

Un consorzio di imprese contro la Tav

In Valsusa nasce il marchio "Etinomia"

Reportage

MAURIZIO TROPEANO
INVIATO A VAIE

Semplificando si potrebbe dire che è nata la «Confindustria» dei No Tav, anche se per questi 160 imprenditori valsusini (agricoltori, commercianti, operatori turistici, artigiani, industriali, liberi professionisti) che hanno creato Etinomia, tutto quello che ricorda istituzioni e gerarchie va troppo stretto. Etinomia/made in Valsusa è un «marchio etico di servizi di alta qualità che cercherà di proporre un'alternativa morale al tradizionale modello di sviluppo: velocità non è progresso», spiega Ivano Toffoletti, uno dei soci della SdProget di Almese, società leader nella progettazione elettrica industriale con un fatturato annuo stabile di 2,5 milioni e almeno diecimila clienti, «solo una quindicina delle nostre valli».

La rete di soci

Il marchio e il sito - nati in lunghissime riunioni prima alla Maddalena di Chiomonte e poi al presidio di Vaie - sono il motore di questo progetto che sarà presentato il 25 novembre a Bussoleno. Spiega Claudio Piacenza: «Il web permetterà di creare interessanti sinergie tra le realtà associate (scambi di prodotti-servizi-competenze) e le farà conoscere all'esterno permettendo, a chi lo consulerà, di poter accedere a prodotti o servizi provenienti da azien-

de che operano secondo i principi del manifesto etico e della solidarietà sociale». Nelle intenzioni dei promotori «Etinomia potrebbe diventare un movimento nazionale».

Il manifesto etico

Il «cuore» del manifesto non può che essere il territorio, un territorio da difendere e salvaguardare anche con le proprie attività imprenditoriali. Si fa business ma privilegiando tutto quello che è locale (materie prime, trasporti, manodopera) e destinando una parte delle proprie competenze e saperi a «progetti di sviluppo sociale da realizzare con la Comunità montana o con le singole amministrazioni locali». Dal loro punto di vista il Tav è come il demone: pericoloso, dannoso, distruttivo, costoso e corruttivo.

Basta leggere la parte finale del manifesto etico che boccia la filosofia delle grandi opere per capirlo. Il loro no da imprenditori nasce dal fatto che «limita gli spazi d'azione dell'iniziativa e dell'impresa locale, spesso costretta a patire una condizione di scarsa redditività a causa della logica dei subappalti». Oppure mettono in evidenza il rischio di infiltrazioni della criminalità organizzata.

I custodi del territorio

Fulvio Durando è il titolare della Mistral, una piccola impresa edile e di movimento terra attiva dal 1960, e giura di «non aver mai accettato né accetterà in futuro lavori per il super-treno». Il motivo? «Non tutti i lavori sono eticamente accettabili. La mia valle vive una situazione di dissesto idrogeologico. Invece di spendere tutti quei soldi in un'infrastruttura

inutile sarebbe più giusto investire in interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria del territorio». In sintesi: piccoli interventi per piccole imprese con grandi benefici per il territorio.

Il business nella «terra»

Eden Ferrari e la moglie, Gemma Tavella, pionieri del biologico in Piemonte all'inizio degli Anni 80, si definiscono i «custodi del paesaggio». Con la loro azienda agricola non solo producono cibo biologico ma insegnano le tecniche per «l'orticoltura e la frutticoltura biologica». Con Etinomia vogliono provare a realizzare il loro progetto: «Insegnare ai cittadini come produrre il cibo». Come farlo? Con l'orto in affitto. Loro ci mettono una parte dei terreni - «un centinaio di appezzamenti» - e la disponibilità a dare assistenza e informazioni su sementi, trattamento della terra, tempi del raccolto: «Noi siamo convinti che di fronte alla crisi globale la risposta migliore sia investire nella terra e nel cibo».

Claudio Maritano ha lasciato un lavoro da assicuratore per aprire con il fratello Mario un forno a legna in località Bertassi di Avigliana. Fa pane dal 2004 con farina naturale macinata a pietra che si è guadagnata i premi dei maestri del Gusto della Camera di Commercio e il riconoscimento di Slow Food. Farina acquistata in prevalenza da produttori locali che in parte arriva anche da un terreno dove fanno produzione biologica di mais. «Il mio interesse di imprenditore coincide con quello della comunità: si può creare un circolo virtuoso che attraverso i prodotti tipici e certificati promuove un intero territorio».