



FUNKYTOMATO

POMODORO A FILIERA PARTECIPATA

Funky
T. N. S. 10



FUNKYTOMATO

POMODORO A FILIERA PARTECIPATA

FUNKYTOMATO è un pomodoro di alta qualità.

Prodotto in Basilicata, Funky Tomato segue le pratiche dell'agricoltura biologica, dalla semina alla raccolta a mano, e sarà trasformato con lenti processi di spremitura e cottura per mantenere le proprietà di succo e polpa.

FUNKYTOMATO è un'impresa legale in un territorio ad alto sfruttamento.

Nata dalla volontà di dare una risposta – piccola ma di qualità – alle dinamiche di speculazione della terra e dei braccianti impiegati nella produzione lucana del pomodoro, Funky Tomato vuole dimostrare che si può interagire con l'economia di oggi anche facendo delle scelte oneste.

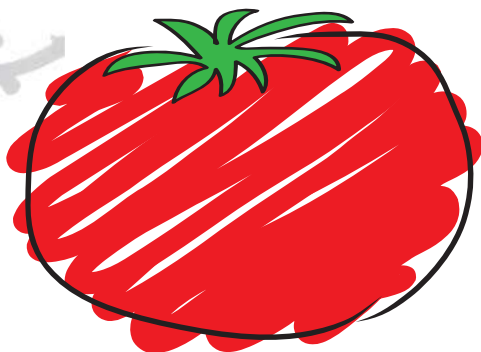
FUNKYTOMATO è un progetto di filiera partecipata.

Attraverso il preacquisto del prodotto, l'acquirente diventa parte integrante della filiera supportando lo sviluppo in itinere del progetto e ricevendo, a produzione ultimata, la quantità di prodotto corrispondente all'importo versato.

FUNKYTOMATO è tante storie.

Al suo interno ci sono agricoltori, agronomi, braccianti, artisti, cuochi, artigiani. Il risultato non può essere che una salsa funky perché bizzarra, anticonvenzionale ma anche eccellente, giusta. Oppure sporca perché autentica, libera cioè dalle inibizioni, secondo la vera accezione afroamericana del funk.

FUNKYTOMATO è buono in tutti i sensi.



FUNKYTOMATO. PERCHÈ?

L'agricoltura italiana vive da anni una situazione drammatica. Le politiche sviluppate a livello internazionale, europeo, nazionale e la strozzatura nei canali di commercializzazione egemonizzati da poche catene della grande distribuzione hanno a lungo ricercato la riduzione dei costi unitari a prezzo della salute, delle condizioni di lavoro e della sostenibilità di lungo periodo. Ciò ha penalizzato le piccole imprese, l'agricoltura contadina e i braccianti. Si pensi, ad esempio, ai bassi prezzi imposti dal mercato agli agricoltori locali che non riescono più a sostenere i costi di produzione o ai paradossi creati dalla politica agricola dell'Unione Europea.

L'Italia è il secondo trasformatore e conservatore mondiale di pomodoro dopo gli Stati Uniti, in termini di quantità di prodotti freschi trasformati. Nel 2013 l'industria italiana del pomodoro trasformato ha esportato 1,127 milioni di tonnellate di conserve di pomodoro, per un fatturato di 846 milioni di euro, in un mercato in crescita dell'8,32% in un anno.



Ma non è tutto oro quello che luccica. Nonostante il mercato del trasformato sia in espansione, negli anni sono stati sempre più bassi i prezzi di acquisto imposti agli agricoltori dall'industria. A ciò si unisce l'aumento dei costi di produzione nonché un'endemica (in)cultura del lavoro e una generale mancanza di organizzazione dello stesso. A pagare le conseguenze di tutto ciò sono gli agricoltori onesti e i lavoratori - italiani e stranieri - che affollano ogni anno le campagne e sopperiscono, con basse paghe e molte ore di lavoro, alle lacune di un'agricoltura che, in alcune aree, pare essersi fermata all'Ottocento.

Negli ultimi anni sembra tuttavia essere aumentata la consapevolezza dell'importante contributo che l'agricoltura può dare alla formazione di cultura e cibo di qualità, nonché di occupazione. Un'agricoltura diversificata, contrattualmente forte, consapevole delle proprie connessioni con il paesaggio e l'ambiente, attenta al rapporto con il lavoro e capace di attrarre giovani.

Funky Tomato nasce anche da questo.



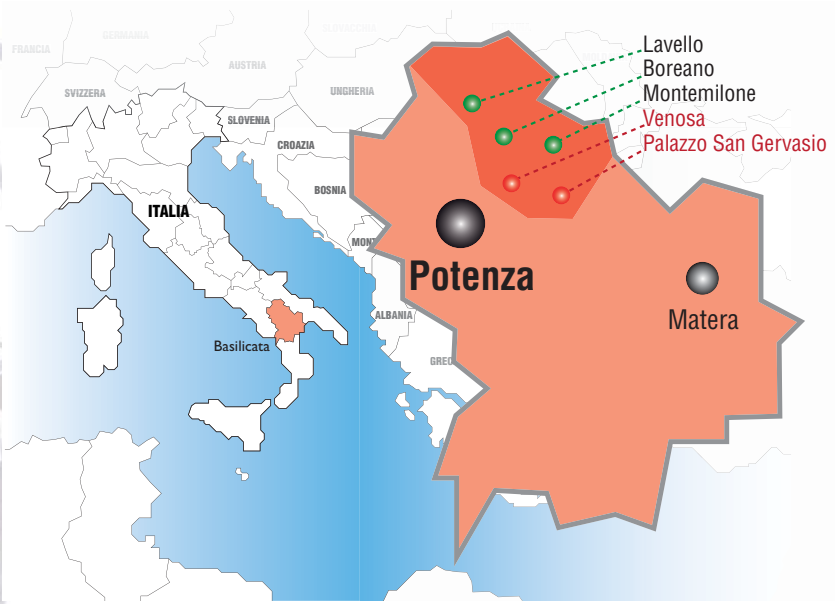
FUNKYTOMATO. DOV'È?

Funky Tomato sarà prodotto in Basilicata, nella zona del Vulture-Alto Bradano. Qui, insieme ad altre zone del sud Italia, l'intera filiera del pomodoro coinvolge decine di migliaia di agricoltori e quasi un centinaio di stabilimenti di trasformazione, per un giro d'affari annuo compreso tra 1,5 e 2 miliardi di euro. Eppure qui, insieme ad altre zone del sud Italia, sono sempre più drammatiche le condizioni dei lavoratori italiani e stranieri.

In particolare, nella zona di Palazzo San Gervasio e di Venosa decine di casolari abbandonati nelle campagne sono ripopolati ogni anno, indicativamente da luglio a settembre, da più di un migliaio di braccianti stranieri. Si tratta di giovani lavoratori, per lo più del Burkina Faso, che giungono da diverse regioni d'Italia per cercare impiego nella raccolta del pomodoro. Caporalato, pagamento a cottimo (3,5 euro a cassone di pomodori), irregolarità contrattuali. Queste le forme di reclutamento e di lavoro dei nuovi braccianti che vivono in case senza luce, senza servizi igienici, senza elettricità.

In tale contesto sembra, per tanto, importante dare una risposta attraverso un'idea d'impresa giusta e legale: ricostruire in piccolo la filiera del pomodoro dalla produzione, alla raccolta alla trasformazione per creare un prodotto di alta qualità. In tutti i sensi. Di alta qualità perché biologico e buono. Di alta qualità perché prodotto senza sfruttamento da un team eterogeneo di italiani e africani che hanno deciso di mettersi insieme per raccontare qualcosa di diverso.





FUNKYTOMATO. DAL CAMPO ALLA TRASFORMAZIONE

Le sementi

È stata individuata una selezione di sementi adatte al pedoclima dell'area del Vulturno-Alto Bradano in grado di garantire le qualità organolettiche dei prodotti finali e lo sviluppo di un'orticoltura sostenibile. Negli ultimi anni la storia dell'agricoltura del pomodoro è stata caratterizzata da condizioni climatiche che hanno determinato la diffusione di virosi e batteriosi dannose per le produzioni. Per tale motivo, parte delle sementi saranno varietà ibride scelte per abbassare la percentuale di rischio di perdita del prodotto. Un'altra parte, invece, sarà composta da varietà standard utilizzate in via sperimentale per verificarne l'adattamento al territorio.

Nella selezione figurano:

Nr.4 - Varietà standard con frutto a perino e a sviluppo determinato. Dall'ottimo gusto, nasce da una selezione degli anni '70 della varietà Roma. Sarà coltivata per la sua maggiore rusticità e per intraprendere il processo di selezione autonomo dei semi.

LS330 e Rossodì - Il primo a frutti tondi e il secondo a frutti lunghi, sono queste le varietà ibride scelte prodotte da due piccole ditte sementiere. Saranno coltivate per la resistenza al virus dell'avvizzimento maculato del pomodoro e per la freschezza che caratterizza la loro polpa.

Kiros - Selezione standard del San Marzano coltivata per la qualità superiore dei frutti, dall'ottimo equilibrio tra acidulo e dolce.

Qui Quo e Salentino - Ciliegino il primo e perino il secondo, sono queste due varietà selezionate per sperimentazioni enogastronomiche.



La produzione

Funky Tomato crescerà nei terreni dell'Azienda Agricola Vivai Verde Idea di Palazzo San Gervasio, nell'area del Vulture - Alto Bradano.

L'area interessata alla coltivazione del pomodoro si estende per circa 3mila metri quadrati ubicati in Contrada Terzo di Capo. Coerentemente con i principi etici fondanti il progetto - ossia il rispetto e la salvaguardia della salute dell'ambiente e dell'uomo - progettiamo la coltivazione riferendoci al metodo di **agricoltura biologica**. Ciò significa ricercare una strategia sostenibile, innovativa ed efficace che garantisca una produzione sana attraverso un approccio olistico. Un'agricoltura basata sull'osservazione, quindi, non sull'intervento. Questo comporta la messa in atto di alcune pratiche, quali: una corretta gestione agronomica della fertilità del suolo, un piano di nutrizione con ammendanti organici e alcuni prodotti consentiti per l'agricoltura biologica, un monitoraggio con trappole per i principali insetti fitofagi e sulle condizioni di inoculo e diffusione delle principali crittogame, un piano di difesa che, in base al monitoraggio, preveda l'uso dei consueti prodotti consentiti per l'agricoltura biologica e, in previsione, l'uso di altri prodotti naturali innovativi.

La trasformazione

Selezionati sul campo i pomodori più rossi e maturi, questi saranno trasformati in un laboratorio artigianale seguendo le pratiche lente che fin dal '700 hanno caratterizzato i metodi di conservazione di questo vegetale. Spremitura e cottura nei giusti tempi permetteranno, infatti, di rispettare l'equilibrio tra polpa e succo e di mantenerne intatte le proprietà.

Sono previste diverse forme di trasformazione:

la classica salsa di pomodoro, il pomodoro pelato, concentrato o a pezzi.

Oltre alla bottiglia da 0,66 l (pari ad un chilo di prodotto fresco) saranno disponibili anche altri formati.

Il laboratorio di trasformazione scelto è sito all'interno **dell'azienda agricola Bioagrisalute**. Ubicata nell'appennino lucano, nel comune di Cancellara (PZ), l'azienda si sviluppa su una superficie di circa 53 ha [www.bioagrisalute.it]

FUNKYTOMATO. COME ADERIRE AL PROGETTO

Strumenti di garanzia partecipata

Una delle azioni prioritarie del progetto è rendere trasparenti i costi necessari alla produzione e alla distribuzione di un prodotto agricolo sano e giusto. Strumento indispensabile a tal fine è la creazione nel sito web di Funky Tomato di una **sezione bilancio trasparente** in cui sarà possibile visionare la rendicontazione delle spese del progetto e, al termine della produzione, il bilancio totale.

Sarà, inoltre, possibile partecipare a ogni fase della lavorazione fruendo della **documentazione narrativa e audiovisiva** prodotta o recandosi **direttamente sul campo** per visitare il progetto e i suoi partecipanti. Attraverso una relazione diretta nella filiera, l'acquirente è in grado di scegliere in modo consapevole ciò che finirà nel suo piatto.

L'acquisto: modalità e prezzi

Il progetto prevede, come forma prioritaria, l'**acquisto anticipato del prodotto**, indicando la tipologia di trasformazione desiderata (salsa, pomodoro pelato, a pezzetti o concentrato) e il quantitativo richiesto.

Attraverso il preacquisto, il cliente potrà supportare lo sviluppo in itinere del progetto e ricevere, all'esito della produzione, il prodotto ordinato corrispondente all'importo versato. **Con l'impegno a sostenere la produzione, il fruitore diventa parte integrante del progetto di filiera.**



Funky Tomato prevede due tipologie di prezzi, a seconda che l'acquisto venga effettuato in modo classico, cioè a produzione conclusa, o attraverso il meccanismo del preacquisto. **In quest'ultimo caso sarà applicato uno sconto del 23%**. Tale sconto è reso possibile grazie al contributo che ogni membro della squadra investe nella finalizzazione del progetto. Ciò non intaccherà i passaggi della filiera: modalità di lavoro, qualità e quantità di prodotto saranno quelle previste dal processo di produzione secondo i principi di legalità e trasparenza descritti. È un modo per dire: **“Siamo noi i primi a crederci”**.

Tipologia acquisto	Costo euro/bottiglia SENZA PREACQUISTO	Costo euro/bottiglia CON PREACQUISTO
Da 0 a 100 bottiglie	3,00 Euro	2,30 Euro
Da 101 a 500 bottiglie	2,50 Euro	1,90 Euro
Da 500 bottiglie in su	2,50 Euro	1,70 Euro

*I prezzi indicati fanno riferimento alle bottiglie da 0,66 l, pari ad un chilo di prodotto fresco, e sono stati calcolati sulla base del **business plan** del piano di produzione.*

A conclusione del progetto, sarà definita una quota di solidarietà per sostenere altre realtà impegnate nel contrasto dello sfruttamento dei braccianti.



FUNKYTOMATO. LA FILIERA CULTURALE

Il pomodoro, la salsa, sono solo parte dell'opera.

Con il pomodoro si coltivano relazioni, si scoprono storie, si registrano suoni. Le terre lontane, le terre vicine, le persone nostrane, le persone straniere, i processi agricoli, i frutti che crescono, le trasformazioni. In ogni bottiglia c'è una narrazione densa che deve poter essere fruita.

Attraverso la relazione con autori del campo dell'arte proveremo a raccontare ciò che accade nelle campagne dove Funky Tomato sarà coltivato e trasformato.

La musica. Alcune tracce musicali dal sound funky saranno elaborate da musicisti di territori e tradizioni diverse e andranno a comporre un **disco funky** fruibile liberamente.

Le immagini. Dipinti, scarabocchi, fotografie, installazioni donati al progetto da esperti dell'arte figurativa saranno la nostra **mostra permanente**.

I video. Brevi montaggi che raccontano la crescita e la trasformazione del pomodoro e le storie dei suoi protagonisti - lavoratori, braccianti, agronomi, artisti - andranno a comporre il nostro **film**.

Nel sito web - **www.funkytomato.it** - le parole, i filmati, i dipinti, i segni, i suoni parte della produzione agricola verranno raccolti e diffusi: all'arte - e non solo al *bio* - il compito di dare qualità.

L'incontro. Per condividere questa esperienza organizzeremo momenti di degustazione gastronomica, musicale e narrativa per valorizzare il senso profondo della filiera e delle produzioni agricole: **le relazioni umane**.

Fare una passata, fare un disco, fare un film, un quadro, una fotografia. Fare cultura.



FUNKYTOMATO. CHI ADERISCE ALL'ACCORDO

FunkyTomato è un progetto fondato sulla collaborazione e l'aggregazione di imprese che operano nel settore agricolo e della comunicazione nonché di associazioni attive nel sociale.

ADERISCONO ALL'ACCORDO

CONTATTI

Azienda Agricola Vivai Verde Idea di Ungolo Gervasio

Azienda vivaistica per la produzione di piante ornamentali che si sviluppa su una dimensione di 18 ha. Sono presenti circa 600 mq di serre.

Sede vivai: C.da Terzo di Capo
Sede legale: vico Capone n.10
85026 Palazzo San Gervasio (PZ)
PIVA 01215400761

Ponte di Archimede Produzioni srls

Società che sostiene finanziariamente, intellettualmente e operativamente progettazioni e produzioni di tipo artigianale, rurale e culturale ed opera attraverso forme di co-working nella costruzione di progetti economici.

Sede legale: San Lorenzo, 13
87070 San Lorenzo Bellizzi (CS)
P.IVA 03368950782

Centro di documentazione associazione

Michele Mancino

Parte del network Osservatorio Migranti Basilicata, il centro ha lo scopo di monitorare e raccogliere dati, testimonianze e analisi relative alle condizioni di vita e di lavoro dei lavoratori stranieri impiegati in agricoltura in Italia, con un focus particolare per l'area del Vulture-Alto Bradano, dove l'associazione ha sede.

Sede legale: Largo Caprone, 10
85026 Palazzo San Gervasio (PZ)
CF. 9302265076
[www.osservatoriomigrantibasili-cata.it]

Fuori dal ghetto

Associazione composta da giovani lavoratori italiani e stranieri impegnati da alcuni anni nel monitoraggio e nella denuncia delle condizioni di vita e di lavoro dei migranti stagionali impiegati in agricoltura in Basilicata. Organizzano ogni anno una scuola di italiano presso la chiesa abbandonata del ghetto di Boreano, una contrada di Venosa.

[www.facebook.com/boreano]

FUNKYTOMATO. RUOLI E PERSONE

Produzione e trasformazione [Azienda Agricola Vivai Verde Idea]

Gervasio Ungolo. Agricoltore di riferimento del progetto, gestisce l'Azienda Agricola Vivai Verde Idea nei cui terreni saranno coltivati i pomodori. Da anni monitora le condizioni di vita e di lavoro dei braccianti stranieri in Italia attraverso la rete Osservatorio Migranti Basilicata e il Centro di documentazione associazione Michele Mancino [gervasioungolo@gmail.com].

Logmane Bara. Ha abitato per lunghi mesi nel ghetto di Boreano ma oggi ha trovato una casa migliore. È parte del collettivo *Fuori dal ghetto*. Per Funky Tomato sarà si occuperà di produzione e trasformazione del pomodoro e di mediazione culturale.

Enrico Gabrielli. Pericolo agrario o almeno così si definisce da quando ha lasciato il suo lavoro nella filiera di produzione del pomodoro industriale. È membro dell'associazione *Fuori dal ghetto*. Per Funky Tomato è l'esperto agrario di riferimento [bonushenricus@linux.it].

Mamadou Dia. Cercando di fare l'attore si è ritrovato a fare il bracciante. Ha rifiutato di lavorare con i caporali e da qualche anno è impegnato nelle attività di *Sos Rosarno* e di *Medici per i Diritti Umani*. Per Funky Tomato si occupa di mediazione culturale e lavorerà alla raccolta e alla trasformazione del pomodoro [mot-doux77@yahoo.it].

Supporterà il processo di trasformazione del pomodoro con le sue competenze tecniche la **Roma Gourmet srl**, azienda del settore alimentare che gestisce ristorazioni e catering a Roma e provincia.



Commercializzazione [Ponte di Archimede srls]

Paolo Russo. Dopo anni spesi a fare la guerra all'agro-business, sembra essere approdato nell'esercito giusto. È socio fondatore della *Ponte di Archimede*. Per Funky Tomato è il responsabile delle attività di commercializzazione [russo.paolo@gmail.com].

Giordano Acquaviva. Scenografo. La sua statura lo colloca negli spazi del campo dove si ha una visione chiara del gioco. È socio fondatore della *Ponte di Archimede*. Per Funky Tomato si occupa di comunicazione [giordanoacquaviva@gmail.com].

Giulia Anita Bari. Da anni nel settore no-profit, si occupa di comunicazione e coordinamento di progetti umanitari in Italia e all'estero. Ha lavorato per *Oxfam*, *ActionAid* e *Medici per i Diritti Umani*. Per Funky Tomato si occupa di gestione del progetto e di comunicazione [giulia.bari@gmail.com].

Commercializzazione

[Centro di documentazione associazione Michele Mancino/Fuori dal ghetto]

Domenico Perrotta. Sociologo premuroso che unisce la ricerca alla pratica dell'alternativa. È tra i fondatori dell'associazione Fuori dal ghetto di Venosa. Per Funky Tomato si occupa di commercializzazione e di relazioni nel senso più ampio del termine [mimmo.perrotta@gmail.com].

Giovanni Notarangelo. Ingegnere illuminato sulla via della solidarietà e animato frequentatore dei gas bolognesi (ma non solo). Fa parte del collettivo *Fuori dal ghetto*. Per Funky Tomato si occupa di pubbliche relazioni [giovanni.notarangelo@gmail.com].



Illustrazioni di Emanuele Scravaglieri

The image features a large, faint watermark of the Funky Tomato logo in the background. The logo consists of the words 'FUNKY' and 'TOMATO' in a stylized, hand-drawn font. 'FUNKY' is positioned above 'TOMATO', and both are enclosed within a hand-drawn rectangular border. The word 'FUNKY' is in red, while 'TOMATO' is in grey.

CONTATTI

Per ordinare Funky Tomato o avere maggiori informazioni

tomatofunky@gmail.com

Paolo Russo 3338104529 - Domenico Perrotta 3331772411

www.funkytomato.it

Aprile 2015

Studio RedDot Grafica

©FunkyTomato 2015 - tutti i diritti riservati.