

DICONO DI NOI.....

(..) Eravamo venuti per capire se e come collaborare con la nuova cooperativa, anche perché da quest'anno il prodotto comincia a esserci. Gli zucchini sono già pronti, e ogni mattina si fa un discreto raccolto. I pomodori cominciano a maturare e anche per loro fra qualche giorno il prodotto sarà quotidiano. Idem per le insalate, le bietole, un po' di aromatiche, le patate e qualche altro ortaggio che sta crescendo. Poche albicocche, quest'anno, ma ancora parecchie amarene, che a giorni finiranno. Nell'orto i ragazzi sono al lavoro per togliere l'erba – non si usano diserbanti di alcun genere! –, trapiantare e curare gli ortaggi. Al concime, solo letame, ci pensano le capre, le pecore e l'asino. Tutto il resto è lavoro manuale, facilitato solo da una motoagricola per arare e fresare la terra. L'orto è ben tenuto, anche grazie alla guida esperta del signor Beppe e della signora Angela: lei che quei terreni li conosce bene, li coltivava già il padre. I filari d'uva sono curati, le piante bene allineate, i solchi ben tracciati, le canalette per l'acqua ordinate. Vedo in tutto questo serietà, competenza, programmazione, rispetto, educazione. E soprattutto speranza, come sempre quando si coltiva un orto o una coscienza. Insomma, una cooperativa che coltiva ragazzi e produce ottimi ortaggi, frutta e molto altro. Se vogliamo, per dare una mano al progetto e mangiare cose buone, possiamo contattare la cooperativa e comprare un po' di questi prodotti. **La condotta Slow Food di Genova** – Giovanni Rebora, cercherà comunque di capire come contribuire a sviluppare e sostenere il progetto della cooperativa sociale agricola Pane e Signore.

Il concetto del buono, pulito e giusto è uno slogan che prende spunto da azioni auspicabili, comportamenti virtuosi che vorremmo si applicassero più spesso di quanto accada. Capita, però, di vederli già realizzati, cosa che dà piacere e fa anche riflettere.

Sergio Rossi  
Genova, 30 giugno 2013