

VENDITA DIRETTA

Biologico, meglio in rete che con lo spaccio singolo

Presentiamo tre storie di altrettante aziende che hanno deciso di avviare progetti imprenditoriali che riuniscono gruppi di produttori per soddisfare un pubblico di consumatori sempre più vasto.

ROSA MARIA BERTINO

Vendita diretta? Insieme è meglio! Ormai la nuova frontiera del biologico si sta spostando dagli spacci dei singoli, alle formule collettive, organizzate, condivise tra più produttori, veri e propri mini-progetti di rete. Come avviene nelle tre storie che presentiamo.

Le Cugine di Campagna: il negozio di quartiere. Sette donne, sette piccole aziende agricole emiliane, sei delle quali biodinamiche, ed un solo obiettivo: unire le forze per dar vita ad un negozio, che è molto più di un semplice negozio, è un progetto, una scommessa.

«È stata durissima, ma ce l'abbiamo fatta! - racconta soddisfatta **Maria Teresa Iuvone**, animatrice dell'iniziativa -. Abbiamo aperto insieme il nostro piccolo esercizio alle porte del centro storico di Bologna, appena fuori dalla zona a traffico limitato. Come produttrice avevo la certezza che era un'enorme opportunità per accorciare la filiera, essere libere da qualsiasi tipo di mediazione, puntando tutto sulle

nostre forze. Non abbiamo neanche fatto ricorso alle banche per i 40.000 euro di investimento iniziale. Ma è stato fondamentale il sostegno di AgriBio Emilia-Romagna, l'associazione che ci ha fatto da incubatore».

Eccole, queste donne tenaci e combattive. Maria Teresa, dopo la laurea in scienze politiche, indirizzo sociologico, ha lavorato a Bologna per 15 anni nei servizi sociali, poi nel 2000 ha deciso di cambiare vita acquistando l'azienda agricola "Le Siepi" a Sasso Marconi, 11 ettari coltivati a farro, convertendola prima al biologico, poi al biodinamico.

Stefania Battaglia, produce vini sui colli imolesi. Anche Maria Bortolotti, che opera a Zola Predosa sui colli bolognesi, produce vini, fermi e frizzanti. Iride Guerzoni vive a Concordia sulla Secchia (MO) e nell'acetaia di famiglia produce aceto balsamico, mosti cotti, condimenti cotti. Sempre nel modenese, a Vignola, opera l'azienda agricola "La Bifolca" di Maria Miani che produce ortaggi. Luciana Bertocchi opera, invece, nella cooperativa agricola e sociale "La Collina" nel Reggiano, che produce salumi conservati a sale, secondo la tradizione antica, trasformando i maiali allevati allo stato brado. Infine Anna Maria Arletti dell'azienda agricola "Goldoni" di Rivalta (RE), pioniera del Parmigiano-Reggiano biologico.

«Come produttrici agricole, abbiamo costituito una srl - spiega Maria Teresa, che è anche presidente della società - per ridurre gli eventuali rischi personali. Alla società conferiamo i nostri prodotti con pagamento a 60 giorni. Per l'assortimento ci coordiniamo fra di noi. Per quello che non produciamo direttamente, facciamo riferimento ad alcuni piccoli produttori che conosciamo bene, dei quali abbiamo visitato l'azienda ed assaggiato i prodotti».

«Siamo partite a maggio di quest'anno - prosegue Maria Teresa - e ci siamo volutamente connotate come negozio di quartiere con prodotti freschi, loca-



Foto Arch. Bio Bank

li, di qualità. La gente entrava e diceva: "Che bello, vendete frutta e verdura? Ma sono cose italiane? C'era proprio bisogno di una cosa del genere!". Facciamo un ricarico del 50% sul fresco, del 30-35% sul resto. Il primo giorno abbiamo incassato 40 euro, alla fine di luglio la media giornaliera di incasso era salita a 450 euro. Ma per andare bene basterebbe arrivare a 600 euro, circa il costo dell'affitto mensile». «Abbiamo clienti di tutte le fasce d'età. Prima sono arrivate le signore del quartiere, attratte dalle ciliegie appena colte, dalle foglie fresche dell'insalata, dai pomodori sodi e profumati. Poi le giovani mamme, invogliate dalla nostra frutta e verdura appena raccolta. Quando hanno saputo che era anche bio, allora è entrato in azione il passaparola. Il nostro motto? L'unione fa la bontà».

Mangiocarnebio: carne biologica, locale, a domicilio. E mentre "Le Cugine di Campagna" accolgono i loro clienti nel piccolo negozio alle porte di Bologna, gli allevatori dell'Appennino tosco-emiliano, aggregati intorno all'iniziativa Mangiocarnebio promossa da Prober, fanno arrivare le loro carni bovine e suine direttamente a casa dei clienti che le ordinano via Internet.

«Siamo partiti a fine 2004 con una decina di famiglie, tra colleghi, amici e parenti - spiega il tecnico **Giovanni Stanzani**, responsabile di Mangiocarnebio - nel 2006 siamo arrivati a 300 famiglie servite tra Bologna e Modena, ma abbiamo già sconfinato in Veneto, fino a Belluno, con un fatturato di quasi 90.000 euro. Chi inizia ad acquistare carne bio con noi, rimane fedele; raramente qualcuno cambia idea. Il difficile è piuttosto stabilire il primo contatto: abbiamo provato tanti sistemi per farci conoscere, ma alla fine quello più produttivo si è rivelato il caro, vecchio passaparola. Il nostro cliente tipo? Una famiglia composta da genitori di 35-40 anni e figli fino a 5-6 anni, di tutte le estrazioni sociali».

«Consegnavamo carne fresca due volte al mese, in media tre volte l'anno per famiglia - continua Stanzani - dato che la carne, una volta acquistata viene conservata nel congelatore. Per la carne bovina le confezioni che proponiamo sono tre: la prima da 10 chilogrammi che abbiamo chiamato *Dieciminiti*, comprende bistecca e macinato. La seconda, da 20 chilogrammi, si chiama *Buongustaio* e comprende fiorentine e roast beef. La terza, *Completa*, è l'insieme delle due precedenti. Macelliamo solo vitelloni da 18 a 24 mesi che pesano in media 420 chilogrammi, di razza *limousine*, la più adatta per la resa in carne. In un anno ne abbiamo macellati ventiquattro presso il macello comunale di Castiglione dei Pepoli (BO)». «La filiera di produzione è totalmente naturale - con-

GLI INDIRIZZI

Le Cugine di Campagna

via Andrea Costa, 43/C - Bologna - Tel. 051/6142760

www.cuginedicampagna.it

Mangiocarnebio-Prober

Via Marconi 71 - Bologna - Tel. 051/4211342

www.prober.it/mangiocarnebio

Caseificio Santa Rita

Via Pompeano 2290/1 - Serramazzoni (MO) - Tel. 0536/950193

www.caseificiosantarita.com

clude Stanzani - in quanto gli allevatori non utilizzano la fecondazione artificiale, cosa che rende assai problematica la programmazione. Gli allevatori coinvolti, sedici per un totale di oltre 600 capi allevati, si dichiarano soddisfatti dell'iniziativa, poiché, di fronte ad un prezzo medio di 4 euro al chilogrammo riconosciuto dal mercato, che non distingue tra bio e convenzionale, noi riusciamo a remunerarli con 5,5 euro al chilogrammo. Ora abbiamo appena lanciato una nuova scommessa, ampliando la gamma proposta a salumi, formaggi e vino».

La Corte del Re: casello-spaccio e caseificio didattico. Ancora un gruppo di allevatori, questa volta dell'Appennino modenese, riuniti intorno al loro caseificio, che diventa motore dell'economia locale. È dal 1964 che il caseificio "Santa Rita" di Pompeano (MO) trasforma in Parmigiano-Reggiano il latte dei sette allevatori associati; è, invece, dal 1996 che la produzione è diventata totalmente biologica. Ma la novità del 2007 si chiama "La Corte del Re", il nuovo casello-punto vendita, inaugurato a luglio, dedicato al "re dei formaggi".

«I caselli poligonali del '700-'800 erano strutture tipiche per la produzione del Parmigiano-Reggiano - spiega **Cinzia Rosi**, responsabile del caseificio - con la caldaia nel pilastro centrale. Questo, costruito di fianco al caseificio con i criteri della bioarchitettura, tre volte più grande di quelli tradizionali, ha cambiato funzione: non produce più, ma vende e promuove i nostri prodotti e quelli di una ventina di aziende biologiche a noi collegate. Quindi oltre al Parmigiano-Reggiano, anche burro, formaggi, pasta, conserve, salumi, vino, olio, aceto balsamico, confetture e torte. Non solo. Abbiamo anche allestito una nuova aula didattica tecnologicamente attrezzata per convegni e incontri e per partecipare a degustazioni teatralizzate del Parmigiano-Reggiano. Insomma un caseificio didattico per gruppi e scuole e insieme un nuovo modo di fare la spesa direttamente dai produttori». ■