



WarFree
Liberu dae sa Gherra



IN VIAGGIO CON WARFREE

Incontro on-line 22/10/2024

Per visualizzare la mappa cliccate qui:

<https://it.batchgeo.com/map/3022d5b323cc43e5ce9e09f517727a5b>

Marzia apre l'incontro con saluti e ringraziamenti a tutti i presenti, constatando quanto la nostra prima esperienza di ordine collettivo dello scorso anno sia andata molto bene, per l'organizzazione impeccabile di WarFree e per la disponibilità dell'azienda di logistica dove lavora Edoardo. Aggiunge: "Lo smistamento è stato semplicissimo e quindi, se si può ripetere nello stesso modo, noi siamo contenti. E poi...l'immagine di 3 navi di pace che partono dalla Sardegna per portare nel "continente" i vostri prodotti è stata davvero emozionante!"

Chiediamo **aggiornamenti sulla fabbrica RWM**

Arnaldo: data la situazione internazionale e l'approccio europeo e soprattutto del Governo italiano, gli armamenti sono sempre più richiesti e quindi tutti i produttori di armi stanno facendo grandi affari. In Sardegna fortunatamente il ricorso contro l'ampliamento della fabbrica è stato accolto dal Consiglio di Stato e quindi, anche se è stato realizzato un qualche allargamento dello stabilimento, non hanno potuto metterlo a frutto. Riescono a produrre il massimo possibile, anche se è meno di quello che vorrebbero... Il numero dei lavoratori fissi è stabile a cui si aggiungono dei contratti a termine assunti attraverso le agenzie di somministrazione. I dipendenti lavorano su tre turni, compresa la domenica.

La produzione è stata diversificata: oltre alla storica produzione di bombe per aerei, si produce componentistica per i carri armati, inoltre hanno siglato un accordo con un'industria Israeliana per la produzione di droni killer. Quindi dal nostro punto di vista la situazione è sempre molto grave! Continuiamo a seguirla costantemente, assieme a tutte le altre associazioni locali e nazionali, per cercare di arginare il più possibile questa deriva, anche se è sempre più difficile. Proprio per contrastare questa grande negatività, è **molto importante sviluppare tutto quello che è positivo:** le relazioni...voi...la crescita di WarFree, che ha nuovi soci e nuovi produttori, che stasera si presenteranno!

Abbiamo deciso di trasformare WarFree da associazione di categoria (definizione piuttosto nebulosa) in Associazione di Promozione Sociale che ci corrisponde molto meglio e ci permetterà di accedere a bandi e finanziamenti per la formazione e la promozione dell'economia civile.

Marzia propone stasera di immaginare di sbarcare col traghetto a Golfo Aranci, e di viaggiare per l'isola andando ad incontrare i soci di WarFree, da nord a sud, augurandoci poi di venire a trovarvi personalmente, durante una futura nostra vacanza sostenibile.



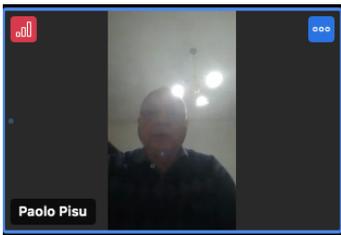
Partendo da nord incontriamo **Domenico Vargiu di Sassari**, uno dei nuovi soci.

Mimmo produce la Moringa oleifera, dichiarata superfood dalla FAO: è una pianta di origine indiana che la sua azienda coltiva e trasforma, per il momento come pesto; ma il progetto è di realizzare un laboratorio per produrre altri trasformati. Il sito per approfondire è <https://www.moringaextra.com/>

Mimmo è entrato da poco a far parte di WarFree, attratto dalla possibilità di coniugare lo sviluppo del territorio con principi fondamentali come il rifiuto della guerra e la promozione sociale. Oltre ad essere titolare dell'**Azienda agricola SAMOR**, Mimmo è un consulente aziendale e ha trovato molto interessante che nell'associazione vengano condivise competenze ed esperienze tra tutti i soci e non solo, portando cioè anche all'esterno valori e conoscenze per far crescere il territorio.



Scendendo incontriamo **Daniela Ibba di Oristano**, che è felice di rivederci. Abbiamo già gustato lo scorso anno il loro olio! Producono anche agrumi (prevalentemente arance) e da gennaio di quest'anno sono certificati biologici, dopo il triennio di conversione. Daniela spera in futuro di poterci anche ospitare, visto che hanno in corso una grossa ristrutturazione per il recupero del fabbricato aziendale, che lo renderà adatto anche al pernottamento. L'**Azienda agricola Giardino Villa Sara** è immersa in un territorio ricco di biodiversità e si trova non lontana dal mare.



È il momento di incontrare **Paolo Pisu dell'Azienda Vinicola Gennamanna** di Laconi, in provincia di Oristano, proprio al centro della Sardegna. Paolo ci ricorda che in azienda c'è il Giardino dell'accoglienza, dove si organizzano visite, degustazioni e assaggi, nello spirito ospitale tipico delle zone interne...le più selvagge, come i loro abitanti, che sanno comunque essere davvero accoglienti! I vini che Paolo produce non sono solo rigorosamente di vitigni sardi, ma di vitigni sardi di montagna: uve Cannonau spesso acquistate da cantine blasonate del nord o del sud Sardegna, per dar forza ai loro vini. Hanno ricevuto ben 12 riconoscimenti nazionali, l'ultimo arrivato una settimana fa dal Turing club e da Vini buoni d'Italia che pubblicheranno nelle loro guide del 2025. Il riconoscimento riguarda soprattutto il Kentu – Isola dei Nuraghi, il vino dei centenari! Il Kentu è fatto con 33% di Cannonau, 33% di Monica e 33% di Bovale, mentre l'altro rosso è Cannonau di montagna in purezza. Poi c'è un rosato di Cannonau di Sardegna DOC AL 100%. Lo chiamano il vino delle feminas, vino delle donne...perché, aggiunge Pino, "le donne hanno un'olfattiva interna superiore che permette loro di sentire profumi e sapori molto più di noi maschietti"; purtroppo però le scorte di rosato sono praticamente esaurite.

Aggiunge che Laconi è Bandiera Arancione, marchio di qualità turistico ambientale del Touring Club Italiano rivolto alle piccole località dell'entroterra che si distinguono per un'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità; ce ne sono solo 9 in Sardegna, su 377 comuni. Inoltre, per la sua spiritualità, è riconosciuta come la piccola Assisi: Paolo è stato coordinatore della Tavola Sarda per la Pace, collegata a quella di Assisi ed ha organizzato con Arnaldo le marce sarde per la Pace, una anche di fronte alla RWM.

Aggiunge che a Laconi c'è il più grande museo italiano della Civiltà Pre-nuragica, e promette che molte altre cose ce le racconterà quando andremo a trovarlo!



Scendendo ancora più a sud, incontriamo anche quest'anno **Rosi e Gabriele**, con la loro azienda **Apiflora di Carbonia** (su fb Apiflora)

Rosi: è bello ritrovarci dopo un anno, pronti per il prossimo Natale che ci aspetta, e per costruire tutto ciò che riusciamo...e anche di più, tutti insieme! Abbiamo prodotto vari tipi di miele in quantità molto basse, ma dedicando molti dei nostri mieli a WarFree, proprio perché sono stati loro a sostenerci per primi nella nostra produzione di miele di eucalipto, con la difficoltà di portare le nostre arnie nel terreno adatto: è stata davvero incredibile riuscire a produrlo quest'anno. Ci vorrebbe più tempo per raccontare...ma dico che non ci siamo sentiti soli e che ci sembra di aver prodotto insieme questo miele di eucalipto che quest'anno ha vinto una goccia d'oro a livello nazionale e quindi è nelle guide dei mieli migliori d'Italia. Questo mi fa sentire

non solo commossa, ma davvero felice! Anche perché quest'anno non ce l'aspettavamo, per una primavera strana e tanto altro...

Noi comunque non partecipiamo ai concorsi per vincere, anche se ovviamente quando accade ci fa piacere. Più che altro ci interessa che il miele venga analizzato non solo per le proprie qualità sensoriali, ma anche per le analisi chimiche e polliniche che confermano che quello sia veramente miele di cardo, o di eucalipto.

Gabriele dice che è tutto merito delle api...ma **Rosi** aggiunge che c'è molto anche il merito dell'apicoltore!



è il momento di ascoltare **Michele e Silvana**

dell' **Agriturismo Tupei di Calassetta**, una piccola fattoria biologica a conduzione familiare con agriturismo e fattoria didattica. **Silvana**: noi siamo quelli della lenticchia! Siamo nell'isola di Sant'Antioco. Quest'anno abbiamo avuto una produzione un po' scarsa perché l'abbondante siccità e per l'arrivo di animali selvatici...cinghiali, piccioni, cornacchie: una buona parte della nostra produzione, l'abbiamo dovuta lasciare a loro perché non avevano il cibo necessario dove solitamente vivono. In ogni caso siamo riusciti a produrre, anche se in quantità minore, le nostre resilienti lenticchie nere. Questa lenticchia soddisfa sempre le nostre aspettative, tra cui quella di darle alle mense scolastiche, un progetto che portiamo avanti all'interno della Comunità del Cibo che sta nascendo proprio nel sud Sardegna, in collaborazione con le Scuole e le Università, assieme agli agricoltori e contadini custodi. A settembre abbiamo fatto un percorso con i bambini, preparando un ragù di lenticchie che hanno gustato assieme alla nostra pasta, e che ha riscosso molto successo.

Oltre alle lenticchie produciamo i ceci, la pasta, dando sempre l'alternanza nelle coltivazioni del grano con i legumi.

Siamo contenti di far parte di WarFree e di incontrarvi anche quest'anno per potervi soddisfare al meglio, riproponendo anche la nostra pasta fatta con un miscuglio di grano e di lenticchie nere, macinate assieme e trafilate a bronzo, diventano le nostre trecce, che indicano proprio l'incrocio tra queste due biodiversità.

Speriamo di poter superare questo tempo in cui accadono cose terribili in tutto il mondo, e di poter continuare a sostenere le nostre utopie, e a pensare di cambiare – anche se siamo pochi – questa economia che dovrebbe essere felice e dovrebbe produrre dei cibi buoni da dare ai bambini. Penso che sia meglio cercare col proprio esempio di essere positivi, invece di definirci "contro"! Quindi con la nostra piccola agricoltura cerchiamo di proporre un altro modo di fare economia, di trasmettere cose belle ai bambini, e di darci ancora da fare, nonostante l'età avanzata.

Aspettiamo che veniate a trovarci: qui il posto è bello, potete godere del sole, visto che piove raramente, e del mare vicino!



Ora si presenta **Tiziana Diana**, che non rappresenta

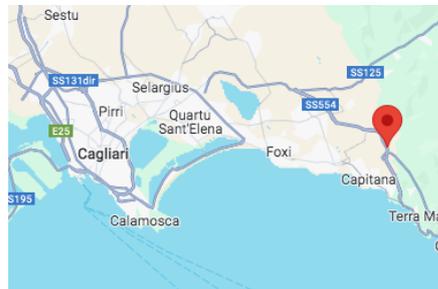
un'azienda di produzione ma una FoodCoop, cioè una cooperativa di consumo autogestita: **Mesa Noa Food Coop** di Cagliari <https://www.mesanoa.org/>

Tiziana ci racconta: "Siamo quasi 400 soci, di cui una parte si alterna in negozio - che preferiamo chiamare "emporio" per distinguerci dalla GDO - dove si vendono prodotti assolutamente in linea con i valori di tutti noi presenti stasera: riconoscere l'importanza del lavoro agricolo e delle produzioni sostenibili locali. Cerchiamo quindi di promuovere i piccoli produttori locali, di fare rete, e quindi l'incontro con WarFree è stato molto bello ma anche molto naturale, per sostenere un'economia etica e solidale, non basata sulla competizione o sulla ricerca del profitto a tutti i costi.

Nel nostro emporio si trovano produzioni amiche dell'ambiente, etiche, sostenibili, che pensiamo meritevoli di sostegno; oltre a produttori che hanno una lunga storia in questo senso, ci sono piccole realtà, non tutte in possesso della certificazione biologica, ma che andiamo a visitare e conoscere personalmente, e che verifichiamo essere amiche dell'ambiente per la tutela della biodiversità. C'è un gruppo di soci che si occupa di scegliere i prodotti che garantiscano una sana alimentazione, così gli altri soci che non sono dentro all'organizzazione e che acquistano, si fidano di Mesa Noa! Non seguiamo solo il discorso alimentare ma anche quello di economia circolare: abbiamo un laboratorio di cucito con tessuti esclusivamente di recupero,

promuoviamo il riciclo e il riuso cercando di coinvolgere in questo anche i produttori che sollecitiamo a riutilizzare confezioni e contenitori.

Siamo contenti di essere collegati qui stasera, perché ci piace conoscere e fare rete tra queste realtà affini alla nostra, anche se non abbiamo ancora capito come poter collegarci alla vostra rete, non essendo produttori ma solo rivenditori.”



è il momento di **Ramona di In Our Garden** vicino a **Quartu Sant'Elena**, un'azienda agricola multifunzionale in permacultura: <https://www.inourgarden.org/> e su fb **In Our Garden Sardinia**

Ramona: sono così felice di conoscervi, e di avercela fatta dopo solo quattro anni di coraggioso cambio vita! (prima facevo la consulente come psicologa del lavoro, formazione manageriale, sviluppo locale in giro per il mondo...) Non sono sarda, sono una che ha scelto volontariamente la Sardegna, per la qualità della vita, la longevità e il clima fantastico. Sono rimasta innovatrice sociale: ono in WarFree e in Mesa Noa fin dall'inizio, ma ho anche la mia azienda agricola dove con 55 ettari di splendore, produciamo vino, olive, arance, mandorle, piante medicinali e spontanee. Non avendo ancora il laboratorio di trasformazione, per il momento posso vendere solo i prodotti freschi ma finalmente, tramite un laboratorio esterno, son riuscita finalmente a produrre la composta di arance con il marchio WarFree!!

Confermo quello che hanno già detto i miei amici: per fare agricoltura ci vuole veramente tanto amore! Anche la mia uva, prima di diventare vino, è stata gradita tantissimo dai cervi e dai cinghiali per la situazione drammatica di siccità, ma fortunatamente noi lavoriamo molto con le erbe spontanee che crescono in qualsiasi condizione.

Ora vi propongo un rituale propiziatorio: oggi, per fare un distillato, ho raccolto profumatissimi fiori d'arancio che sono un meraviglioso regolatore dell'umore (ce li mostra sul video e li muove...ci sembra quasi di percepirne il profumo...).

Siccome non dovrebbero essere sugli alberi ad ottobre, li raccolgo, li distillo e ci faccio lo sciroppo e li annuso per tirarci su il morale! Qui in Sardegna siamo resilientissimi!!!

Quando verrete a trovarci, sappiate che qui In Our Garden organizziamo ogni fine settimana attività olistiche, culturali, sociali, politiche...siamo attivisti in qualsiasi movimento civile presente in Sardegna e siamo un po' un centro di accoglienza per coloro che vogliono cambiare vita. Tra poco lancerò una call per chi vuole cambiare vita e provare a vivere di agricoltura in modo comunitario, voglio creare una piattaforma dove mettere a disposizione una decina di modelli di business collegati alla nostra attività principale; vorrei diventare un vero e proprio agriturismo con le case (ma mi mancano i soldi...); per ora mettiamo a disposizione le nostre tende glamping dove gli ospiti possono riconnettersi con se stessi, con gli altri, con la natura e le bellissime spiagge vicine.

Abbiamo creato l'Associazione Turismo Quartu Sant'Elena, candidandoci ad essere nella costa sud un punto di riferimento per l'ecoturismo e il turismo responsabile: viaggi fatti per incontrare persone e vivere meglio insieme. Vi aspettiamo!!!



Per ultimo ci saluta **Ninetta Rizzo**, artigiana ceramista

di **Iglesias** che abbiamo conosciuto già l'anno scorso e di cui molti di noi hanno ordinato le meravigliose ceramiche.

Ninetta: mi fa piacere potervi ritrovare! Sono stata tra le prime socie di WarFree, proprio perché i valori erano già miei e quindi con facilità sono entrata a farne parte. Con le mie ceramiche cerco di diffondere il verbo "pace", attraverso i bigliettini che inserisco nel preparare i pacchetti. Il mio lavoro mi dà la possibilità di incontrare molte persone non solo dall'Italia ma anche dall'estero...anche da molto lontano...perfino dalla Patagonia! Quando parlo con queste persone della nostra associazione, sento molto interesse e mi dà forza percepire che molti condividono i nostri valori! Nel mio piccolo, riesco a diffonderli anche molto lontano...anche restando sempre qui ad Iglesias!

Arnaldo aggiunge che il negozio/laboratorio di Ninetta è proprio nel centro storico di Iglesias e quindi i turisti, visitando la città, non possono restare indifferenti... entrano e vedono Ninetta lavorare, ammirano le sue produzioni e la sua abilità, e da lì nasce il dialogo.

Arnaldo ci racconta che oltre a noi che siamo stati i primi a fare un ordine collettivo, hanno iniziato un contatto con un Gas di Parma, e un altro di Bologna e con il Furgoncino Solidale, ma sicuramente Rete G.A.S. è stata di gran lunga il "cliente" più importante.

Eravamo in parecchi di Rete G.A.S. Vicentina collegati: oltre a Marzia, Mirco, Cristina, Francesco ed io della Segreteria, c'erano Antonella, Nadia, Nicola, Rosi, Alberto ed Anna, Renata, Massimo, Margherita, Roberta, Marta, Daniela, Sofia e forse qualche altro....

Marzia ribadisce il suo amore per la Sardegna, dove ha anche legami di amicizia attraverso l'attivismo del movimento No.Pfas; un amore rinforzato anche stasera, dove abbiamo percepito una Sardegna che sublima pace, speranza, gioia, resilienza, contro ogni aspettativa, visto il periodo denso di guerre e strazio! Ringrazia per tutta la passione e la forza che riuscite a trasmettere. Molti di noi ringraziano per l'incontro, che ci ha dato una carica e un entusiasmo di cui avevamo veramente bisogno, e per il viaggio che assieme abbiamo immaginato, e che ci auguriamo tutti di poter fare davvero! Attendiamo i prodotti per gustare i sapori e i profumi della meravigliosa Sardegna, e per donarli a Natale anche a chi non li conosce!

Incontrare WarFree ci dà la forza per dimostrare a quelli che dicono che non si può fare niente per cambiare questo mondo dove guerre e violenze imperversano, che invece si può: WarFree ne è la prova concreta!

Alla fine interviene Mirco per ringraziare e raccontare un po' di quello che succede qui con i cammini organizzati da Vaghe Stelle, a partire dal tema dell'acqua per conoscere il territorio, chi ci lavora e ci abita, con un occhio particolare al mondo agricolo. Descrive poi il cammino che verrà fatto a fine mese dalla Val Cortella, nel Bellunese, fino a Venezia. Otto giorni per una mobilitazione contro il progetto della Diga del Vanoi, e per far conoscere costruttivamente tutte le alternative a questo progetto e mettere le basi per una nuova alleanza tra pianura e montagna: non possiamo continuare a consumare suolo, a praticare un'agricoltura che richiede molta acqua, a non preoccuparci della ricarica delle falde, per poi chiedere alla montagna di venire in soccorso. Una mobilitazione contro una grande opera, contro questo sperpero di denaro pubblico, mettendo in pericolo una piccola valle molto franosa...vicina al Vajont; una bella alleanza che si sta creando lungo queste aste fluviali: torrenti Vanoi e Cison, e il fiume Brenta fino alla laguna.

E, visto che Mirco non è mai stato in Sardegna, lancia l'idea di poterne in futuro organizzare uno come Rete! Ramona ci scrive che la sua azienda è una tappa possibile nel cammino delle cento torri <https://www.cammino100torri.com/> e che nell'iglesiente c'è il meraviglioso cammini di Santa Barbara <https://www.camminominerariodisantabarbara.org/>, mentre Paolo Pisu ci ricorda che Laconi è Comune capofila del cammino Francescano di Sardegna

<https://noicamminiamoinsardegna.it/cammini/francescano/>

Sarebbe davvero un sogno....

Arnaldo conclude l'incontro affermando che la gioia e l'entusiasmo sono reciproci e contagiosi...come nei vasi comunicanti...e che la nostra esperienza sarà fruttuosa e porterà visibilità oltre alla nostra cerchia...anche fuori dall'Italia. Godiamocela per tutte le gratificazioni che ci dà! E Ramona ci manda un po' di buonumore attraverso la pioggia di fiori d'arancio che ci mostra nel video...

I sardi sono davvero fantastici!!!