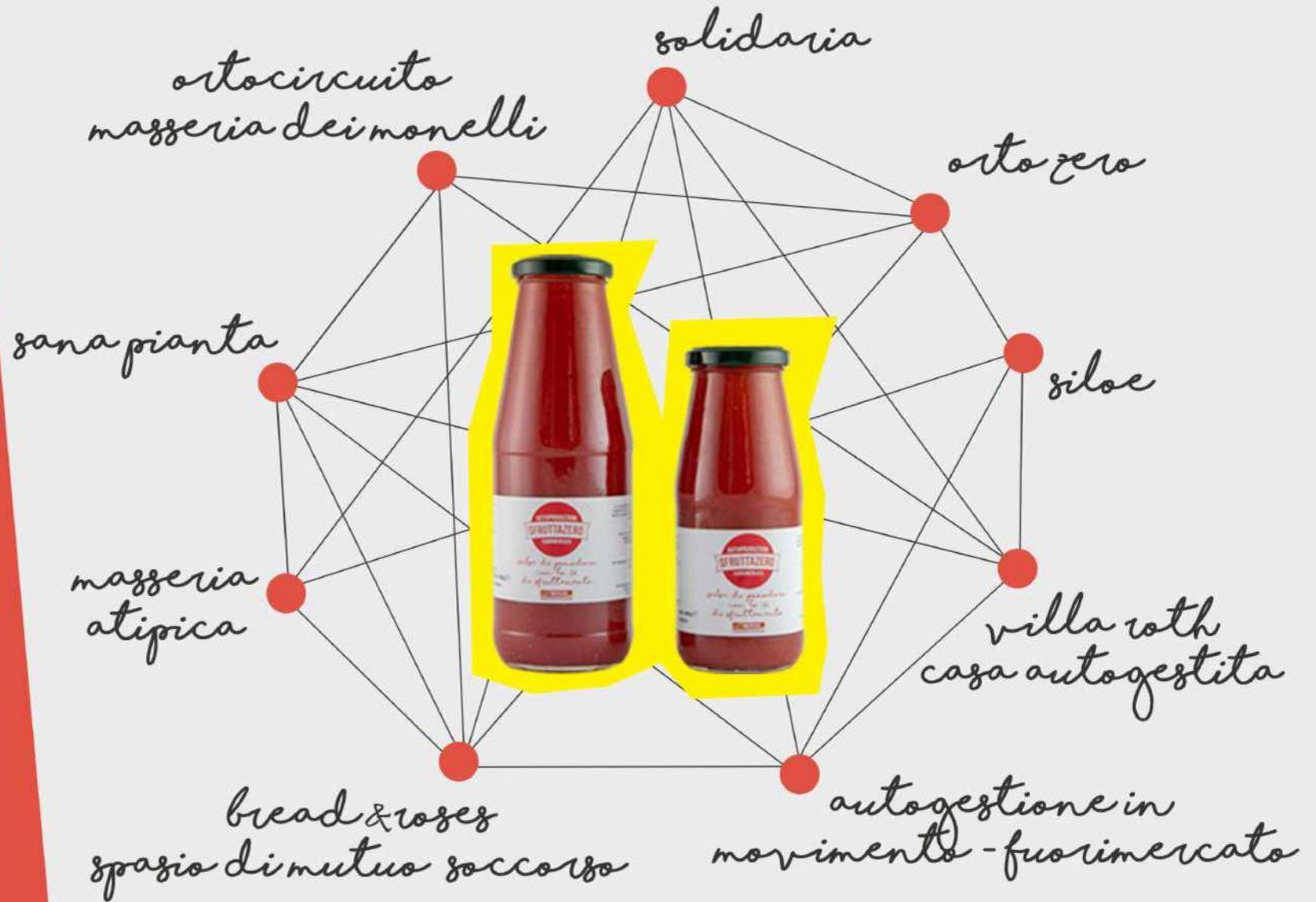


sfuzzazero

campagna di pre-acquist 



Solidaria
ASSOCIAZIONE ITALIANA



*salsa di pomodoro
con lo 0%
di sfruttamento*



solidaria

Nasce a Bari, nel 2014, da un gruppo di rifugiate africane e giovane native precari/e, con l'intento di costruire assieme forme di lavoro mutualistico e di tipo collettivo cooperativistico fondate sulla solidarietà e l'autogestione.

Giunge alla prima autoproduzione di salsa di pomodoro e a una riflessione sulle condizioni di sfruttamento lungo le filiere agroalimentari della GDO, dopo un percorso di attivismo antirazzista che ha avuto inizio nel 2008.

Ha supportato persone straniere nelle rivendicazioni per il diritto ai documenti e a un'accoglienza dignitosa, praticando forme di solidarietà dal basso – sportello di orientamento legale e sanitario, corsi d'italiano – e sostenendo forme di riappropriazione di immobili pubblici abbandonati a scopo abitativo.

Dal 2017 coltiva un ettaro di terreno nel quartiere Japigia di Bari, in una zona un tempo dedicata al lavoro orticolo e oggi preda della speculazione edilizia. Qui, per dare continuità al lavoro di agricoltura sociale avviato con SfruttaZero, Solidaria ha dato vita a **Solidaria Farm**, ovvero la coltivazione annuale di ortaggi stagionali.

Due sperimentazioni di un'economia sociale e solidale che provano a essere una risposta concreta ai bisogni e ai desideri delle persone ce vi lavorano.

Un anticorpo contro il razzismo sistema che mette in contrapposizione lavoratori locali e stranieri.

filiera sfuttazero

Autoprodotto per la prima volta a Bari, nel 2014, dall'associazione Solidaria con il fine di realizzare una filiera del pomodoro fuori dalle logiche del mercato: profitto e sfruttamento della terra e di chi vi lavora, dalla produzione alla distribuzione.

Basata sui principi e le pratiche del mutuo soccorso e del lavoro in autogestione, dal 2015, la produzione della salsa avviene anche a Nardò (LE) a cura dell'associazione Diritti a Sud.

filiera autogestita

Ci prendiamo cura dell'intero processo produttivo, dalla piantumazione del pomodoro sino alla distribuzione della salsa.

relazioni solidali

La filiera è realizzata grazie al lavoro in condivisione con realtà territoriali: Ortocircuito - Masseria dei Monelli, Orto Zero, Sana Pianta, Masseria Atipica, Cooperativa Siloe (coltivazione); abitanti di Villa Roth - casa autogestita (raccolta e logistica); la comunità di autogestione del Bread&Roses spazio di mutuo soccorso (spazio logistico).

comunità fuorimercato

Pensiamo alla filiera in termini di comunità, consapevole e di sostegno. La garanzia partecipata e il pre-acquisto sono due strumenti per partecipare attivamente alla filiera: si possono seguire direttamente, e parteciparvi, a tutte le fasi lavorative e organizzative; si può supportare economicamente la produzione.

etichetta narrante

L'etichetta trasparente comunica un modo altro di produrre. Fornisce informazioni dettagliate sulla filiera e sui costi sostenuti che sono quelli che vanno a determinare il prezzo finale della salsa di pomodoro.

cassa di mutuo soccorso

Il 2% del ricavato annuale è destinato ad una Cassa di Mutuo Soccorso. Nel 2015, assieme a Diritti a Sud, abbiamo costituito una cassa per sostenere percorsi di rivendicazione e autodeterminazione di persone migranti, e altre esperienze mutualistiche.

coltivazione

Ogni realtà partecipa alla filiera, coltivando una quota di pomodori, seguendo i principi dell'agroecologia e delle pratiche contadine, e restituendo valore alle colture locali attraverso l'impiego di varietà autoctone.

trasformazione

Il processo di trasformazione del pomodoro in salsa, quest'anno, è affidato a Natura Viva (Acquaviva delle Fonti, Ba), un bene confiscato alla mafia, in cui lavorano persone che prendono parte a percorsi comunitari di reinserimento socio-lavorativo avviati dalla Cooperativa Siloe, strumenti di emancipazione e autodeterminazione dalla trappola punitiva e di marginalizzazione della detenzione carceraria.

distribuzione

La distribuzione avviene nei circuiti alternativi alla Grande Distribuzione Organizzata: i nodi territoriali della rete Fuorimercato, i mercatini di autoproduzioni, gli spacci popolari e gli spazi autogestiti, le piccole botteghe. A Bari e nella provincia, ma quando ci è possibile anche nel resto d'Italia e all'estero, consegniamo direttamente a domicilio la salsa con il furgoncino dell'associazione.

listino 2023

FORMATO 690 g

PREZZO 3,20 €

CONFEZIONE 12 bottiglie

PESO 12 kg

Acquistando un quantitativo minimo di 8 cartoni del formato da 690g, il prezzo di ciascuna bottiglia di salsa di pomodoro è 3,00 €.



FORMATO 420 g

PREZZO 2,50 €

CONFEZIONE 15 bottiglie

PESO 10 kg

Acquistando un quantitativo minimo di 8 cartoni del formato da 420g, il prezzo di ciascuna bottiglia di salsa di pomodoro è 2,30 €.



Sfruttazero salsa

Solidaria Farm



- Bottiglia 690 gr
- Prezzo 3,20€

- Bottiglia 420 gr
- Prezzo 2,50 €

Quest'anno ci sono anche i prodotti del progetto Solidaria Farm: verdure sott'olio e marmellata. La frutta e la verdura per questi prodotti sono coltivate nel rispetto della terra e dei suoi lavoratori.

OLIO DI CINCINNATO

Sosteniamo anche l'olio extravergine di oliva solidale Cincinnato di Bitonto, a circa 20 chilometri da Bari.

L'agricoltore Vincenzo Achille produce da 9 anni un olio extravergine di oliva dal sapore deciso. L'olio è un blend di due diverse varietà (Cima di Bitonto e Coratina) ed è spremuto a freddo. L'intero processo, dalla coltivazione alla produzione dell'olio d'oliva, è realizzato attraverso l'agricoltura integrata.

L'olio di Vincenzo viene offerto anche all'interno della rete italiana FuoriMercato e contribuisce alle reti di solidarietà di impegno politico e sociale della regione.



- Tanica 5 Lt
- Prezzo: 75 € incl. trasporto

