

«Il primo mercato di comunità nel nostro territorio»

I NUMERI

L'attività si basa sul modello 'food coop'

In poche settimane sono già 431 i soci tra cittadini, associazioni e imprese.

Birà ha aperto le sue porte a Perugia

«Uno spazio dedicato al cibo locale»

di **Silvia Angelici**

«**BIRÀ è molto più di un market:** è uno spazio per la comunità, dedicato al cibo locale, sano e giusto». E' la filosofia del supermercato, pardon, del primo «mercato di comunità dell'Umbria». Ha tagliato il nastro la settimana scorsa a Perugia, in via Birago, quartiere ai piedi del centro storico, dove è ancora forte l'orgoglio popolare, intriso di lavoro, spirito collaborativo, radici sane. I promotori del progetto - Giorgio Vicario, Giordano Stella e Francesco Di Filippo, per Coop 06124 / Birà - ci illustrano cosa c'è dietro il mondo di questo negozio solidale.

In sintesi, raccontateci di Birà...

«Il negozio - aperto dal lunedì a sabato (con orari 8 - 14 e 16.30 - 20) - sarà un luogo in cui poter fare la spesa, conoscere i produttori, partecipare a laboratori e degustazioni, ma anche ritrovarsi, stare insieme e prendere decisioni condivise».

Quando ha preso il via il progetto? E perché?

«Dall'incontro tra diverse realtà del territorio, per rispondere alle istanze e ai bisogni del quartiere, nell'estate del 2024 è partito un percorso che, attraverso assemblee pubbliche, momenti di approfondimento teorico, proiezioni e laboratori, ha visto il coinvolgimento attivo di oltre 100 residenti e ha portato, all'inizio del 2025, all'individuazione del nucleo fondativo e alla creazione della cooperativa (sociale di tipo B) - che include consumato-

L'attività si basa sul modello delle food coop nate con successo nel mondo a partire dalla storica Park Slope di New York, ed è il risultato del progetto con cui l'associazione MenteGlocale ha recentemente vinto la terza edizione del

concorso "InvestiAMOsociale" e Coopstartup. Birà lo trovi in via Birago al civico 49 ed è aperto dal lunedì a sabato (con orari 8 - 14 e 16.30 - 20). Lo hanno salutato con entusiasmo il quartiere e le istituzioni umbre.

ri, produttori e lavoratori - che ora gestirà, con tre dipendenti e il supporto dei volontari, il nuovo punto vendita. Da settembre i soci volontari potranno infatti scegliere di dedicare alcune ore di volontariato all'interno del negozio collaborativo, al massimo 3 al mese, ottenendo in cambio uno sconto sui prodotti acquistati».

Chi sono i promotori di Birà?

«Birà è il risultato di Food Cap 06124, idea progettuale con cui l'associazione MenteGlocale ha recentemente vinto la terza edizione del concorso 'InvestiAMOsociale', promossa da Fondazione Perugia e UniCredit, in collaborazione con Fondazione Italiana Accenture ETS».

Dunque non solo modelli di consumo incentrati sul profitto, ma anche su valori che fanno rima con l'etica dei consumi, della sostenibilità, dello stare insieme?

«Birà arriva a conclusione di un lungo percorso di co-progettazione e punta a un'economia che fa bene su più livelli, sociale, ambientale e relazionale. Il progetto ha vinto anche Coopstartup, iniziativa di Legacoop Umbria e Coopfond per sostenere e accompagnare lo sviluppo delle migliori idee di innovazione economico-sociale in Umbria».

Con quali risorse si regge il progetto e soprattutto come pensate di proseguire questa avventura economica-sociale?

«Il progetto, che si basa sul modello delle food coop nate con successo nel mondo a partire dalla storica Park Slope di New York, ha attirato da subito un grande interesse in tutta la città, tanto che in poche settimane ha raccolto l'adesione di 431

sostenitori tra cittadini, associazioni e imprese che hanno partecipato al crowdfunding sulla piattaforma Produzioni dal basso. Raggiunto e superato il 90% dell'obiettivo iniziale della raccolta fondi (35.000 euro), la restante parte sarà ora coperta e donata da Etica Sgr - Banca Etica che ha valutato positivamente l'impatto sociale del progetto».

Birà è stato salutato con entusiasmo da tutto il quartiere. Le istituzioni come lo hanno accolto?

«Diremmo molto bene. Al taglio del nastro sono intervenuti Simona Meloni, assessora alle politiche agricole e agroalimentari della Regione Umbria, David Grohmann, assessore all'ambiente, alla rigenerazione urbana e alle politiche del cibo del Comune di Perugia, Andrea Stafisso, assessore allo sviluppo economico sostenibile e al commercio del comune di Perugia, Giulia Vignaroli, della Fondazione Perugia, Danilo Valenti, presidente di Legacoop Umbria, Andrea Bernardoni, presidente di Legacoopsociali Umbria, Bianca Maria Torquati, dell'Università degli Studi di Perugia - Dsa3, Domenico Lizzi, di Cia Umbria, Leonardo Stella, di Banca Etica».

C'è stata anche la benedizione del parroco...

«Don Luca De Lunghi, parroco della Chiesa dei Santi Savino e Biagio, è sempre in prima fila quando si tratta di queste iniziative... ».

Questo infine il saluto del consigliere regionale Fabrizio Ricci: «Un grande in bocca al lupo a Birà, il primo supermercato di comunità di Perugia e dell'Umbria che da oggi apre i battenti, dopo uno straordinario percorso di partecipazione. Un progetto davvero innovativo, che punta a proporre un'idea diversa del rapporto tra chi produce e chi consuma, mescolando, in senso collaborativo, i vari attori della filiera del cibo. Il risultato è un luogo dove i consumatori possono acquistare cibo buono e sano a un prezzo accessibile e gli agricoltori possono vedersi riconosciuto il giusto prezzo per il loro lavoro. L'auspicio è che questa prima esperienza possa ispirarne molte altre, per fare dell'Umbria un laboratorio di modelli di consumo non incentrati sul profitto, ma sulla collaborazione tra produttori locali, consumatori e lavoratori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LABORATORI, DEGUSTAZIONI ED EVENTI

«Accanto alla gestione quotidiana delle attività di vendita lo spazio sarà sede di laboratori, attività

formative e divulgative, degustazioni ed eventi: iniziative legate alla promozione di sani stili di vita, corrette abitudini alimentari, consumo consapevole»



