

## Imparare mangiando, e bevendo. Domenica 17 maggio a Ghezzano

Author : Francesca Parra

Date : 10 maggio 2015



Assaggiare, chiacchierare, conoscere e imparare. Questi gli ingredienti alla base di *Consumando si impara* che arriva a Pisa, o meglio a Ghezzano, domenica 17 maggio, quando dalle 11 e fino alle 19 il piazzale davanti all'enoteca *L'arte del bere* si animerà grazie alla presenza degli stand di 18 produttori della provincia di Pisa. Una giornata all'insegna della filiera corta ideata da **Fratelli dell'Uomo** insieme a **L'arte del bere** con la collaborazione della CNA e il patrocinio del comune di San Giuliano Terme.

*Consumando si impara* è il format con cui si anima sul territorio la campagna sulla responsabilità sociale d'impresa di Fratelli dell'Uomo *Insieme per un Consumo Consapevole*: l'associazione, insieme alle aziende, si propone di offrire ai cittadini, in qualità di consumatori, informazioni per comprendere la necessità di avere stili di vita più sostenibili, e strumenti concreti per acquistare prodotti che fanno della sostenibilità una concreta occasione quotidiana e possibile di un rapporto più attento con il territorio e la cultura che lo caratterizza.



Come nasce questa iniziativa ce lo spiega **Serena Leoni, responsabile della sede regionale toscana di Fratelli dell'Uomo**. "L'idea nasce nel maggio 2013 con lo scopo di avvicinare i consumatori ai produttori, creando un circuito virtuoso di dialogo e fiducia reciproca. Abbiamo scelto quindi un contenitore, quello della campagna in cui inserire aziende che si distinguono per essere luoghi di innovazione, rispetto dell'ambiente e della produzione sostenibile e azioni rivolte direttamente ai consumatori che li sensibilizzino nell'atto quotidiano della scelta di cosa comperare, consumare e perché".

Una delle idee alla base, come dice lo stesso nome, è che consumando si possono anche imparare cose nuove. "Esattamente. Consumando si può imparare tantissimo: si può imparare a leggere le etichette, capire da dove vengono e come sono confezionati i prodotti. Sapere quanti km fa un prodotto per arrivare fino a noi, capire quanto inquinamento c'è dietro un imballaggio o come vengono trattati i lavoratori dei vari passaggi della catena produttiva. Si può conoscere di più del proprio territorio e difendere la propria salute".



*Consumando si impara* ha esordito a Padova lo scorso ottobre riscuotendo, racconta Serena Leoni, successo di pubblico: "La prima edizione ha visto la partecipazione di centinaia di persone, attirando anche l'attenzione dei

media. Per Fratelli dell'uomo è stato un buon momento di conoscenza con le persone intervenute, che potevano 'prenderci il tempo' per saperne di più, non solo dell'associazione, ma anche dei prodotti presenti".

La speranza è che l'appuntamento di Pisa riscuota un simile successo, e gli ingredienti sembrano esserci tutti. "Domenica 17 si potranno assaggiare prodotti tipici del nostro territorio, parlare con chi li produce, passare un bel momento di svago e imparare qualcosa in più!"

Produttore capofila di questa edizione pisana di *Consumando si impara* è l'[azienda Colline di Sopra](#), che produce vino biologico fra le colline di Montescudaio e con il **vino Eola sostiene Fratelli dell'Uomo**: acquistandone una bottiglia infatti, un euro sarà donato all'associazione.

"Crediamo - conclude Serena Leoni - che i partner che hanno sostenuto questa nostra prima edizione siano fondamentali per far sì che esperienze del genere si ripetano e crescano".

Artefice della giornata insieme a *Fratelli dell'Uomo* **Elena Tridenti**, proprietaria insieme alla madre e allo zio dell'enoteca *L'arte del Bere*, aperta nel dicembre del 2010 dopo che, nel 2009 in seguito alla morte del nonno la storica enoteca di famiglia, aperta nel 1972.

L'incontro con *Fratelli dell'Uomo* avviene via mail: all'associazione viene proposto lo spazio per eventuali iniziative e racconta Elena, "stavo pensando già da qualche tempo di organizzare un evento di questo tipo, la proposta di FdU di organizzare *Consumando si Impara* mi ha dato la spinta definitiva".



L'arte del bere in realtà non è l'unico lavoro di Elena che si divide fra il Veneto e Pisa: "Il vero esperto di vini è mio zio Fabrizio", e a spingerla ad aprire una nuova enoteca è stata da un lato "la passione per questo settore, e dall'altro la voglia di portare avanti una tradizione di famiglia".

A *L'arte del bere* è possibile trovare vini di tutta Italia, e anche qualcosa dall'estero, ma un occhio di riguardo è riservato per la produzione toscana e della provincia di Pisa. Sul fronte dei prodotti gastronomici, ci dice Elena Tridenti "accanto alla Toscana una particolare attenzione è riservata ai prodotti del Veneto e del Friuli", che Elena ha l'occasione di scoprire ed esplorare durante i soggiorni veneziani.

Quella di domenica sarà dunque un'occasione preziosa, e divertente, per conoscere chi, e come, produce quello che mangiamo e beviamo.