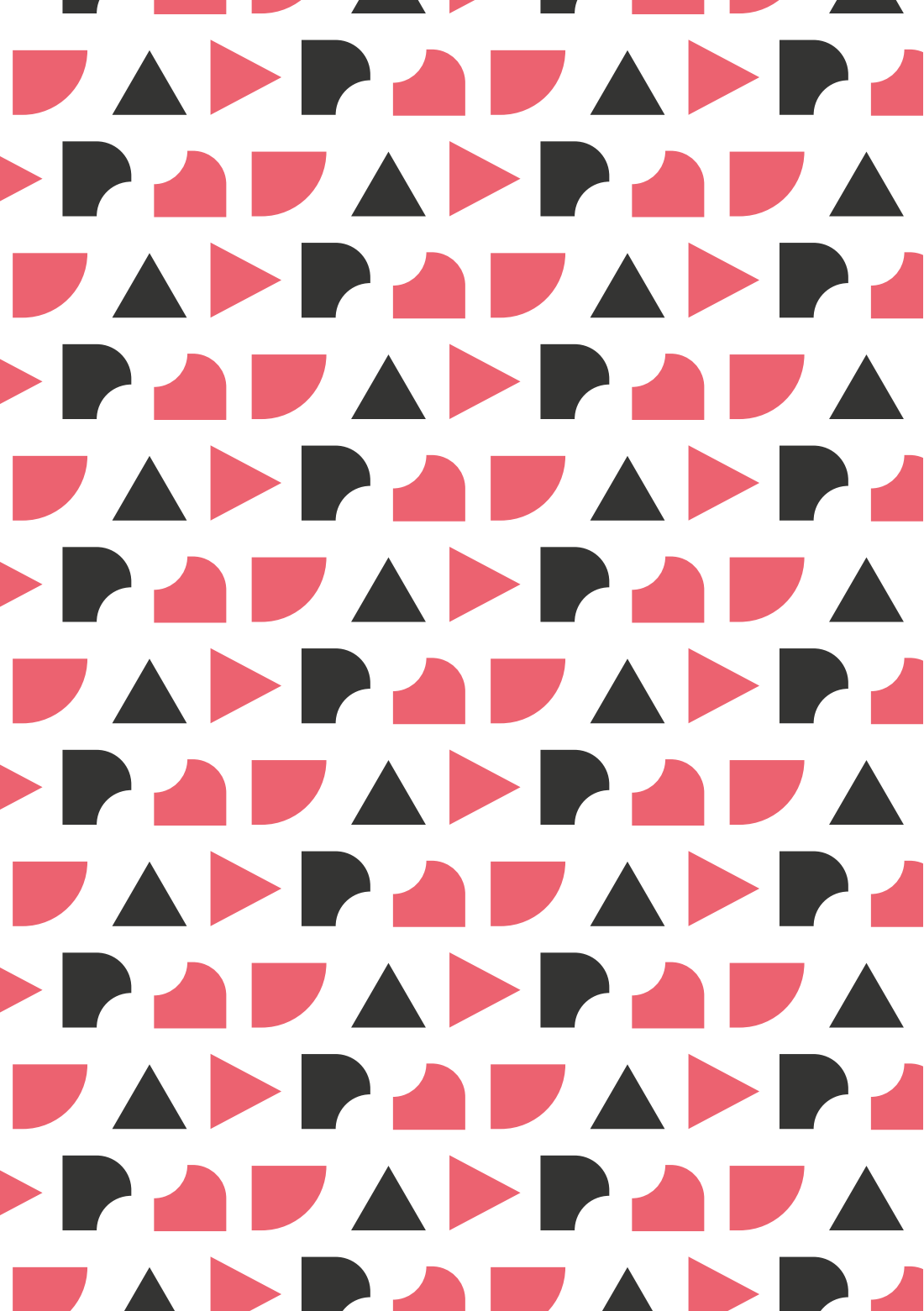


Amara è la fanzine che parla del cibo del futuro con lo sguardo da attivista trattando le problematiche dei sistemi alimentari dal punto di vista ambientale, etico e sociale e presentando esempi in cui una buona progettazione possa contribuire ad affrontare le sfide nell'ambito food. Amara non è un ricettario né è nemmeno una guida gastronomica, anzi piuttosto potrebbe servire l'amaro in bocca, ma in senso positivo, come un aperitivo sano, come un infuso di erbe che si manda giù a forza ma che ti fa stare bene. Amara è anche liberà di parola e di disposizione perchè in quanto pubblicazione indipendente non teme censura e questo è il suo principio fondamentale. amara fanzine che parla del cibo del futuro con lo sguardo da attivista trattando le problematiche dei sistemi alimentari dal punto di vista ambientale, etico e sociale e presentando esempi in cui una buona progettazione possa contribuire ad affrontare le sfide nell'ambito food. Amara non è un ricettario né è nemmeno una guida gastronomica, anzi piuttosto potrebbe servire l'amaro in bocca, ma in senso positivo, come un aperitivo sano, come un infuso di erbe che si manda giù a forza ma che ti fa stare bene. Amara è anche liberà di parola e di disposizione perchè in quanto pubblicazione indipendente non teme censura e questo è il suo principio fondamentale. amara fanzine che parla del cibo del futuro con lo sguardo da attivista trattando le problematiche dei sistemi alimentari dal punto di vista ambientale, etico e sociale e presentando esempi in cui una buona progettazione possa contribuire ad affrontare le sfide nell'ambito food. Amara non è un ricettario né è nemmeno una guida gastronomica, anzi piuttosto potrebbe servire l'amaro in bocca, ma in senso positivo, come un aperitivo sano, come un infuso di erbe che si manda giù a forza ma che ti fa stare bene. Amara è anche liberà di parola e di disposizione perchè in quanto pubblicazione indipendente non teme censura e questo è il suo principio fondamentale.



Ciao a tutt*! Vi presentiamo il primo numero di Amara, la fanzine che punta i riflettori sui lati amari del sistema alimentare e su chi prova a trovare soluzioni che lo rendano più etico, sostenibile e accessibile. In particolare, i protagonisti di questo numero saranno il caffè molecolare, il pesto tracciato e la prima vigna queer del monferrato. Scopriteli qui sotto!

02. L'insostenibilità del caffè

08. From farm to fork

04. Un'alternativa atomica

10. Cibo e inclusività

06. Consumatori inconsapevoli

12. Una vigna queer

A questo numero hanno lavorato:

Matilde Rossi [she/her]: segno dello vergine, determinata e precisina, non lascia scampo alle ingiustizie. È di Ancona e frequenta il secondo anno a Torino ma si è follemente innamorata di Parma, dove si vede già con lavoro, casa e famiglia. Ha viaggiato molto visitando i luoghi più belli e ricchi ma anche quelli più poveri e bisognosi e proprio questi ultimi l'hanno ispirata a voler fare qualcosa di concreto per migliorare il mondo in cui viviamo.

Blank [they/them]: non si sa l'origine di questo soprannome ma da quando ha memoria è sempre stato chiamato così, si dice che persino sua mamma si sia dimenticata il suo vero nome. Ha lo spirito libero e tormentato da artista ma per ora si trova costretto tra le mura di Mirafiori per finire il terzo anno di DSSA, si interessa a cause sociali e supporta attivamente molte iniziative per le minoranze.

Alessia Sterpone [she/her]: studentessa del terzo anno di Design e Comunicazione, è stata la miccia che ha portato alla realizzazione di questa fanzine. Vivendo a Torino ha imparato ad apprezzare il paesino sperduto da cui viene, soprattutto la genuinità dei suoi prodotti e di questo ne fa una vera e propria causa di vita. Si entusiasma per le novità anche se non sempre riesce a mettere da parte il suo scetticismo.



"VADO A LAVORARE DALL'ALTRO LATO

NON SO SE POTRÒ COMUNICARE,

ABBI CURA DI TE"

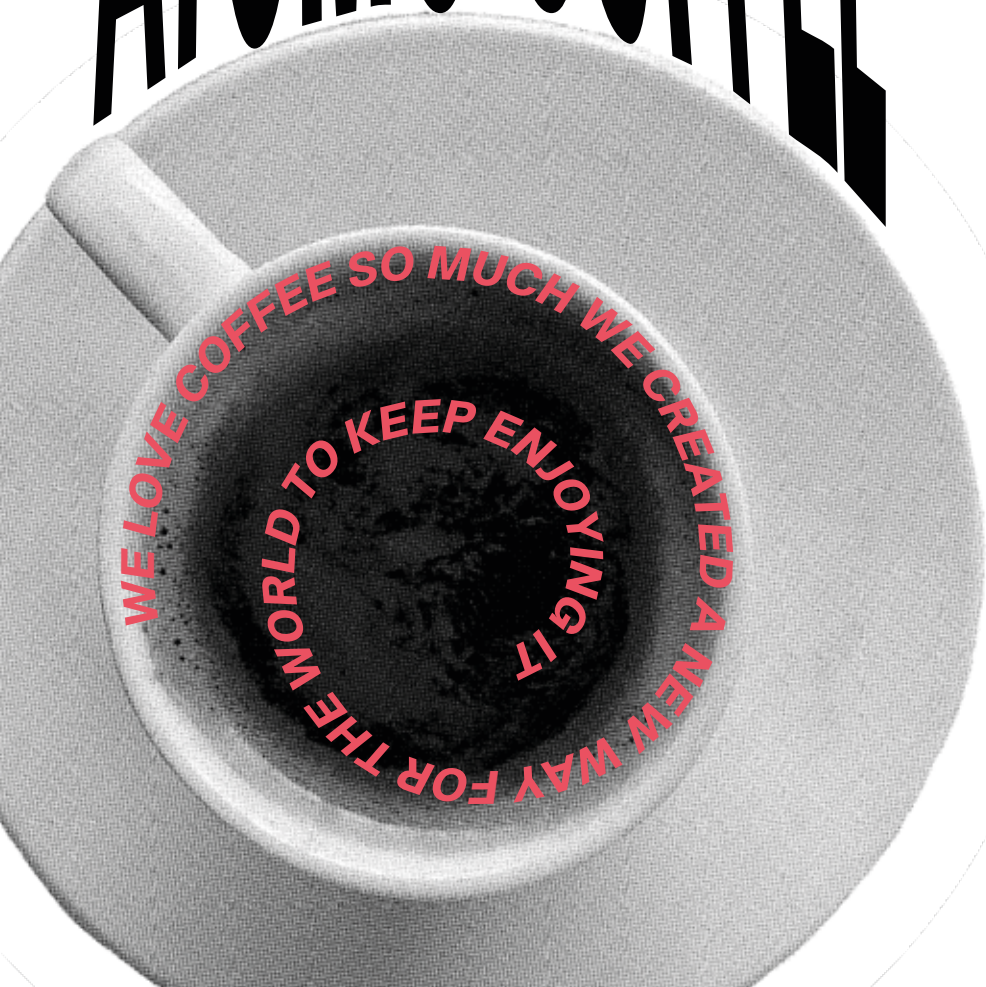
Così i **jornaleros**, lavoratori migranti del Guatemala, salutano le loro famiglie per recarsi nelle **fincas**, le piantagioni di caffè. Sono migliaia le famiglie che durante i mesi più intensi della raccolta del caffè si trovano obbligate a spostarsi anche fino al vicino Messico per trovare lavoro. Non si risparmia nessuno: anche i bambini partecipano per aumentare il peso giornaliero del raccolto familiare e in alcuni casi, a partire dai 10 anni, possono anche avere un contratto e una propria retribuzione, nonostante l'età minima per il lavoro sia fissata a 14 anni.

Nonostante il business del caffè valga solo in Italia **5 miliardi** di euro, agli agricoltori e ai jornaleros rimane solo un'insignificante parte di questo guadagno che viene concessa loro dalle grandi **multinazionali** per cui lavorano che molto spesso non conoscono neanche le pessime condizioni a cui i lavoratori devono sottoporsi per portare a casa un salario minimo.



**SIAMO COSTRETTI A DORMIRE
NELLE GALERAS, CAMERATE
COMUNI RICAVATE DA MAGAZZINI
DOVE A MALAPENA ARRIVA
LA LUCE DEL SOLE**

ATOMO COFFEE



WE LOVE COFFEE SO MUCH WE CREATED A NEW WAY
FOR THE WORLD TO KEEP ENJOYING IT

Come fare
quando un
problema
ha troppe
variabili
ed è
quindi troppo
complesso? Lo
si scompone fino
a comprenderne le
singole parti e le relazioni
che ci sono tra loro. Così ha fatto **Atomo**
Coffe, il brand di caffè molecolare più popolare
degli USA con base a Seattle.



I due fondatori Andy Kleitsch e Jarret Stopforth, viste e considerate tutte le implicazioni etiche, sociali e ambientali dell'industria del caffè, hanno voluto creare una **bevanda alternativa** che di amaro avesse solo il gusto; partendo infatti da **superfood** ampiamente prodotti nella zona e dall'**upcycling** di altre risorse alimentari, sono riusciti a creare una miscela che ha la stessa composizione molecolare del caffè che beviamo tutti i giorni. Quindi non solo si risolvono le problematiche di produzione, raccolta e lavorazione dei chicchi, ma si riduce anche l'impatto ambientale: rispetto a 0.5 kg di caffè convenzionale infatti, 0.5 kg di espresso "Atomo" producono l'83% di emissioni di carbonio in meno.

CAFFÈ JAMAO (AR)
CAFFÈ LAB (FI)
COOPERATIVA PAUSA CAFFÈ (TO)
GOPPION CAFFÈ (TV)
COOPERATIVA SHADILLY (PU)

Da uno dei nostri sondaggi sinceri, in cui come dice il nome è obbligatorio essere onesti, è uscito che solo il 9% di noi sceglie in maniera consapevole marchi di caffè equosostenibile piuttosto che buttarsi sui grandi marchi conosciuti o economici. Per rimediare ed allargare i nostri orizzonti abbiamo raccolto nomi di cooperative, torrefazioni e marchi di caffè che puntano alla sostenibilità ambientale, etica e sociale.

Ci sono ancora tante storie da raccontare

perchè non le approfondisci qui?

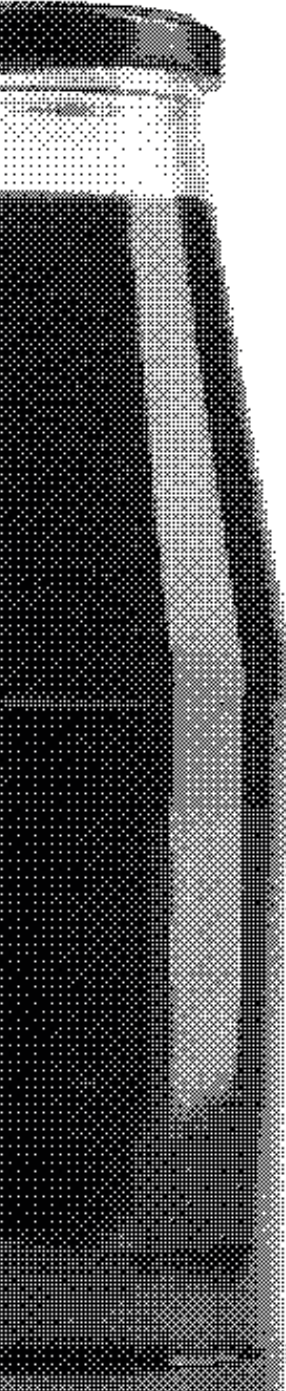
I jornaleros e le galeras

- **Il vero prezzo del caffè | Fondazione Slow Food**
- **La storia del caffè in Guatemala | Green Plantation**
- **Documentario: Connected by Coffee 2014, di Aaron Dennisg**

Un'alternativa "Atomica"

- **Profilo IG: @atomocoffee**
- **Profilo TikTok: @atomocoffee**
- **Sito: www.atomocoffee.com**
- **Articolo: Un caffè senza il chicco, da ingredienti alternativi: Atomo Coffee | makerfairerome.eu**

PRODOTTO



Negli ultimi decenni abbiamo scelto di affidare appieno le nostre abitudini alimentari ai supermercati, se all'inizio erano solo uno dei diversi punti vendita in cui ci recavamo per fare la spesa, ora sono diventati il punto di riferimento principale per i nostri acquisti perchè ci offrono orari continuati, anche la domenica e ci fanno trovare di tutto e di più.

Ma a che prezzo?

Non avendo più un diretto contatto con i produttori ci siamo abituati a scegliere i prodotti in base alle loro confezioni ai colori, al marchio, alla fiducia che ci ispirano o semplicemente al prezzo, ma nel concreto sappiamo ben poco di ciò che stiamo effettivamente acquistando. Non sono rari infatti i casi di frodi e truffe che le aziende attuano pur di accaparrarsi un po' di credibilità, dalle diciture forvianti, ai "falsi" made in Italy, alla sofisticazione per migliorare l'aspetto o il sapore degli alimenti.

scritto da Ale



**100
%
ITA
LIA
NO**


Un esempio recente è quello del pomodoro Petti, nota azienda toscana che in etichetta scriveva “pomodoro 100% italiano” mentre in realtà la passata era costituita per la maggior parte da concentrato di pomodoro proveniente da paesi extra UE. Questo è solo uno dei migliaia di casi di frodi alimentari che dovrebbero farci riflettere sulla nostra posizione di consumatori.

**COLTIVATO SOLO
NELLE NOSTRE
TERRE RACCOL-
TO DAI NOSTRI
AGRICOLTORI AS-
SOLUTAMENTE
ITALIANI TUTTO
SUPER ITALIANO**

CI PIACE PRETENDERE LA TRASPARENZA

Il colosso **Barilla** è tra i primi a portare l'uso delle catene **blockchain** per la tracciabilità del basilico usato per la produzione del suo "**Pesto alla Genovese**". Mentre si è al supermercato infatti basterà scannerizzare il qr code presente sull'etichetta del barattolo e inserire il lotto per avere accesso a informazioni come il luogo di coltivazione e lavorazione del basilico, i periodi di raccolta e le politiche aziendali riguardo alla sostenibilità. In questa maniera, in un mondo ideale in cui tutte le aziende sfruttano questo tipo di tecnologia, il cliente può scegliere in maniera più consapevole i prodotti da acquistare.





Nonostante i buoni propositi sono però presenti diverse lacune, risultano infatti vaghe le informazioni fornite, che usano frasi di circostanza come “ci assicuriamo che ogni foglia rispetti rigorosi standard di qualità” senza dire quali siano effettivamente questi standard. Inoltre il fatto che questo tipo di tracciabilità valga solo per il basilico che compone il pesto alla genovese classico, può portare i clienti a domandarsi da dove vengano gli ingredienti di tutte le altre versioni invece che confermare la ricercata trasparenza dell'azienda. In conclusione si può dire che le potenzialità della tecnologia blockchain applicata alla tracciabilità sono enormi e possono davvero rappresentare una svolta nel mercato; a questo punto la responsabilità passa ai consumatori e bisogna vedere quanti sono disposti ad allungare il tempo passato a fare la spesa per acquistare prodotti più sostenibili

**MA QUANTO
SIAMO DISPOSTI
A IMPEGNARCI
PER OTTENERLA?**

I VOSTRI (e nostri) GUILTY PLEASURES DEI SUPERMERCATI

**LA FRETTA GLI ORARI IL
TEMPO LA COMODITÀ
L'ANSIA SOCIALE IL
RISPARMIO LA VICINANZA
I PUNTI FRAGOLA LE PIZZE
SURGELATE LE OFFERTE
LE CASSE AUTOMATICHE
I FLIRT LA SPESA ONLINE
IL PARCHEGGIO LA VARIETÀ
IL MUTISMO SELETTIVO**

COSA CI SPINGE A SCEGLIERE I SUPERMERCATI?
Abbiamo raccolto le vostre risposte ai box domande che abbiamo pubblicato sul profilo IG @amarazine per capire quali sono i motivi che ci fanno scegliere le grandi catene rispetto ai produttori locali. Con questa lista vogliamo esporre gli aspetti su cui lavorare come futuri progettisti per rendere anche questa fase della filiera migliore e vantaggiosa per i piccoli produttori.

Vi abbiamo fatto sentire in colpa?

**siamo sicuri che informandovi qui diventerete
perfetti consumatori consapevoli**

Storie di consumatori inconsapevoli

- **Articolo: Supermercati: la storia delle loro origini | [RobertCutty.com](#)**
- **Articolo: Falso pomodoro italiano, sequestrate 4.477 tonnellate di conserva. Sei gli indagati | [/tg24.sky.it](#)**

From farm to fork

- **Articolo: Blockchain spiegata in maniera semplice: cos'è e applicazioni | Osservatori.net**
- **Articolo: Tracciabilità Alimentare e Blockchain, cos'è e vantaggi | Osservatori.net**
- **Articolo: Farm to Fork Strategy - European Commission | Europa.eu**
- **Articolo: Il Green Deal europeo - Commissione europea | Europa.eu**

non è
roba
per

EH
EH
eh

DOVE È
IL TUO
CAPO?

AH

ah

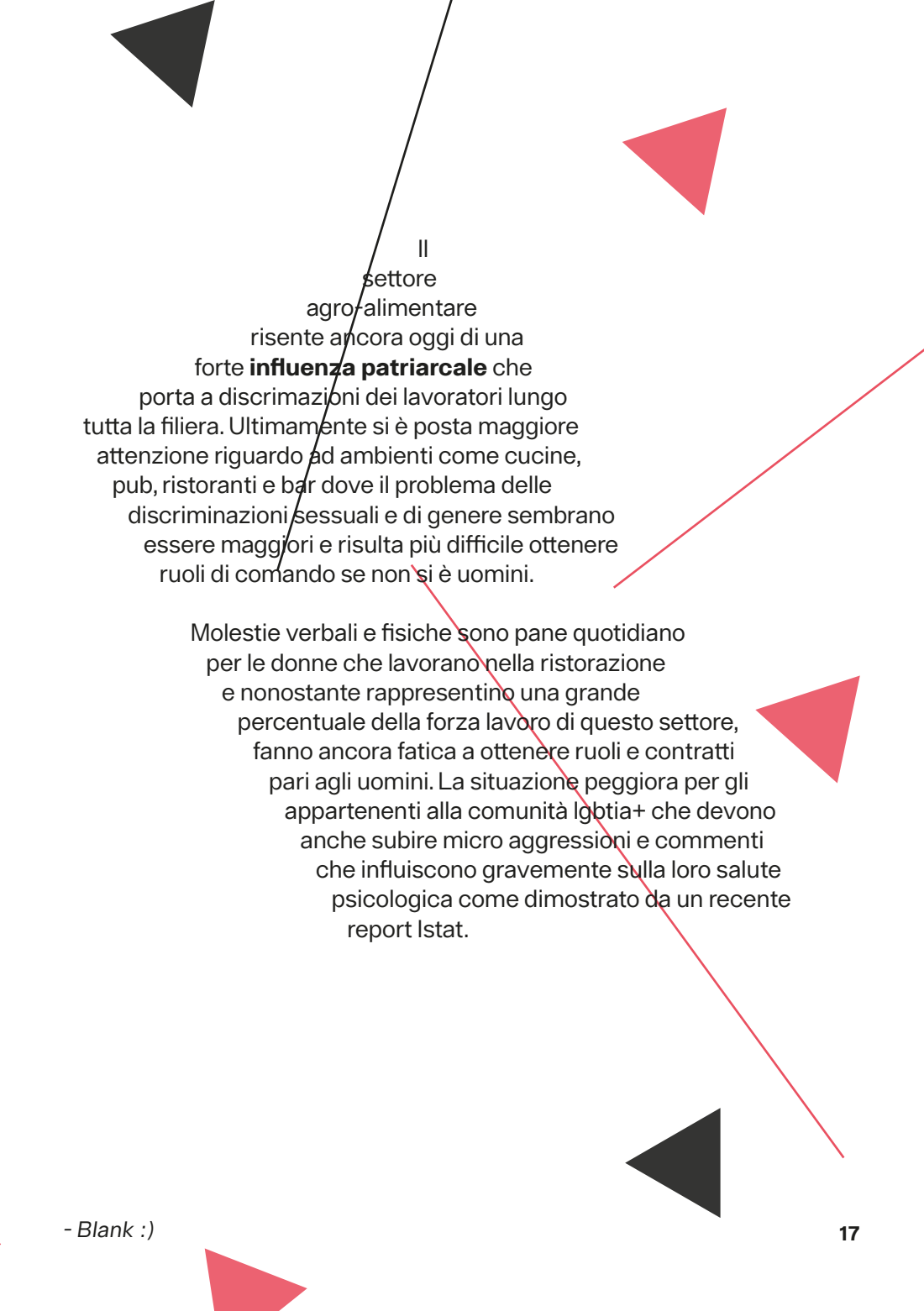
ah

A
a
a
A

et

non sei abbastanza autorevole

è troppo pesante fai fare a lui

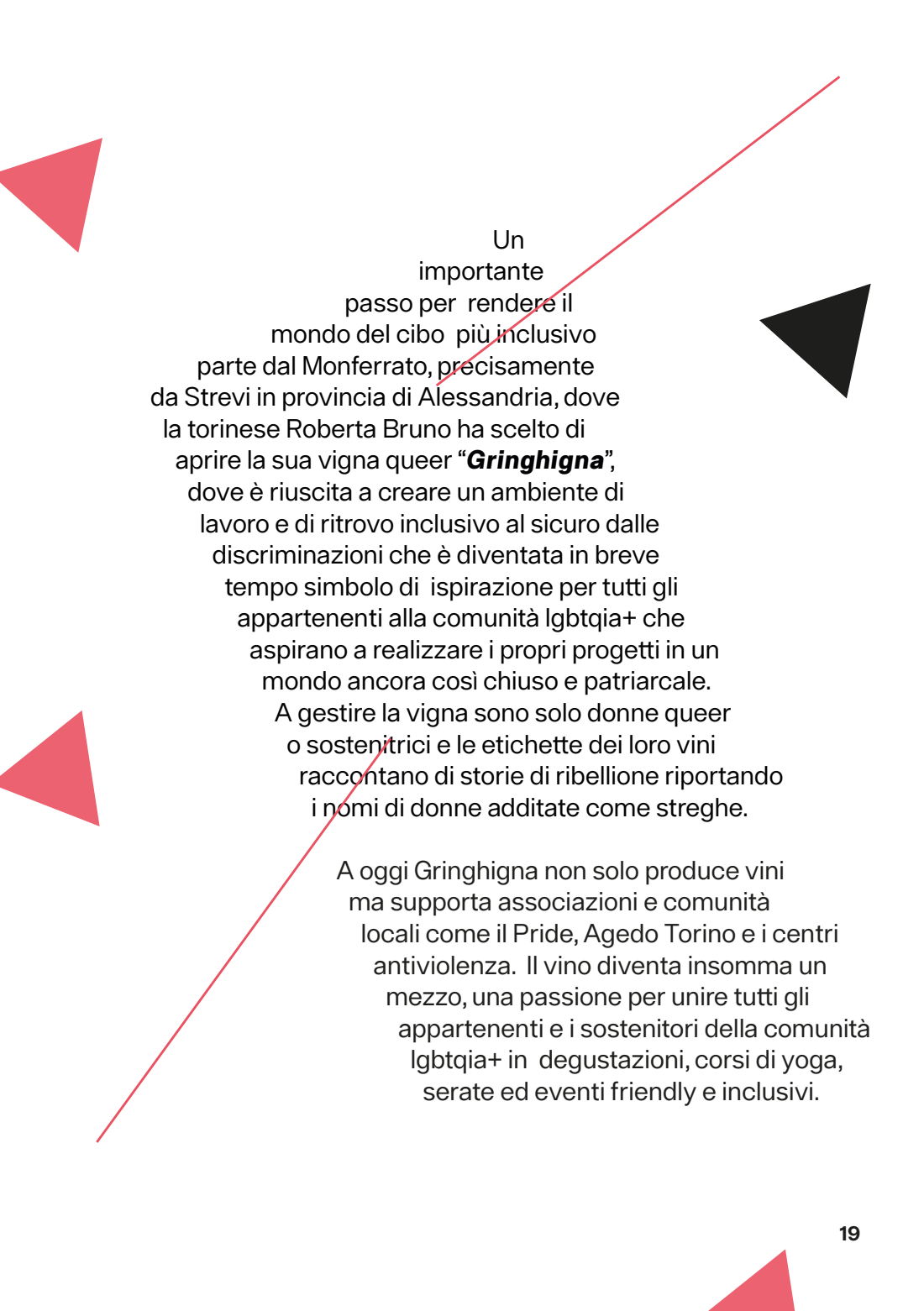


Il settore agro-alimentare risente ancora oggi di una forte **influenza patriarcale** che porta a discriminazioni dei lavoratori lungo tutta la filiera. Ultimamente si è posta maggiore attenzione riguardo ad ambienti come cucine, pub, ristoranti e bar dove il problema delle discriminazioni sessuali e di genere sembrano essere maggiori e risulta più difficile ottenere ruoli di comando se non si è uomini.

Molestie verbali e fisiche sono pane quotidiano per le donne che lavorano nella ristorazione e nonostante rappresentino una grande percentuale della forza lavoro di questo settore, fanno ancora fatica a ottenere ruoli e contratti pari agli uomini. La situazione peggiora per gli appartenenti alla comunità lgbtia+ che devono anche subire micro aggressioni e commenti che influiscono gravemente sulla loro salute psicologica come dimostrato da un recente report Istat.

NORMA





Un
importante
passo per rendere il
mondo del cibo più inclusivo
parte dal Monferrato, precisamente
da Strevi in provincia di Alessandria, dove
la torinese Roberta Bruno ha scelto di
aprire la sua vigna queer "**Gringhigna**",
dove è riuscita a creare un ambiente di
lavoro e di ritrovo inclusivo al sicuro dalle
discriminazioni che è diventata in breve
tempo simbolo di ispirazione per tutti gli
appartenenti alla comunità lgbtqia+ che
aspirano a realizzare i propri progetti in un
mondo ancora così chiuso e patriarcale.
A gestire la vigna sono solo donne queer
o sostenitrici e le etichette dei loro vini
raccontano di storie di ribellione riportando
i nomi di donne additate come streghe.

A oggi Gringhigna non solo produce vini
ma supporta associazioni e comunità
locali come il Pride, Agedo Torino e i centri
antiviolenza. Il vino diventa insomma un
mezzo, una passione per unire tutti gli
appartenenti e i sostenitori della comunità
lgbtqia+ in degustazioni, corsi di yoga,
serate ed eventi friendly e inclusivi.

Ciao
son
o
Ca
rlo
tt
a

Ah Ah
eh
Ah

No, niente fiducia
Da zuzzino

Appena ho scoperto i temi del primo numero non potevo non scrivervi, ci tenevo a raccontarvi questa storia. Dopo il liceo avevo trovato lavoro in un ristorante della mia città, tutto sommato mi piaceva e anche se non avevo un contratto mi impegnavo per poter mettere da parte dei soldi. Una sera, mentre preparavo i tavoli, un collega, ridendo, mi chiese: "Ma com'è stare con una donna? Non ti manca un vero uomo?". Gli altri ridevano, ma io sentii il nodo in gola. Da quando sapevano della mia sessualità, le battute erano diventate quotidiane, pungenti, umilianti. Mi sentivo diversa, sbagliata, osservata. Scelsi quindi di lasciare il lavoro consapevole che non sarebbe stato il massimo per le mie finanze ma capii che il rispetto valeva molto più del misero stipendio che mi davano.

ma a voi cosa cambia?

Perché mi devo
vergognare?

Raccontando le vostre storie creiamo consapevolezza.
Scrivici anche la tua.
Ti aspettiamo su IG: @amarazine

La fanza ha una fine ma internet no contunua ad esplorare ;)

Cibo e inclusività

- **IG: @tuorlomagazine**
- **Sito:**
www.tuorlomagazine.it/it/apertissimo/
- **Articolo: Rapporto FAO sulla parità di genere nei sistemi alimentari 2023**
- **Articolo: Donne chef e bartender: perché fatichiamo così tanto a valorizzarle | Cookist.it**

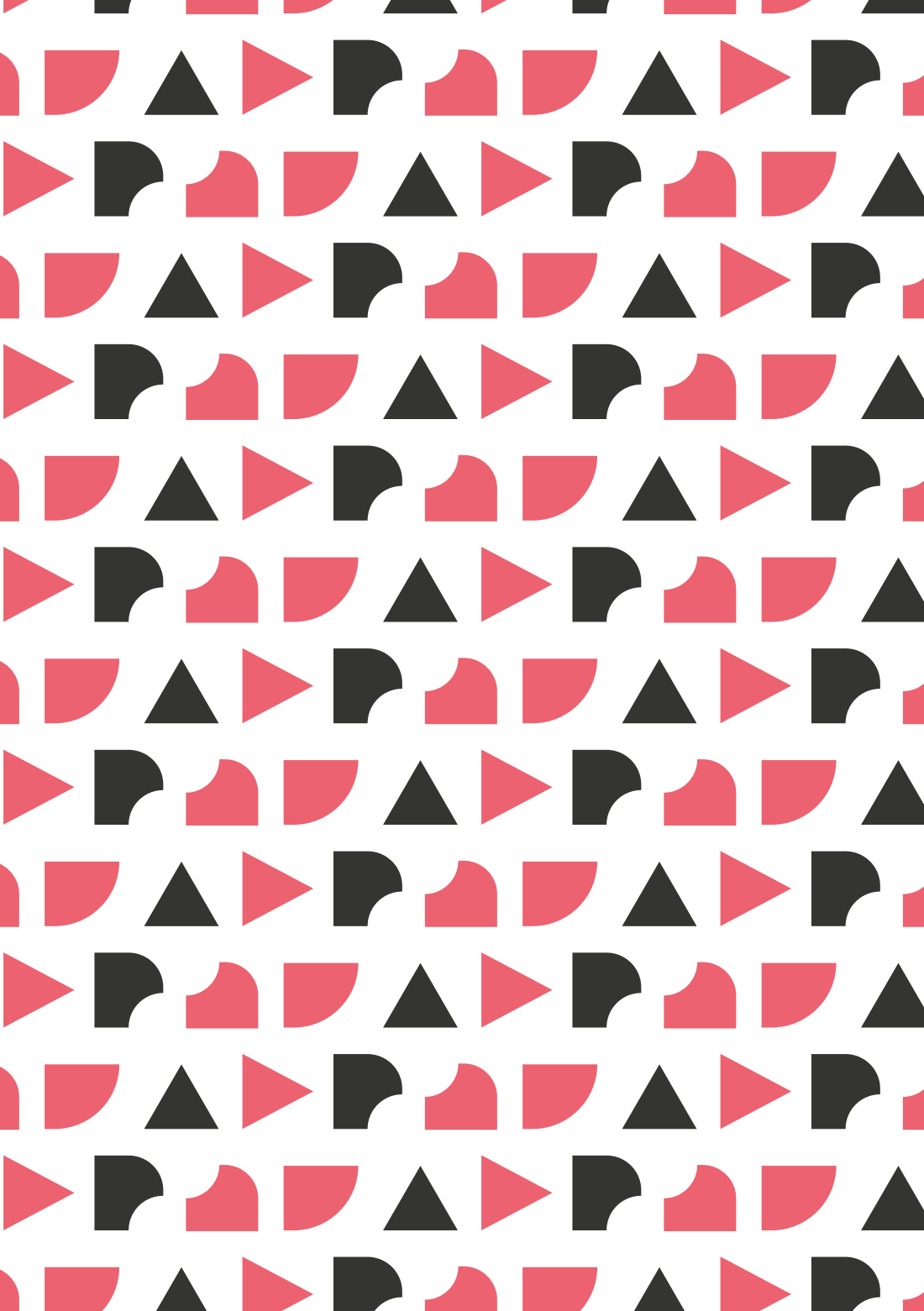
Una vigna tutta queer

- **IG Gringhigna: @gringhigna**
- **Sito Gringhigna: www.gringhigna.it**
- **IG tatuaggini: PPP_tatuaggini**
- **Articolo: Nella vigna queer di Roberta Bruno: «I miei vini portano i nomi di donne additate come streghe» | Corriere.it**

amara
amara
amara
amara
amara

Già vi manchiamo?

Tranquill* che torniamo presto
Nel frattempo potete seguirci su
IG @amarazine e Tiktok @amarazinee
per non perdervi le i nostri balletti cringe.



ama ra~~z~~ine

amara zine n.0 dicembre 2024
stampata in risograph presso Print Club Torino
IG: amarazine
TikTok: amarazinee

amara
proge
punto
di con
le fut
tanto
lascia
tocca
che t
comp
conos
è la f
proge
punto
di con
le fut
tanto
lascia
tocca
che t
comp
conos
è la f
proge
punto
di con
le fut
tanto
lascia
tocca
che t
comp