

Progetto Fifi

Unire la passione per il lavoro e l'amore per la terra, all'esperienza di tanti anni nel mondo del biologico, cercare di creare una realtà che sia coerente con il nostro modo di intendere la vita, sta alla base del progetto Fifi.

Vogliamo comprare un appezzamento di terreno agricolo, possibilmente con casa esistente, per tornare alla campagna e viverla creando un'azienda agricola secondo i principi del biologico e della permacultura.

Vogliamo rendere possibile un modello di vita sostenibile, più umano, dove si possano incontrare aspirazioni diverse.

Un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e delle persone un luogo a impatto zero dove vivere e da condividere per iniziative in sintonia con il progetto.

Oggi molte cose hanno nuove etichette, ma nascono da concetti antichi, la necessità di ripensare il modo di vivere del mondo industrializzato, sta creando una serie di pensieri che vanno dallo sviluppo sostenibile, alla decrescita felice.

Il denominatore comune di queste ricerche è il principio che lo sfruttamento della terra, così come quello dell'umanità, non possa essere perpetrato indefinitamente; abbattute le ideologie, non c'è più chi si batte per costruire una società basata sul rispetto dei diritti fondamentali di tutti, viviamo in balia di un mercato selvaggio, senza regole, i cui interessi sono in totale contrapposizione con la sopravvivenza dignitosa del pianeta e dei suoi abitanti.

I governi non hanno alcuno strumento per limitare queste potenze economiche che si occupano solo di aumentare i propri profitti, a discapito di tutti, senza alcun freno etico.

Globalizzazione, delocalizzazione, snellimento delle imprese, sono parole che coprono una realtà di disoccupazione nei paesi in cui il lavoratore è tutelato, avendo potuto affermare i propri diritti, e nello sfruttamento brutale in tutti quei paesi in cui si può esportare una catena produttiva, senza preoccuparsi di cose marginali come rivendicazioni salariali, sicurezza sul lavoro, divieto del lavoro minorile ecc.

Tutti noi vediamo nubi nere minacciare l'orizzonte nostro e delle generazioni future, ma cosa possiamo concretamente fare per cambiare qualcosa?

Noi abbiamo un sogno, che è una goccia nell'oceano, ma che abbiamo scoperto essere condiviso da altri: vivere secondo natura, nel rispetto, restituendo alla Madre Terra qualcosa di quello che ci è stato dato. Vivere del proprio lavoro, modesto e umile ma assai soddisfacente nella sua creatività.

Non vogliamo cambiare il mondo, sappiamo di poter cambiare soltanto noi stessi, ma crediamo che ogni piccolo mutamento abbia un effetto propagativo.

Gli sviluppi delle idee non hanno limiti! Ma all'inizio vorremmo recuperare un pezzo di terra dallo stato di abbandono e ricominciare a coltivare prodotti puliti, che non debbano fare tanta strada per arrivare in tavola, recuperare cultivar autoctone, alla faccia degli OGM.

Le prime cose che ci sono venute in mente sono la promozione di gruppi di acquisto solidali, che consentano al consumatore di comprare buon cibo risparmiando, accorciare la filiera attraverso la vendita diretta in azienda, un giorno la settimana dedicato al giro delle consegne a domicilio degli ordini effettuati per telefono o via email.

La fiera del bio, si terrà una volta al mese, servirà a far conoscere altre aziende operanti nello stesso settore, diversificare l'offerta di prodotti e a sostenere i produttori locali.

La vendita stagionale darà la possibilità di acquistare, prenotando in anticipo, i prodotti della stagione, freschi e trasformati, come olive e pomodoro; ci sarà inoltre la possibilità di partecipare alla raccolta e alla trasformazione.

Le cene sociali saranno eventi gastronomici aperti ai sostenitori del progetto.

Le attività didattiche saranno rivolte alle scuole, per far conoscere ai bambini e ragazzi le attività che si svolgono in un'azienda agricola.

Le attività ed iniziative rivolte agli adulti, saranno seminari e stage, inerenti: alimentazione naturale, cucina e inoltre benessere, salute di corpo e mente, evoluzione personale (shiatsu, qi gong, yoga, bioenergetica...).

I week end di salute e benessere offriranno una pausa rigenerante a base di cucina naturale vegetariana, massaggi e qi gong.

Vogliamo raccogliere parte dei fondi necessari alla realizzazione del progetto, tramite una sottoscrizione volontaria di quote unitarie minime di cinquanta euro che, ci impegniamo a restituire in merce prodotta in azienda.

Ci piacerebbe avere molti sostenitori convinti e coinvolti, che diffondano l'informazione ad amici interessati. Accoglieremo volentieri ogni suggerimento o sostegno, grazie a tutti.

Benny Faraci e Valentina Portelli