 tonnellate di CO₂. L'obiettivo è pesare il meno possibile sul pianeta, coinvolgendo in questa operazione anche i visitatori di Spazio Gerra.

- Durante le inaugurazioni, i nostri buffet sono realizzati con materie prime locali e sono prevalentemente vegetariani.
- Misuriamo i consumi di energia elettrica, i km percorsi la quantità di rifiuti generati dal personale di Spazio Gerra e dai collaboratori.
- Chiediamo ai nostri fornitori di utilizzare materiali poco impattanti e mezzi di trasporto a basse emissioni.
- Accantoniamo una cifra pari a circa il 5% del budget di ogni mostra per compensare le emissioni di CO₂ del personale e dei fornitori. Con questo budget finanziamo progetti di riforestazione insieme a Phoresta Onlus.

- Gerra. Quanti chilometri ho percorso e con quale mezzo?
3. Partendo dal calcolo delle emissioni provocate dalla visita alla mostra, ogni visitatore può contribuire a compensarle con una donazione commisurata.
 4. Al termine di ogni mostra devolviamo a Phoresta quanto ricavato dal contributo dei visitatori e redigiamo un rendiconto dettagliato di quanta CO₂ è stata prodotta, quanta compensata e quanti alberi sono stati piantati.

Come conteniamo le emissioni di CO₂

- Riutilizziamo, ricicliamo e riadattiamo allestimenti di mostre precedenti nostre o recuperati da altri musei.
- Limitiamo il più possibile la produzione di nuovi materiali, soprattutto se plastici e non riutilizzabili.

Cosa chiediamo ai visitatori

1. Sollecitiamo i visitatori a prendere consapevolezza del proprio impatto sull'ambiente e a decidere di intraprendere piccole azioni per neutralizzarlo.
2. Chiediamo ad ognuno di calcolare le proprie emissioni di CO₂ prodotte da una singola azione, ovvero recarsi a Spazio



Il pannello per la compensazione collocato all'ingresso di Spazio Gerra

Rifiuto o risorsa?

Economia circolare per principianti

Intervista a Carlo Manicardi, presidente di Phoresta Onlus

Incontriamo Carlo Manicardi, professionista e fondatore di Phoresta Onlus in transito a Reggio Emilia per uno dei suoi trasferimenti, sempre rigorosamente in treno, tra l'Emilia e la Lombardia. Phoresta è un'associazione senza fini di lucro che dal 2013 promuove interventi di forestazione e conservazione degli ecosistemi con la finalità di mitigare gli effetti del climate change e generare crediti di carbonio per la compensazione delle emissioni di gas serra. Tra le attività di Phoresta si contano diversi convegni e webinar sui temi dell'economia circolare e sugli effetti che microplastiche presenti nell'ambiente hanno sull'organismo. In questa conversazione ripercorriamo insieme l'abc dell'economia circolare.

In cosa si differenzia l'economia circolare dall'economia lineare, quella in sostanza orientata al PIL?

Mentre il PIL si basa sui flussi finanziari ed economici, l'economia circolare mantiene e conserva lo stock fisico - lo stock di cappotti, di lattine, di alberi etc. Purtroppo la parola "conservazione" è troppo spesso considerata una parola che puzza di vecchio, di antico, di archeologia, ma nella prospettiva dell'economia circolare **conservazione** significa creazione di lavoro, di denaro e di valore. Questa è la differenza.

L'economia circolare ci insegna che a monte, prima ancora di arrivare al riciclo, possiamo evitare di produrre rifiuti. Come si fa?

È necessario prima di tutto cambiare paradigma. Il concetto di **qualità** è abitualmente associato alla realizzazione di nuovi prodotti e non all'aver cura delle cose già esistenti. Di conseguenza **l'uso di lungo termine** non è considerato un valore perché non produce nessuna risorsa aggiuntiva a quanto già possediamo.

Questo atteggiamento mentale va rivisto urgentemente. Bisogna convincersi che qualsiasi prodotto si può riutilizzare o, nel caso non sia possibile farlo, riciclare e quando è rotto lo si può riparare, o ancora fare up-cycling con ciò che non può essere aggiustato. Questi sono i concetti fondamentali sui quali lavorare nel presente.

Rifare o riparare cose vecchie e più in generale cose che vengono considerate rifiuti, crea **lavoro locale a km zero** e a bassa intensità di capitale.

Come possiamo comunicare al meglio questi contenuti?

Abitualmente tendiamo a essere impermeabili a tipi di nozioni che ci appaiono troppo complessi perciò è necessario tradurre in formule e dati incontrovertibili tutto ciò che stiamo dicendo. La formula delle **tre R - Riparare Riutilizzare Riciclare**, che stiamo ripetendo ormai da anni, è un tipo di comunicazione efficace che arriva in modo diretto alle orecchie di tutti.

Puoi farci un esempio di circolarità di un prodotto?

Un esempio banale: pulire una bottiglia di vetro e usarla di nuovo è un processo molto più rapido, meno costoso e meno inquinante che non spaccare il vetro portarlo in un deposito e rifarlo da capo. Questo è il concetto che deve passare.

Pensiamo alla produzione della plastica: per fare una bottiglia è necessario estrarre petrolio, caricarlo su una petroliera, trasportarlo in uno stabilimento petrolchimico dove viene raffinato ottenendo un semilavorato di etilene/propilene, che a sua volta viene inviato in un altro impianto per essere trasformato in polimero, cioè il granello di plastica dal quale nasce la bottiglia. Se noi prendiamo una bottiglia dai rifiuti e la tritiamo otteniamo esattamente lo stesso identico granello, questo si chiama riciclare.

In una ideale e perfetta circolarità economica dovremmo dunque arrivare a salvaguardare il pianeta da ulteriori inconsulte estrazioni di materia prima e conseguenti devastazioni ambientali attraverso la cosiddetta "materia prima seconda", ovvero il rifiuto. E magari anche il contribuente può arrivare a risparmiare soldi. È così?

Il rifiuto è considerato qualcosa di cui tutti ci vogliamo disfare, perché è vecchio, perché puzza, e appunto perché non è considerato un valore economico. Quando lo battezziamo come "rifiuto" è pensiero comune credere che non valga più niente.

Nella realtà, se guardiamo al **rifiuto come materia prima**, allora diventa una risorsa economica. È un fatto che il giro economico che ruota attorno ai rifiuti già ora è elevatissimo. Il tema della raccolta differenziata ne è un esempio. Negli ultimi vent'anni sono nate tecnologie che consentono la separazione automatica dei rifiuti (organico a parte) e che rendono di conseguenza la differenziata obsoleta. Ciò significa che il cittadino sostanzialmente si ritrova a pagare un servizio che in concreto non è più necessario. Tanto più se consideriamo che nel momento in cui compriamo una bottiglia d'acqua, paghiamo automaticamente una quota, inclusa nel prezzo d'acquisto, per il suo smaltimento e riciclo. In definitiva, nel momento in cui io cittadino faccio la differenziata, in realtà ho già pagato tutto il processo di recupero dell'imballaggio. Se ne deduce quindi che teoricamente dovrei arrivare a non pagare più la tassa sui rifiuti.

Libero, aperto, diffuso, scambiato... Per una nuova etica del possesso

L'esempio di AMALi, atelier del dono

Da poco tempo l'Associazione Partecipazione ha aperto **AMALi**, un piccolo Atelier di seconda mano solidale nato dalla ristrutturazione degli spazi in via Due Canali 1/A. Un luogo dove cose usate e non, come vestiti, scarpe e accessori, che molto probabilmente dopo essere state messe da parte e dimenticate, "ritornano in vita", vengono rimesse in circolo e tornano ad essere di nuovo guardate, toccate, desiderate e indossate da qualcuno che ne ha bisogno o ne è semplicemente attratto.

Molti di questi vestiti diventano anche un **aiuto concreto** per persone prive di mezzi di sostentamento e che vivono in condizioni di estrema povertà.

Ecco quindi come semplici capi e accessori ormai inutilizzati diventano il volano per far circolare qualcosa di più profondo, che va oltre all'oggetto in quanto tale. L'oggetto diventa il mezzo, il canale, lo strumento per **mettere in circolo il "valore"**, di cui molto spesso non siamo consapevoli.



Valore che si amplifica nell'**incontro tra le persone** che mettendosi in relazione scambiano generosamente conoscenze, storie ed esperienze dalle quali possono scaturire successivamente connessioni che generano una nuova realtà.

Se ci pensiamo bene, è proprio la circolarità che crea e nutre ogni aspetto della nostra vita.

Circolare è tutto quanto, che sia oggetto, pensiero, sentimento, esperienza, che non è trattenuto e difeso ma è **diffuso - scambiato - donato - ricevuto**. È comprendere che qualcosa non è mai veramente solo mio; posso servirmene o farlo mio per un po', identificarmi con esso, ma la natura intrinseca delle cose che è poi la vita stessa non può essere posseduta e fermata.

La natura di tutto ciò che è esistente è un **flusso** incessante e circolare che si muove liberamente.

Circolare è sinonimo di **libero**. Circolare è qualcosa di cui non puoi dire dove inizia e dove finisce ma quello che puoi vedere è che nel suo continuo esistere cresce e si arricchisce prendendo forme diverse in relazione a quanto le persone vi prendono parte.

Ed è proprio su questi valori e principi chiave della circolarità che è nato **AMALi**, un luogo dove i volontari mettono in circolo le proprie forze e capacità per creare uno spazio sempre aperto all'incontro.

Daniela Ponti

Volontaria Associazione Partecipazione



AMALi: Sabato 10-13 e 16-19

Per info e aggiornamenti apertura visita la pagina Facebook **AssociazionePartecipazione**
Via Due Canali 1/A, Reggio Emilia



Circolari

continua da pag. 1

Nonostante il monotono ripetersi del dubbio, mai che mi decida ad allungare di trecento metri la strada per andare a mangiare il Pokè in via Guido Da Castello. Piuttosto mi fermo da Jamal per scofanarmi i suoi Brywat di pollo, spezie e frutta secca arrotolati in croccante pasta filo. Hanno un gusto ammaliante che mentre li mangi ti rapisce, ma ormai li ho frequentati troppo e preferisco consigliarli ai neofiti piuttosto che mangiarli io stesso.

Nel pomeriggio, una volta sazio, mi lascio prendere da inutili e sonnecchianti tentazioni: un caffè macchiato al bar dei sardi, semmai corredato da qualche occasionale dolcetto, roba tipo Loacker che hanno quel gusto sintetico che ti riporta bambino ai tempi dei coloranti chimici. E poi il Rocher che dal mattino mi guarda dal ripiano della scrivania.

Quando il pomeriggio è ormai terminato, inizia il momento più malinconico della giornata. Cerco di esorcizzarlo facendo la spesa. Oggi vado al Conad perché domani ho amici a cena e voglio fare gli spaghetti con la bottarga, quella fresca di Sant'Antioco perché quella di tonno essiccata ha una punta acida che a me dà un poco fastidio.

Per stasera invece ho deciso di cambiare abitudini, seguo il consiglio di un amico che da qualche settimana usa Too Good To Go. Dice che a volte gli capita di portarsi a casa dei mezzi cabaret di paste rinsecchite, ma che altre volte ha mangiato bene e non ha pagato un cazzo. Ieri ho scaricato appositamente l'app. Interessante quel payoff che dice: "Combatti lo spreco alimentare, siamo qui per salvare il pianeta".

Cavoli, questa sì che è una bella iniziativa a cui aderire.

Circolare sì, ma soprattutto unico

One of One e l'upcycling under 21

La circolarità sta diventando una caratteristica essenziale di tutto quanto abbiamo intorno, basti pensare agli ambiti essenziali della nostra vita, dal cibo, all'energia, all'abbigliamento.

Nella moda, circolarità significa anche **ritorno**, ovvero riportare in vita un periodo storico, con i suoi ideali e le sue battaglie.

One of One è un brand gestito 4 ragazze e ragazzi tra i 18 e 21 anni che nasce con la missione di affermare un ideale di **slow-fashion** e upcycling e di cambiare la visione del vintage. Attraverso un processo sartoriale che fa suo il concetto di upcycling, ovvero di potenziamento della qualità e del valore di un prodotto usato, vogliamo creare nuovi capi partendo, ad esempio, da Levis vintage danneggiati o di seconda mano e incidendo così sulla circolarità della moda.

Utilizziamo denim, camicie e giacche vintage dalla vestibilità unica, cercando con la nostra produzione di non aggiungere capi all'enorme quantità di vestiti diventati rifiuti. Ci muoviamo nella convinzione che un vero **cambiamento** debba avvenire all'interno del sistema moda.

Ciò che crediamo e rappresentiamo sta proprio nel nostro nome, *One of One*: il nostro obiettivo è creare **capi unici** che mirano a rappresentare l'identità stessa e singolare di chi decide di indossarli.

Mariasole Bombardi



One of One:

Lunedì, martedì, mercoledì: 15.30-19.30
Venerdì e sabato 10-13 e 15.30-19.30
Via Guido da Castello 8D, Reggio Emilia



Gianmario Taurisano, matite colorate su carta

Alimentari Cult. - Fanzine di Spazio Gerra - P.zza XXV Aprile 2, RE

Redazione: Stefania Carretti, Lorenzo Immovilli, Erika Profumieri, Sara Bortolin.
Progetto grafico e impaginazione: Benedetta Storchi

www.spaziogerra.it

www.alimentaricult.it