

DAL CUORE DELL'ABRUZZO AL SALENTO: NUNZIA, TANTA STRADA PER IL KM ZERO

26 Aprile 2017



LUCO DEI MARSI - Cinquecento chilometri a nord, poi un migliaio verso sud. In mezzo una miriade di esperienze e viaggi. Tanta strada per valorizzare il chilometro zero. È quella che ha compiuto **Nunzia Fina**, 32enne di Luco dei Marsi (L'Aquila), all'inseguimento del buono, del bello e del giusto.

Dopo gli studi in Cooperazione internazionale a Bologna e una lunga esperienza nell'associazionismo, spinta dalla passione per la musica e la danza popolare è finita a Zollino (Lecce), duemila abitanti nel cuore del Salento, dove qualche settimana fa ha aperto Spezialia, emporio naturale dove si può acquistare frutta e verdura, legumi, cereali, spezie, cosmesi, detersivi e stoviglie biodegradabili.

“Sin dal liceo la mia passione più grande era l’attivismo politico. A 14 anni ero presidente di un’associazione studentesca, esperienza che mi ha permesso in giovane età di viaggiare in Italia e in Europa per fare riunioni e partecipare a convegni, settimane di approfondimenti – racconta a *Virtù Quotidiane* – Attraverso questa esperienza ho imparato tutto quel che sono. In particolar modo la mia sensibilità nei confronti dell’ambiente. L’università mi ha aperto le porte all’esperienza di servizio civile a Legambiente e in seguito al coordinamento del progetto Ragazzi e Biciclette, un progetto di educazione alla mobilità sostenibile”.

Durante questa esperienza sono iniziati gli studi di naturopatia, per capire “come le grandi medicine tradizionali, come quella cinese, abbiano strumenti più evoluti, su alcuni piani, rispetto alla medicina allopatrica, questo mi ha aperto un mondo e confermato che su alcune cose bisogna guardare al passato e prendere spunto per guardare meglio al futuro”.

Il desiderio di una vita più a misura d’uomo, dopo nove anni trascorsi a Bologna, l’hanno portata a compiere un’esperienza con Wwoof, un’organizzazione che mette in contatto le fattorie biologiche con chi voglia, viaggiando, offrire il proprio aiuto in cambio di vitto e alloggio.

“Ho chiesto di poter fare un’esperienza nella cucina vegana di Yoga in Salento, a Zollino, e sono stata presa – dice – Ho passato un mese a Zollino e mi piaceva moltissimo, le persone erano cordiali, avevamo il nostro bar di riferimento, non c’era molto da fare, ma tanto tempo per stare in campagna e godere delle belle persone”.

Così è nato l’amore per Zollino, che l’ha spinta a sceglierlo come posto in cui vivere. Dopo sei mesi di lavoro nell’agriturismo biologico Piccapane, a Cutrofiano, l’inizio del lavoro con Salento Bici Tour che le ha permesso di conoscere bene il territorio e le realtà positive che lo animano.

“Da un anno e mezzo, ho coronato il desiderio di trasferirmi a vivere a Zollino con il mio ragazzo – dice – Da subito, l’unica cosa che mancava a Zollino, rispetto a Lecce, era la possibilità di acquistare prodotti biologici. Aiutati dal laboratorio urbano di Zollino che promuove la rete Salento km0, abbiamo avviato il gruppo di acquisto solidale. Rispetto all’adolescenza in cui ero sempre in prima linea nelle grandi battaglie, ho capito che si può anche combattere scegliendo la propria quotidianità. Decidere di acquistare un prodotto piuttosto che un altro è una scelta politica che può cambiare le cose”.

“I gas permettono di sostenere gli agricoltori pagando il giusto prezzo e di dare la possibilità alle famiglie di acquistare prodotti bio a prezzi accessibili. Inoltre s’incentiva la stagionalità e la biodiversità locale, oltre ad avvicinare il mondo dell’agricoltura al consumatore che spesso

ne è completamente avulso”, dice.

“L’amministrazione di Zollino è molto sensibile e attenta a questi temi. Qui hanno trasformato le sagre di paese in mercati dei contadini bio e artigianato locale. Hanno valorizzato i legumi tipici, che ora conoscono ovunque”.

“Spezialìa nasce per caso: la fruttivendola del paese cedeva l’attività ed io ho pensato che molte delle idee che avevo avuto per il gas e che non ero riuscita a mettere in pratica per mancanza di tempo e risorse potevano avere luce – racconta Nunzia – Credo che una piccola attività che si relaziona tutti i giorni con la gente comune, abbia qualche possibilità in più di sensibilizzare riguardo alcuni temi. Il gas ha parlato quasi esclusivamente a persone già sensibili”.

“L’obiettivo di Spezialìa è parlare a tutta la comunità di Zollino. Per questo la sofferta decisione di inserire anche prodotti da agricoltura convenzionale perché ho la necessità di acquisire fiducia da parte delle persone. Tutti gli altri obiettivi ricalcano quelli del gas, quali il sostegno alle aziende locali e il prezzo accessibile dei prodotti”.

Spezialìa non si limita alla vendita dei prodotti, anche sfusa quindi con prezzi molto più bassi del confezionato, ma promuove incontri informativi e laboratoriali sull’alimentazione per bambini e adulti in collaborazione con le associazioni e le realtà che se ne occupano già. Incentiverà l’autoproduzione di prodotti per il corpo e la pulizia della casa.