

AUT

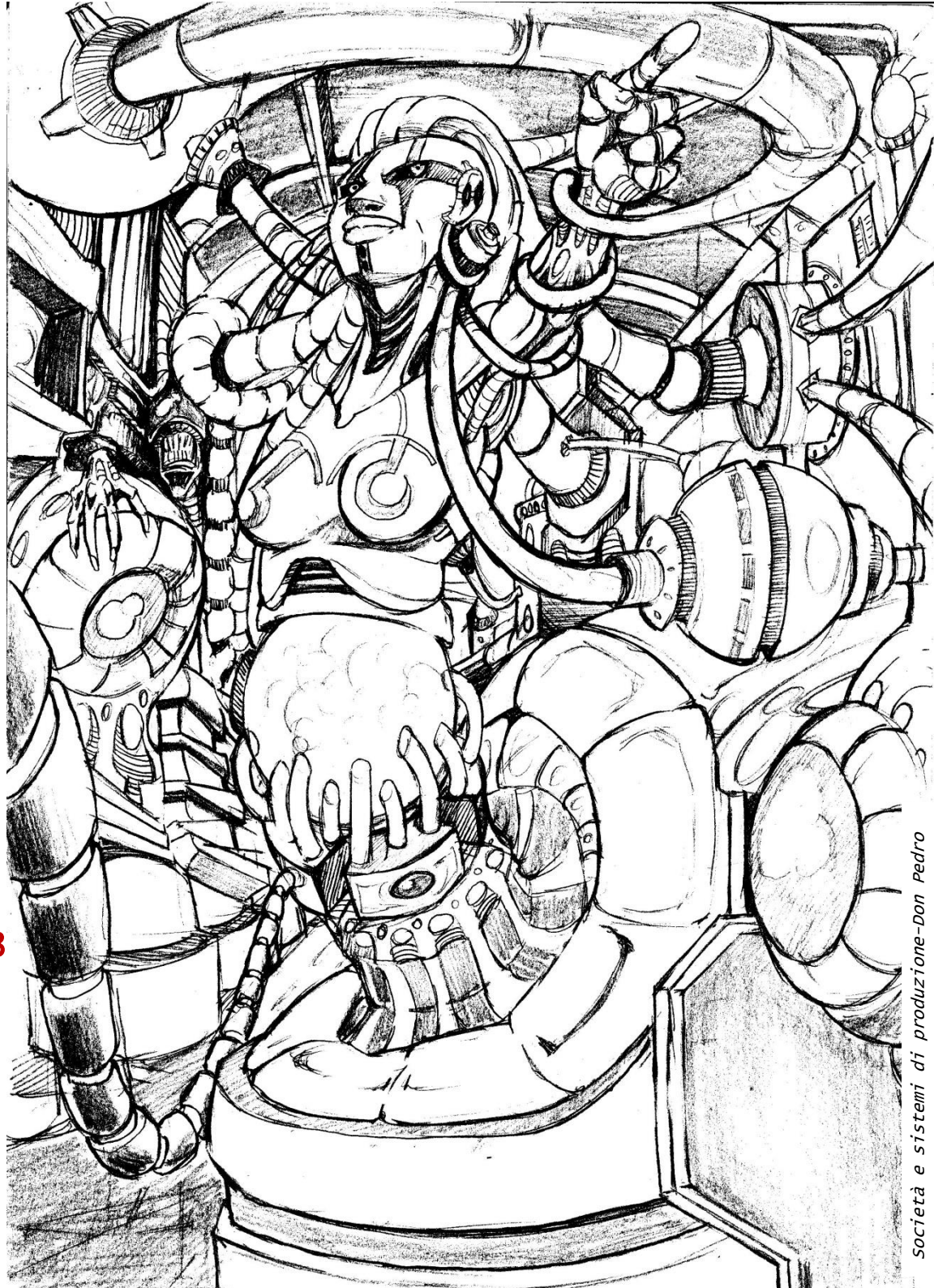
IL RACCONTO DI
UN PROGETTO DI
AUTONOMIA
COLLETTIVA

fanzine
autoprodotta da



n°0_ottobre_2013

distribuzione gratuita
offerta libera



AUT è una fanzine indipendente che ha come finalità quella di divulgare e diffondere le idee i progetti e le iniziative portati avanti dalla associazione **MALERBE-CASA DI AUTOPRODUZIONE**.

MALERBE nasce e vive con l'obiettivo di contribuire a costruire le condizioni per le quali possa essere promossa, sostenuta e consolidata una rete di attività - di carattere sociale, civile e culturale, che ponga al centro il tema dell'auto-produzione.

Intendiamo per auto-produzione il *saper fare*: non un ritorno alle pratiche del passato e ai saperi dimenticati, sebbene se ne riconosca l'importanza, ma una diffusione di pratiche contemporanee che spingano la città ad affacciarsi su approcci innovativi di conoscenza in continua connessione con altre realtà urbane.

I metabolismi urbani, intesi come flusso di energie e materiali attraverso un *ecosistema urbano*, sono attualmente lineari: gli input sono trasformati in energia utile o in strutture o mercificati, quindi si trasformano in rifiuti e vengono espulsi dal sistema urbano. L'associazione vuole promuovere un abbandono del modello lineare puro e proporre modelli circolari che costruiscano una continuità tra risorsa e rifiuto. Modelli circolari che interesseranno ambiti alimentari, agricoli, energetici, ma anche culturali, sociali, artistici e musicali, attraverso una contaminazione di saperi che da individuali e marginali vogliono diventare collettivi e centrali.

L'associazione vuole essere dunque una casa di auto-produzione di alimenti, di energie, di software, ma anche di arte in tutte le sue forme: visive, plastiche, performative, cinematografiche, etc.

L'Associazione **MALERBE** inizia le sue attività dalla comunità locale algherese per arrivare a sistemi più complessi e allargati costituiti dalle connessioni con *luoghi altri*, in Europa e nel mondo. Non vuole essere un'Associazione locale, ma lavora nello spirito della *glocalizzazione*, in cui il significato della parola locale si espande, connettendo altri sistemi locali senza privarli della loro importanza.

“AUTOPRODUCIAMO I NOSTRI BENI E L'AUTOPRODUZIONE DIVERRA' IL NOSTRO BENE PIU' PREZIOSO”

MALERBE si propone quindi di portare avanti diversi laboratori alcuni già avviati, altri in fase di elaborazione; in particolare, in questo primo numero, racconteremo l'esperienza del laboratorio di agri_CULTURA e di TUA CUCINA, ma abbiamo diverse altre idee che speriamo di mettere in azione il prima possibile e che riguardano: il riciclo creativo, l'arte in tutte le sue forme, l'informatica, l'accesso libero alle informazioni e. in modo generale e trasversale, le forme di resistenza ad una società che proprio non ci piace, nella sua avidità, nel suo sistema piramidale e nei suoi sistemi di produzione.

AUT²



Teknocrazia-Don Pedro



I governi esistono oggi, col pretesto di garantire l'ordine, perché questo non è l'ordine vero. Se fosse veramente ordine, non avrebbe bisogno di armi e di manette, della violenza autoritaria dell'uomo sull'uomo per reggersi!

Pietro Gori

Il vostro "ordine" e il nostro "disordine"

AUT³

agri_CULTURA

ORTO COLLETTIVO: il primo passo verso l'emancipazione dai sistemi produttivi imposti e precostituiti

L'associazione dispone di un terreno agricolo, nella zona di Sa Segada, nel quale ha dato vita ad un orto collettivo, ovviamente biologico: uno spazio condiviso, all'interno del quale si vuole creare un luogo di aggregazione alternativo, che riesca a stimolare ed agevolare l'impiego del tempo libero in attività ricreative e lavorative volte a favorire la socializzazione, ma anche la diffusione e la conservazione di pratiche sociali e formative tipiche della vita rurale.

Si tratta di un orto a conduzione collaborativa-aggregativa dei partecipanti, ci si riunisce tutti i martedì e venerdì (in estate, dalle 17:30 alle 21:00; in inverno, dalle 14:30 alle 18:00; nelle stagioni intermedie gli orari andranno a scalare), e tutti gli altri giorni secondo il calendario settimanale dei soci partecipanti. E' possibile accedere all'orto per la manutenzione delle aree ortive, apprendere e mettere in pratica le tecniche di coltivazione dell'orto, attraverso il dialogo ed il confronto con soci più esperti, per poi godere dei frutti del lavoro fatto insieme. La produzione eccedente il fabbisogno dei soci partecipanti potrà essere venduta ad altri soci per la raccolta di fondi.

Con questo laboratorio si vogliono coniugare le conoscenze agricole tradizionali e d'avanguardia con le esigenze sociali e alimentari, creando così uno spazio di lavoro e di incontro nel quale si possano stimolare e valorizzare le capacità e le competenze di ognuno di noi, ed allo stesso tempo promuovere il consumo critico, l'autoproduzione e l'autosufficienza alimentare.

Siamo ancora ai nostri primi passi e questi incontri vogliono essere quasi una prova di quello che potremo fare insieme, ma anche un momento per stare uniti, iniziare a conoscerci e ad imparare dalla natura che ci circonda.

Tutti i proventi verranno destinati alle spese di gestione dell'orto e ad attività dell'associazione.

Il progetto prevede diverse azioni sociali, alcune già attive altre che stanno per compiere i primi passi:

laboratorio permanente

paulownia project

gruppi di acquisto

orto sinergico

orto nomade

vivaio

conservazione sementi



cervelli del cavolo-Don Pedro



Innanzitutto l'abolizione della miseria, della povertà, e la completa soddisfazione di tutte le necessità materiali per mezzo del lavoro collettivo, obbligatorio e uguale per tutti; e poi l'abolizione dei padroni e d'ogni specie di autorità, la libera organizzazione della vita, del paese in relazione alle necessità del popolo, non dall'alto in basso secondo l'esempio dello stato, ma dal basso in alto, curata dal popolo stesso al di fuori di ogni governo e dei parlamenti; la libera unione delle associazioni dei lavoratori della terra e delle fabbriche, dei comuni, delle province, delle nazioni; e infine in un domani non lontano, la fraternità di tutta l'umanità trionfante sulla rovina di tutti gli stati »

*Mikhail Bakunin
Stato e anarchia*

AUT⁵

TUA CUCINA

Il secondo passo mosso da MALERBE è stato quello di trasformare i prodotti dell'orto per l'autoproduzione di alimenti e bevande da offrire nelle varie occasioni di ristoro che ci troviamo ad organizzare.

Abbiamo iniziato con l'autoproduzione di conserve, marmellate e confetture con i prodotti dell'orto: questa attività si rende assolutamente necessaria per non sprecare tutte le rimanenze dell'orto e per godere della varietà ortiva durante tutte le stagioni dell'anno. Anche per questa attività, come nel caso dell'autoproduzione per l'area ristoro, si potrà agire soli o in gruppo, a casa di uno o più soci, e il frutto di questo lavoro potrà essere diviso equamente tra i partecipanti, lasciandone una parte da destinare alla vendita agli altri soci per autofinanziare il gruppo

Abbiamo continuato con l'autoproduzione di marmellate, confetture di frutta ed erbe essiccate: lo spreco proprio non ci va giù e quindi siamo sempre alla ricerca di alberi da frutta abbandonati o semplicemente *incolti* - in aree pubbliche o private - dai quali raccogliere preziosi frutti selvatici per elaborare stravaganti conserve di frutta; sono quindi previste escursioni alla ricerca di frutti ed erbe selvatiche e degli incontri per la trasformazione dei prodotti raccolti.

Anche per questo progetto la creatività non ci manca e vorremmo svilupparlo tramite una serie di attività che abbiamo intenzione di programmare durante i prossimi mesi:

laboratorio di cucina stagionale dell'orto

i dolci artigianali

escursioni alla ricerca di frutta e verdura selvatica

marmellate e conserve di stagione

redazione di una guida al consumo critico alimentare

tante tantissime cene sociali

diffusione ricette per una cucina alternativa



La ricetta di Malerbe

Marmellata di fichi e menta

ogni kg di fichi 300 gr di zucchero (180 bianco/120 canna) ma forse anche un pò meno, una trentina di foglie, ma quelle della mia pianta sono molto piccole, poi ci mettete mezza mela e il succo di mezzo limone. In una ciotola mettete lo zucchero aggiungete la mela e il mezzo limone e la menta tritata grossolanamente, mescolate con un cucchiaino. Aggiungete il contenuto alla frutta, direttamente nella pentola e mescolate. Portate il composto ad ebollizione, tenendo la fiamma alta e continuando a mescolare per non farlo attaccare al fondo. Fate bollire per circa 20 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando per dissolvere l'eventuale schiuma. Valutate la consistenza della confettura facendola scivolare dal cucchiaino. Togliete la pentola dal fuoco, e mescolate la confettura. Predisponete i vasetti, che avrete sterilizzato e versateci all'interno, con l'aiuto di un cucchiaino, la confettura ancora bollente e continuate fino a riempire i vasetti fino all'orlo. Quindi, con gli appositi tappi, chiudeteli stringendo bene e assicurandovi che siano chiusi ermeticamente. Capovolgete i vasetti ancora caldi, così che si crei il sottovuoto e lasciateli capovolti fino al completo raffreddamento. La vostra confettura di fichi e menta è pronta!





Si ringraziano tutti
i soci di Malerbe e
tutti i lettori della
fanzine per
permetterci di portare
avanti i nostri
ambiziosi progetti
Un grazie speciale a
Don Pedro
per le illustrazioni

Scriveteci

Contattateci

associazionemalerbe@gmail.com

www.facebook.com/malerbeae

Sede

Alghero (SS)

via Carlo Alberto 127 /

I piano

