

INCLUSION

IL GREEN SI FA LOCALE

NELL'EX DEPOSITO MERCI DI RFI, A POTENZA, NASCE SCAMBIOLOGICO.
UNA STRUTTURA AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA CHE OFFRE
PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO E UNO SPAZIO EVENTI

di Serena Berardi - s.berardi@silatlante.it

Al piano terra, tra gli scaffali in legno chiaro dalle venature calde, si possono comprare frutta, verdura, latte, cereali, ma anche olive infornate di Ferrandina, peperoni cruschi, bottiglie di Aglianico. Salendo

al primo piano, invece, si può assistere alla presentazione di un libro o imparare a riparare una bicicletta.

Nell'ex magazzino merci della stazione di Potenza Superiore, concesso in comodato d'uso da Rete Ferroviaria

Italiana (RFI), Legambiente Basilicata ha inaugurato Scambiologico, la prima green station d'Italia con un supermercato a chilometro zero e uno spazio per eventi e formazione. La sua anima sostenibile, infatti, parte dalle fonda-



menta e arriva fino al tetto: «Grazie ai finanziamenti stanziati da **Fondazione con il Sud** abbiamo ristrutturato l'immobile, risalente ai primi anni del '900, che è stato convertito in un edificio di classe energetica A4. Abbiamo isolato termicamente la struttura e le fondamentazioni. Non abbiamo l'allaccio al gas e produciamo più energia di quella che consumiamo attraverso un impianto fotovoltaico a pannelli solari. Insomma, siamo a impatto zero», afferma soddisfatto Marco De Biasi, ex presidente di Legambiente Basilicata e attualmente amministratore unico di Energaia srl, l'impresa sociale che gestisce Scambiologico.

«Prima del supermercato avevamo già creato un gruppo di acquisto. Siamo partiti da quell'esperienza ampliando la rete dei fornitori, che oggi sono circa un centinaio», prosegue. Nel negozio si trovano prodotti sfusi, freschi, da forno e da banco provenienti da realtà

locali selezionate. Due volte alla settimana il furgoncino di Scambiologico fa il giro di agricoltori e allevatori della zona e rifornisce il punto vendita. «In questo modo sosteniamo l'economia locale e contribuiamo a ridurre l'inquinamento e le emissioni di CO₂. E poi adottiamo la politica del giusto prezzo: le piccole aziende lo stabiliscono e noi applichiamo lo stesso ricarico su tutta la merce». Accanto ai prodotti del territorio, ci sono quelli del commercio equo-solidale: a Pasqua, per esempio, saltano all'occhio sugli scaffali le uova di cioccolato bio che nascondono oggetti lavorati e decorati a mano da artigiani nepalesi, cingalesi, peruviani, bengalesi.

Al piano superiore, le capriate in acciaio esaltano il fascino di un'architettura industriale rimasta pressoché intatta: «Prima del Covid-19 qui si tenevano eventi, feste, presentazioni, spettacoli e concerti. Di recente siamo riusciti a

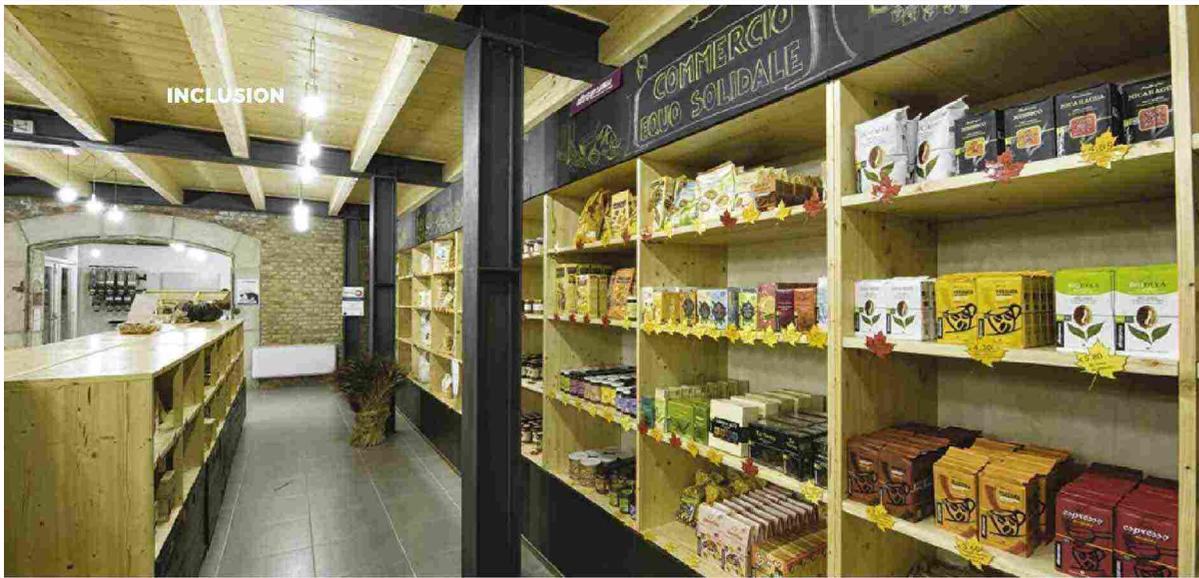
organizzare due corsi di formazione nell'ambito del progetto Ecco-Economie Circolari di Comunità, con prenotazione e ingressi contingentati».

Il primo laboratorio è stato realizzato in collaborazione con RiPlastic, società con sede a Baragiano (PZ) leader nel Sud Italia per il recupero delle apparecchiature elettriche ed elettroniche, e Bitwo, azienda di Muro Lucano (PZ) che opera nel settore del ricondizionamento di pc e tablet. I partecipanti hanno imparato a rigenerare computer. «Siamo partiti dalla raccolta di pc usati e li abbiamo rimessi in funzione. Ora verranno distribuiti a chi ne ha bisogno, in particolare alle famiglie con più figli impegnati nella didattica a distanza».

Il secondo corso, interrotto dal passaggio in zona rossa, prevedeva la riparazione di biciclette: «Ora sono tutte parcheggiate nel mio ufficio, mi ritrovo sommerso da ruote e manubri. Ma appena sarà possibile regaleremo anche



© Attilio Bixio



Il supermercato a chilometro zero.

queste o le utilizzeremo per le nostre attività». Se da una parte la paralisi del nuovo lockdown ha azzerato gli eventi in presenza, dall'altra ha aperto nuove opportunità: «Con la pandemia abbiamo iniziato a spedire generi alimentari, quelli che vanno a riempire i famosi pacchi che i genitori del Sud spediscono ai figli emigrati. I lucani sono dovunque. Così, per Pasqua o subito dopo, vorremmo inaugurare un e-commerce per consentire ai clienti di acquistare online».

Davanti alla stazione green è parcheggiata anche una lavapiatti mobile per eventi a rifiuti zero: una sorta di roulotte dotata di due lavastoviglie e una lavabicchieri. «Ora è ferma, ma l'abbiamo usata più volte per sagre e concerti, come quelli di Mannarino e Caparezza.

Per i pasti, oltre alle tovaglie compostabili, sono stati utilizzati piatti in melamina, bicchieri in policarbonato, posate in acciaio e brocche al posto delle bottigliette di plastica. Alla fine, abbiamo potuto ritirare e lavare tutto, eliminando quasi totalmente la produzione di rifiuti», spiega De Biasi. Questa buona prassi è stata promossa nelle scuole e ora è adottata anche dalla mensa dell'Università della Basilicata. Scambiologico è stato addirittura un caso di studio per i ragazzi della Luiss di Roma, nell'ambito di un corso di Economia e gestione delle imprese. «Qualche anno fa, alla fine delle lezioni, gli studenti sono venuti a trovarci. Abituati ad analizzare i soliti modelli di business, non capivano perché non avessimo puntato a lavorare anche in

altri posti. Ma la nostra attività non può diventare un franchising: abbiamo un legame troppo forte con il territorio e relazioni strette con chi lo abita», continua De Biasi. Non si punta al mero guadagno, quindi.

«Dopo la fine del progetto pilota siamo diventati una società a responsabilità limitata, ma il socio unico è sempre Legambiente. Siamo rimasti fedeli ai valori con cui siamo nati. Perché volevamo dimostrare che è possibile fare impresa in maniera sostenibile».

E l'anima green di Scambiologico, nonostante le zone rosse e le difficoltà del periodo nero, non è mai sbiadita.



scambiologico.it

[greenstationpz](https://www.facebook.com/greenstationpz)

[ScamBioLoGiCo](https://www.instagram.com/ScamBioLoGiCo)

Nel tondo il laboratorio di rigenerazione di pc, a destra la lavapiatti mobile

