

Report Viaggio Praga.

Il viaggio a Praga nell'ambito del progetto "Learning towards solidarity base food system".

Abbiamo effettuato il viaggio a praga per potere assistere a questo workshop, laboratori e seminari di tre giorni organizzato da KomPot , un associazione che promuove l'agricoltura organica cercando un fonte locale del cibo di migliore qualità ad un costo sostenibile . Il 12 Giugno siamo arrivati a Praga ed intorno alle 18 abbiamo visitato l'orto comunitario della città gestito da un gruppo di volontari che vogliono promuovere l'Agricoltura organica anche in città. Il terreno è stato messo a disposizione da un proprietario benestante e sensibile al sistema alternativo del cibo. Grazie all'impegno dei ragazzi che gestiscono nel modo volontario l'orto, sta nascendo piano piano l'orto urbano di Praga e potrebbe essere un modello in cui si può partire per rendere praga una città che valorizzi l'Orto comunitario. Abbiamo visto durante questo percorso che i ragazzi si stanno muovendo per la valorizzazione delle buone pratiche e di promuoverli in città tramite la coltivazione dei frutti, legumi e ceriali in modo con l'agricoltura organica.



Dopo siamo arrivati in un locale per cena dove non solo abbiamo assaggiato le specialità di Praga, anche abbiamo conosciuto tutti gli altri partecipanti. L'atmosfera era conviviale. Era un momento di socializzazione e di cena assieme e di decidere cosa cucinare assieme per l'ultima notte. Dopo la cena siamo tornati in Ostello a Praga per il pernottamento.

il 13 Giugno di mattina dopo la colazione, siamo andati subito per l'orto di **KomPot Community and Food** alla Periferia di Praga dove abbiamo rializzato la maggior parte del workshop, è stata una giornata particolare. All'arrivo abbiamo fatto colazione con prodotti biologici assieme alla comunità. Abbiamo iniziato con la giornata tipica del contadino visitando l'orto e raccogliendo prodotti dell'orto, frutta, verdure dopo di che un Chef di praga ci ha fatto piatti tipici. Abbiamo pranzato assieme a coloro che lavorano nell'orto comunitario. E' stato anche un momento per conoscere i prodotti che si consuma a praga e le modalità di produzione. Momento fondamentale per noi visto che prima di arrivare a Praga avevamo già visitato alcune realtà in Lombardia . Un momento anche di confronto e la sensazione che abbiamo avuto è che piano piano ci sono persone consapevoli del rischio che corre il suolo che si organizzano per proteggerlo anche per la generazione futura. I volontari dell'orto ci hanno spiegato il funzionamento dell'orto.



Il 14 Giugno è stata una giornata totalmente dedicata al workshop e seminari. La mattina dopo la colazione abbiamo iniziato il Workshop, ci siamo riuniti per proporre diverse tematiche sulle quali concentrare l'attenzione. Dopo un momento di voto, abbiamo diviso i partecipanti in gruppo asseconda dell'interesse per le tematche. Ho partecipato attivamente à 4 worshop con questi temi: Definizione di CSA, creazione di CSA al livello europeo, comunicazione all'interno della CSA. Durante quel

momento abbiamo fatto un confronto tra GAS italiane e CSA. E' stato un momento ricco di preparazione e di approfondimento delle tematiche trattate durante gli altri giorni. Questo ci ha mostrato che abbiamo quasi gli stessi problemi. I paesi ricchi e quelli poveri hanno bisogno di un sistema alternativo del cibo. Hanno bisogno del cibo in quantità e qualità, per questo ci sono comunità che si muovono ogni giorno in cerca di questo sistema alternativo del cibo. I partecipanti hanno dimostrato che solo creando reti si potrebbe passare dal sistema di spreco ad un sistema che terrebbe conto della generazione futura. Inoltre dalla discussione si è sentita la necessità di coinvolgere gli amministratori locali nella comunicazione di questo modello alternativo del cibo.

La giornata è stato intenso dopo il pranzo abbiamo iniziato la seconda parte del workshop finito alle 18, abbiamo in iniziato il laboratorio di cucina. si trattava dei gnocchi. Momento di cucinare e di mangiare assieme per vedere come il cibo è un elemento che avvicina i popoli.

L'insegnamento che ho ricevuto durante questa giornata è che la gente diventa sempre più interessato per un sistema alternativo del cibo in grado di rispettare l'ambiente, la salute e in grado di lasciare la terra per la generazione futura. E' questa sensazione che ho avuto. Anche durante il pernottamento a un posto verde con l'energia totalmente rinnovabile, il cento ecologico della periferia di praga ti mostra che bisogna cambiare mentalità.



Dopo la cena, c'è stato un momento di svago assieme con musiche e danze e pernottamento.

Il 15 era un momento veramente magico, nel senso che eravamo con il manager del centro ecologico che ci spiegava il funzionamento della struttura. Prima ci ha spiegato che il centro funziona con l'energia rinnovabile, e accoglie tanti studenti che vogliono passare momento di studio nella tranquillità. Il Centro è in mezzo alla vegetazione e con un costruzione di legno. La struttura è un centro per l'Educazione sull'ambiente ed è allestito con materiali che richiami la protezione delle specie animali e vegetali. Abbiamo visitato diversi specie di animali e uccelli dell'Europa, specie che stano scomparendo. Dopo questa visita abbiamo concluso il nostro percorso formativo ricco d'esperienza e d'intusiamo. Siamo ritornati a Milano carichi per potere ritrasmettere queste conoscenze e buone pratiche ad altre persone.