

ORTOFRUTTA e carne, ora la spesa bio arriva **A DOMICILIO**

ROSA MARIA BERTINO

Il vento della vendita diretta soffia dal nord Europa. Viene dall'Olanda, dal Regno Unito, dalla Germania, attraverso gli spacci delle aziende agricole biologiche, i frequentatissimi *farmers' markets* oppure le migliaia di cassette di frutta e verdura bio consegnate direttamente a casa. È quindi naturale che, attraverso le Alpi, proprio dall'Alto Adige sia partita la prima esperienza italiana di vendita diretta con consegna a domicilio organizzata dai produttori - Bio Kistl - tuttora la più significativa. Secondo Bio Bank, banca dati del biologico, sono una decina le realtà italiane di produttori organizzati. Di queste, quattro sono attive in Emilia-Romagna.

FRUTTA E VERDURA IN CASSETTE

Promossa da cinque produttori biologici altoatesini che nel 2001 costituirono Bio Kistl (che in tedesco vuol dire "biocassetta"), l'iniziativa partì con 230 consegne settimanali. Cresciuta rapidamente, anno dopo anno, ha raggiunto quota 3.500 nel 2006.

Proprio l'affermarsi dell'esperienza in Alto Adige ha portato i promotori a replicare la formula in altre zone d'Italia. Da Bio Kistl è nata così la società **Bioexpress**, attiva in Emilia-Romagna e in Lombardia. L'offerta prevede tre tipologie di cassette: con frutta e verdura, solo frutta o solo verdura. Due i formati: "normale", con 6-8 chilogrammi di prodotto al prezzo di 20 euro, e "grande", del peso di 11-13 chilogrammi, a 30 euro, comprese le spese di consegna. Poi, a scelta, prodotti aggiuntivi come pane, latte, yogurt, uova, succhi, olio.

«In tre anni dall'avvio del servizio in que-

Anche in Emilia-Romagna i produttori si stanno organizzando per proporre ai consumatori questo innovativo servizio di consegna diretta. Prodotti sempre freschi e risparmio garantito.



sta regione - racconta Marcello Mestri, responsabile Bioexpress Emilia-Romagna - siamo arrivati a 300 famiglie servite ogni settimana. Una crescita abbastanza lenta. Francamente mi aspettavo un ritorno più rapido. Stiamo ancora investendo per costruire lo zoccolo duro dei 500 abbonamenti necessari al pareggio. Nel gennaio 2004 siamo partiti con Imola e Bologna, ad inizio 2006 con Forlì, Cesena, Faenza e Ravenna, ad inizio 2007 sarà la volta di Modena e Reggio. Per farci conoscere usiamo il volantinaggio nelle buchette delle aree interessate. I prezzi sono allineati a quelli dell'ortofrutta convenzionale in vendita al supermercato, ma il vero vantaggio per i consumatori è che il costo dell'abbonamento è fisso per tutto l'anno».

BISTECHE SU PRENOTAZIONE

Non solo la frutta e la verdura, ormai anche la carne bio tenta la strada della vendita diretta. Succede a Bologna con l'iniziativa **Mangiocarnebio** di Prober, l'Associazione degli operatori biologici e biodinamici dell'Emilia-Romagna. Un progetto partito all'inizio del 2005 come risposta ad un comparto in crisi. Supermercati che tolgono la carne bio dagli scaffali, distributori costretti a chiudere l'attività, macelli che sospendono il ritiro di animali biologici, allevatori in tilt. Insomma una filiera che crolla come un domino, una pedina dopo l'altra. L'allarme viene raccolto dai tecnici di Prober e dalle associazioni di categoria nell'Appennino tosco-emiliano. «Siamo partiti da zero - racconta Giovanni Stan-

I GRUPPI D'OFFERTA IN EMILIA-ROMAGNA

zani, tecnico Prober responsabile del servizio Mangiocarnebio - cercando di capire come organizzare la proposta. Abbiamo macellato un bovino per fare una prova di porzionatura, distribuendola tra noi colleghi dell'associazione. Abbiamo messo a punto l'offerta, redatto un disciplinare per l'allevamento e la trasformazione più restrittivo di quello europeo e ci siamo rivolti ai gruppi d'acquisto che hanno speso la voce. Poi abbiamo partecipato a fiere e convegni, messo annunci sui giornali, aperto un sito internet. Il riscontro più importante l'abbiamo avuto proprio dai giornali e da internet. Il resto è arrivato con il passaparola».

Gli allevatori collegati all'iniziativa sono 14, sparsi nell'Appennino emiliano. L'offerta comprende tre confezioni di carne bovina e due di suina. Variano i tagli ed i pesi, con prezzi che vanno da 90 a 205 euro a confezione. La carne si acquista su prenotazione tramite listino *on-line*, la consegna è a domicilio per tutta l'Emilia-Romagna.

I clienti attuali sono 200, principalmente nel bolognese, con ordini ogni 3-4 mesi per una media annuale di 700 consegne. Il che significa un bovino (4 quintali di carne) ed un maiale (130 chilogrammi) macellati e venduti ogni mese. «Certo ci aspettavamo di più - sottolinea Stanzani -. Il nostro obiettivo è infatti di arrivare a 1.000 iscritti entro il 2007. Forse un limite è la grandezza delle confezioni, ma riducendola si aumenterebbe l'incidenza dei costi di lavorazione e trasporto. E certo non conviene, volendo mantenere il risparmio per il consumatore intorno al 20-30%».

IL MINI-CIRCUITO DI FATTORIE IN RETE

«C'è un nesso molto stretto tra quel che si mangia, quel che si dice e quel che si pensa», spiega Giovanni Dalle Molle, referente del gruppo d'offerta **L'Albero delle Cipolle**, con sede a Ro Ferrarese. «Qui da noi, tra Veneto ed Emilia, l'espansione della grande distribuzione è al massimo, ma i prezzi pagati ai produttori sono in calo. La contrazione economica è forte e gli agricoltori si stanno impoverendo in modo veloce. Il patrimonio del territorio, che è la sua tradizione, sta perdendo colpi. Ecco perché credo che iniziative come la nostra abbiano una funzione molto importante per un

BIOEXPRESS

Emilia-Romagna

Via Montanara, 413 - Loc. Fabbrica
40026 Imola (BO)
Tel. 0542/667385
emilia-romagna@bioexpress.it
www.bioexpress.it

MANGIOCARNEBIO

Prober

Via G. Marconi, 71
40122 Bologna (BO)
Tel. 051/4211342
mangiocarnebio@prober.it
www.mangiocarnebio.it

FATTORIE ESTENSI

Consorzio

Via J.F. Kennedy, 37
44100 Ferrara (FE)
Cell. 349/7289517
carlatassinari@libero.it

L'ALBERO DELLE CIPOLLE

Floema srl

Via Ca' del Vento, 4
44030 Ro Ferrarese (FE)
Tel. 0532/839483
pastoreria@libero.it

Fonte: Bio Bank (www.biobank.it)

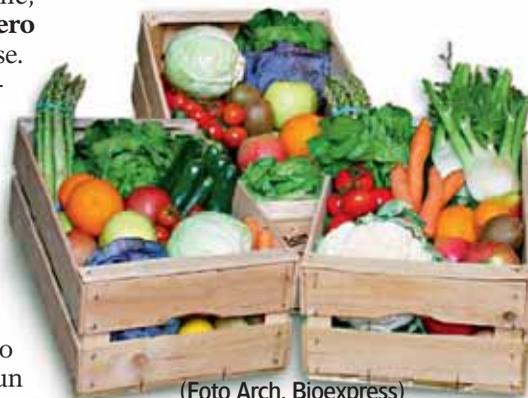
consumo consapevole».

Il nome di questo gruppo d'offerta, fondato da otto agricoltori nel 2003, è tutto un programma. «L'idea - prosegue Dalle Molle - è nata perché mentre mostravo l'orto ed il frutteto ad un gruppo in visita all'azienda, una ragazza fresca di laurea mi chiese dove era l'albero delle cipolle. Mi sembrò un segnale così forte della distanza che ormai separava il campo dalla tavola, la conoscenza del cibo e della sua storia dal consumo che, quando dovemmo scegliere un nome per il nostro gruppo, questo fantomatico albero divenne il nostro punto di partenza».

I produttori collegati a questa iniziativa sono oggi una decina tra Veneto, Emilia ed Abruzzo. Ogni azienda agricola vende i propri prodotti e quelli delle altre aziende collegate per offrire una gamma più ampia: frutta e verdura di stagione, succhi, conserve, olio, formaggi, cereali e farine. Le famiglie che fanno la spesa presso questo mini-circuito sono circa 150. Il risparmio si aggira intorno al 35%.

LA SOLIDARIETÀ TRA CHI COLTIVA E CHI MANGIA

«È un momento di trasformazioni epo-



(Foto Arch. Bioexpress)

cali. Lo strangolamento dell'agricoltura da parte di grande distribuzione e grossisti è sotto gli occhi di tutti», afferma Luigi Bergonzini, referente del **Consorzio Fattorie Estensi** di Ferrara per i gruppi d'acquisto. «Sono richiesti prezzi bassi, qualità esteriore e continuità delle forniture in barba alla stagionalità. Per noi agricoltori è dura. Non se ne viene più fuori. L'unico modo è avere la solidarietà di chi mangia i nostri prodotti. Ecco i motivi per cui bisogna aggregarsi, fidarsi, avere visioni comuni. Solo così possiamo arrivare insieme ai consumatori».

Il Consorzio, attivo dal 2002, attualmente associa 14 aziende agricole del ferrarese che offrono frutta e verdura. È possibile ordinare cassette monoprodotti o bancali misti attraverso il listino elettronico o cartaceo. I clienti abituali sono 15-20 gruppi di consumatori di varie regioni italiane, con un risparmio medio calcolato intorno al 40%. Ma vengono rifornite direttamente anche alcune mense e cooperative sociali: «La nostra presunzione è di trovare un meccanismo economico diverso - conclude Luigi - ma non è semplice individuare una formula organizzativa snella e al tempo stesso funzionale. Comunque noi teniamo duro, un altro anno o due. Poi o si infila la strada maestra, oppure ognuno torna per conto suo, ma a danno di tutti».

Nuovi sentieri da aprire, ma grandi le opportunità per i produttori che sapranno superare la sfida, se è vero che la grande catena di supermercati inglese Sainsbury's è appena partita con un nuovo servizio: la consegna a domicilio di cassette miste biologiche. Un segnale ed uno stimolo a fare di più e meglio anche per gli agricoltori biologici, che questo sistema l'hanno fatto nascere. ■