

I PaysanNEs NomadEs (ContadiniE Nomadi) sono un collettivo creato da cinque anni, il cui nucleo è formato da sette persone.

Abbiamo passato i primi anni a sperimentare ogni sorta di scambio e produzione con compagniE “sedentariE”, spostandoci di fattoria in fattoria , di villaggio in villaggio, con l’idea di integrare il modo di vita nomade nella vita contadina.

Più recentemente abbiamo deciso di intraprendere una nuova forma di condivisione del lavoro, dedicandoci principalmente a colture fisse e durevoli, che ci consentono di concentrare il lavoro durante periodi fissi e stagionali, ed organizzarlo in maniera complementare tra le diverse colture.



Ci stiamo così specializzando sull’arboricoltura, nella fattispecie nel recupero e rinnovamento di castagneti e oliveti abbandonati.

La nostra principale “rotta migratoria” si sviluppa tra le Cevennes (sud della Francia) dove raccogliamo e trasformiamo le castagne, e la Liguria di ponente, dove ci occupiamo delle olive taggiasche.

Effettuiamo anche altre produzioni più puntuali, gestite da alcuni componenti del collettivo che hanno voglia di sperimentare coltivazioni stagionali.



Trasformiamo e confezioniamo noi stessi i nostri prodotti, in laboratori a norma.



Riteniamo che la certificazione biologica abbia più impatto sul prezzo e sull'immagine, che sulla reale qualità dei nostri prodotti e per questo non abbiamo etichetta. Tuttavia i frutti e le verdure che raccogliamo non sono trattati, e quello che compriamo per le trasformazioni (zucchero, spezie) è certificato biologico.

Anche nelle pratiche agricole cerchiamo di mantenere un impatto ecologico che sia il più basso possibile, favorendo il riciclo, l'auto produzione e l'auto riparazione di attrezzi e utensili da lavoro, e alimentando quindi il meno possibile quella logica consumista che domina anche in agricoltura.

