

LA GARANZIA PARTECIPATA

Della **COMUNITÀ DI RESISTENZA CONTADINA JEROME LARONZE**

Pane ma non solo... da Stefano a Scandicci

DICEMBRE 2018

Nonostante l'allerta neve siamo riusciti ad andare dal nostro panettiere Stefano. Purtroppo è saltato il mutuo aiuto al mattino che recupereremo la settimana successiva ma siamo riusciti a fare la Garanzia Partecipata (GP).

Presenti: 1 panificatore/produttore affine, 2 olivicoltori, 2 del gruppo GP della CRC Jerome Laronze, 2 compagni della CRC Jerome Laronze ed una co-produttrice.



Stefano panifica in casa in una cucina piccola ed ordinata mentre il forno, grande e ben tenuto - con un piano per il pane e gli strofinacci bianchi stesi pronti per la prossima infornata - si trova fuori casa. Ci racconta che riesce a fare circa 100 Kg di pane a settimana, che vende un po' al mercato contadino della CRC Jerome Laronze e il resto tramite GAS e consegne a domicilio. A breve vorrebbe anche sistemare un po' il forno, soprattutto il piano, per garantire una miglior cottura al pane.



La visita non si ferma lì, poiché Stefano oltre a fare il pane gestisce dei terreni principalmente coltivati a ulivi. Li sta piano piano recuperando insieme ad un'altra persona ma questo gli permette di avere il proprio olio per fare il pane, un po' per casa ma anche un po' da vendere. Una parte di terreni è a bosco, dal quale ricava la legna per accendere il forno.



In una piccola parte del terreno ha messo un pollaio con alcune galline Valdarnesi che gli procurano uova che tiene per sé, mentre vende l'eccedenza. Vicino al pollaio si trovano i conigli che alleva per autoconsumo. Aveva un piccolo orto ma per ora da solo non riesce a gestirlo. Infine ha una piccola vigna attiva grazie alla quale autoproduce un po' di vino.



I suoi progetti sono quelli di seminare nello spazio rimanente il grano perché attualmente la farina la compra da Floriddia (<https://www.ammuina.org/floriddia/index.php>).

Inoltre dove vive c'è uno spazio, dove per adesso vinifica, che vorrebbe trasformare nel suo laboratorio di panificazione. Questo spazio è comunicante con una splendida cantina, di quelle vere di un tempo, ove conserva olio, vino, farine e vari altri prodotti.



Conclusa la visita torniamo nella calda ed accogliente casetta di Stefano, dove compiliamo le schede della Garanzia Partecipata, ci confrontiamo sul reperimento prodotti e aspettiamo il resto del gruppo della Comunità per proseguire con l'assemblea. Ilaria, la coproduttrice, ci saluta e ringrazia per il pomeriggio trascorso insieme.



NÉ CONTROLLORI NÉ CONTROLLATI