

Funky Tomato: salsa di pomodoro da filiera etica

scritto da Redazione | 04/06/2015

ILICH **IVAN** SCUOLA POPOLARE DI MUSICA
DOMENICA 7 GIUGNO 2015 DALLE ORE 18.00
FUNKY TOMATO
Come reagire allo sfruttamento dei lavoratori migranti nell'agricoltura italiana



Come reagire allo sfruttamento dei lavoratori migranti nell'agricoltura italiana? Una delle strade è **produrre cibo in modo più giusto e solidale**, garantendo la **giusta retribuzione** a contadini e braccianti. Così nasce il progetto "Funky Tomato", per la produzione di salsa di pomodoro da filiera etica e **partecipata** in Basilicata e Puglia.

Funky Tomato si racconterà durante una giornata conviviale, verrà proiettato il **documentario "Quello che gli altri non dicono"** di Souleymane Dia (50 minuti) e sarà possibile saperne di più riguardo l'iniziativa tramite il **banchetto informativo** appositamente allestito.



La Scuola Popolare di Musica Ivan Illich: una scuola popolare nell'approccio e nei prezzi, rivolta a tutti coloro che vogliono imparare a suonare uno strumento in una prospettiva non necessariamente professionale, una didattica laboratoriale che privilegia e incoraggia fin dai primi momenti la pratica della musica di insieme, un luogo accogliente, con attività e spazi dedicati ai bambini, un ambiente conviviale, un luogo sociale di apprendimento e di scambio, musicale ed umano.

Scuola Popolare di Musica Ivan Illich, Via Giulio 7, Bologna 40129 - www.spmi.it - info@spm.it - tel.051.357753 dal lunedì al venerdì (17.30 - 20.00)
Le attività sono rivolte agli associati, per informazioni e/o iscrizioni rivolgersi in segreteria.

Funky Tomato: la presentazione a Bologna il 7 Giugno 2015

Il 7 giugno dalle ore 18, presso la Scuola Popolare di musica "Ivan Illich", viene presentata "Funky Tomato" la salsa di pomodoro da filiera etica.

IVAN SCUOLA POPOLARE DI MUSICA
 ILICH
 DOMENICA 7 GIUGNO 2015 DALLE ORE 18.00
FUNKY TOMATO
 Come reagire allo sfruttamento dei lavoratori migranti nell'agricoltura italiana



Come reagire allo sfruttamento dei lavoratori migranti nell'agricoltura italiana? Una delle strade è produrre cibo in modo più giusto e solidale, garantendo la giusta retribuzione a contadini e braccianti. Così nasce il progetto "Funky Tomato", per la produzione di salsa di pomodoro da filiera etica e partecipata in Basilicata e Puglia.

Funky Tomato si racconterà durante una giornata conviviale, verrà proiettato il documentario "Quello che gli altri non dicono" di Souleymane Dia (50 minuti) e sarà possibile saperne di più riguardo l'iniziativa tramite il banchetto informativo appositamente allestito.



La Scuola Popolare di Musica Ivan Illich: una scuola popolare nell'approccio e nei prezzi, rivolta a tutti coloro che vogliono imparare e suonare uno strumento in una prospettiva non necessariamente professionale, una didattica liberatoria che privilegia e incoraggia, fin dai primi momenti, la pratica della musica di gruppo, un largo accoglimento, con attività e spazi dedicati ai bambini, un ambiente conviviale, un luogo sociale di apprendimento e di scambio, musicale ed umano.

Scuola Popolare di Musica Ivan Illich, Via Garibaldi, Bologna 40121 - www.spimil.it - tel.051.211621 dal lunedì al venerdì 10.00-18.00
 Le attività sono rivolte agli associati, per informazioni alle iniziative rivolgersi in segreteria.

Produce e distribuire prodotti alimentari in maniera etica sta diventando un'esigenza sempre più sentita nella società moderna. I consumatori desiderano capire cosa comprano, da dove provengono i cibi che portano in tavola e vogliono contribuire, per quanto possibile, a tutelare il rispetto della dignità dei lavoratori.

Si inquadra in questo ambito "**Funky Tomato**", il progetto di filiera partecipata in cui il consumatore, tramite il preacquisto del prodotto (in questo caso pomodoro), diventa parte integrante della filiera di cui supporta le varie fasi. A produzione avvenuta, ciascun partecipante riceverà la quota di prodotto corrispondente all'importo versato inizialmente.

Funky Tomato riunisce agricoltori, agronomi, braccianti, artisti, cuochi e artigiani tutti impegnati nella produzione di una salsa di alta qualità ma anche bizzarra ed anticonvenzionale, autentica e libera dalle inibizioni e per questo chiamata "Funky".

Domenica 7 giugno, a partire dalle 18, presso la Scuola Popolare di musica "Ivan Illich" avverrà la presentazione pubblica di "**Funky Tomato**" e ogni partecipante potrà effettuare il proprio preacquisto di salsa di pomodoro da filiera etica al prezzo di € 15 € per 6 bottiglie. Il tour di presentazione, parte da Bologna ma proseguirà successivamente in altre città italiane.

Sotto le Torri, a presentare l'iniziativa ci saranno due amici cuochi di Bologna (**Stefano Navaro** e **Dario Liguoro**) che offriranno piccole preparazioni da prodotti contadini a sorpresa.

Per prenotare la partecipazione è possibile compilare questo modulo:
<http://goo.gl/forms/5uBOquxHqP>.

Funky Tomato non è il primo progetto di questo tipo. L'anno scorso, nella zona di Venosa e Palazzo San Gervasio (in Basilicata), era stata realizzata un'iniziativa analoga per contrastare un sistema produttivo di coltivazione del pomodoro, basato sullo sfruttamento della manodopera di migranti malpagati e senza diritti. In quel caso, era stata avviata la sperimentazione di una piccola

produzione di pomodori con filiera alternativa e attenta dall'inizio alla fine.

Da un paio di anni, in quella zona, è anche attivo il gruppo **"Fuori dal Ghetto"**, parte dell'Osservatorio Migranti Basilicata, che ha avviato una scuola di italiano con i migranti, attività di supporto e percorsi di rivendicazione, come casa e servizi di base. Quest'anno il gruppo si è incrementato e si è dedicato all'organizzazione di tutta la filiera.

La produzione avverrà su due terreni agricoli a Palazzo San Gervasio e Cerignola, messi a disposizione da due agricoltori partecipanti al progetto, dove si produrrà pomodoro da circa 3.000 mq (1/3 di ettaro) di terreno. Sono stati selezionati con attenzione i semi, cresciuti e trapiantati in due terreni a Palazzo San Gervasio e Cerignola e la trasformazione avverrà presso un laboratorio autorizzato, a Cancellara (Potenza). Non potrà essere certificata bio, ma lo sarà praticamente.

In tutte le varie fasi, dalla coltivazione alla trasformazione, saranno garantite circa 100 giornate lavorative regolarmente retribuite ma si spera che in futuro diventeranno di più e in maniera costantemente garantita.

[SCARICA QUI la brochure di Funky-Tomato con tutti i dettagli del progetto.](#)

Per altre informazioni è possibile contattare Mimmo (333.1772411) o Giovanni (338. 3980466).