

Cosa è FERMENTO NATURALE?

FERMENTO NATURALE è un **G.A.S.** (Gruppo di Acquisto Solidale), cioè un'associazione di persone che scelgono di **fare la spesa in modo critico e consapevole**, con la particolarità che gli acquisti collettivi tra i partecipanti (e le attività culturali organizzate) sono dedicate ad un'unica categoria di prodotto: il **VINO!**

Nella scelta dei vini da acquistare e nelle collaborazioni coi produttori/vignaioli, vengono perseguiti i criteri base di un GAS che sono quelli della giustizia e della solidarietà, del rispetto verso l'uomo (quindi giusta valorizzazione del lavoro dei produttori e/o scelta di realtà con valenza sociale) e verso l'ambiente (rispetto della natura e dei cicli stagionali e naturali).

FERMENTO NATURALE nasce nell'Ottobre del 2014 a Reggio Emilia dall'esperienza e dalla proposta di alcuni membri di due G.A.S. già esistenti nel territorio unite alla competenza e alla partecipazione di altri amici appassionati di vino.

Il progetto fa parte del **DES (Distretto di Economia Solidale)**, che raggruppa iniziative e progetti legati al mondo dell'economia solidale a Reggio Emilia.

Quale è la FILOSOFIA DI BASE del progetto?

La filosofia di base è quella degli Acquisti Solidali tipica di un GAS, declinata nel meraviglioso mondo del VINO. In particolare, il progetto si basa su 3 linee guida fondamentali:

- **CONOSCENZA/CONTATTO DIRETTO CON PRODUTTORE:** Abbiamo un **rapporto speciale con i nostri vignaioli**: si vuole andare a visitare la loro vigna, **ascoltare le loro storie**, condividere e respirare la passione per un processo produttivo magico. **Si privilegiano vini naturali e piccole realtà agricole**, perché è in questi contesti che si ritrova un prodotto buono, salutare, vero, vivo.
- **CONVIVIALITA':** intorno ad una bottiglia di vino si è tutti "più amici"; prevediamo di organizzare iniziative ed eventi che possano portare **cultura sulla buona produzione e sana degustazione del vino**. Inoltre, davanti ad un bicchiere di vino, non potranno mancare incontri e momenti di socialità e condivisione.
- **PREZZO GIUSTO:** tramite gli acquisti collettivi si cerca di risparmiare sull'acquisto di bottiglie e vino sfuso, partendo però sempre dal prezzo giusto, quello, cioè, che dà **dignità al vignaiolo** e tiene conto della sua fatica, sudore e passione nel produrre un **prodotto di qualità** e valore altamente superiore dei vini ottenuti da processi industriali.

COSA INTENDIAMO PER "VINI NATURALI"?

L'aggettivo "naturale" si riferisce al modo di vinificazione, non al lavoro agricolo in **vigna**. Il vino naturale proviene da uve coltivate in vigna con **metodi tradizionali** (trattamenti ridotti al minimo e impiegati solo al bisogno, non preventivamente), agricoltura **biologica**, agricoltura **biodinamica** o altri metodi naturali che escludono l'impiego della chimica di sintesi. Il vino naturale si fa in vigna partendo da vigneti posti in posizioni vocate, non forzando la produzione, stimolando l'equilibrio e la forza delle piante, lavorando per la fertilità del suolo. Alla fine le uve portate in cantina sono sane e ricche, solo partendo da queste uve si può fare un vino naturale. (fonte: www.sorgentedelvino.it)

CHI PUO' PARTECIPARE A Fermento Naturale?

Tutti gli appassionati che abbiano voglia acquistare di vini naturali e, come avviene in un GAS, abbiano voglia di **contribuire in prima persona al progetto**, secondo varie forme di partecipazione e collaborazione con la possibilità di portare nuove proposte ed idee.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE DEI GAS ESISTENTI

I GAS già esistenti potranno aderire, a loro volta, al progetto e **partecipare come Gruppo**. Verranno definiti insieme modelli organizzativi per la gestione degli ordini.

COME RIMANERE IN CONTATTO e/o ADERIRE?

fermento.naturale@gmail.com è l'indirizzo mail di riferimento per rimanere in contatto con questo progetto essere aggiornati sulle attività ed iniziative del gruppo e ricevere informazioni utili sugli ordini previsti o in corso.

Tutti i passaggi necessari per aderire ufficialmente all'associazione "FERMENTO NATURALE" saranno comunicati via mail.