

# Il biologico a domicilio

Frutta, verdura (e anche carne). La corsa alle «cassette» sane

## Tendenze

Boom di richieste  
Così l'e-commerce  
si mette insieme  
al «cibo d'una volta»

Galeotta fu una puntata di Report sull'industria agroalimentare. Da quella serata di 5 anni fa in compagnia di Milena Gabanelli, Maxime Beguin è riuscito a realizzare il suo sogno di «migliorare le cose e mettere in rete i contadini per attivare un mercato dentro la città». Maxime però non è solo. Sono tanti quelli che, come lui, hanno deciso di imbarcarsi sul web per consegnare a casa dei bolognesi i prodotti biologici dopo averli presi direttamente dalle mani degli agricoltori.

Potenza dell'e-commerce, che ha visto gli utenti italiani aumentati di oltre il 50% da aprile 2012, raggiungendo quota 13,6 milioni (fonte eCommerce B2c Netcomm-School of Management del Politecnico di Milano). E tra i comparti in crescita rispetto allo scorso anno c'è proprio il grocery (+18%), assieme a turismo (13%), abbigliamento (27%) e informatica (24%). Maxime ha 29 anni, una laurea in psicologia, e da due anni con il suo «Il biologico a Bologna» ([www.ilbiologicoabologna.it](http://www.ilbiologicoabologna.it)) porta cassette di frutta e ortaggi a casa dei suoi clienti o in alcuni centri di raccolta. «Il servizio a domicilio è più che altro per 10 affezionati — spiega Maxime — per il resto porto i prodotti in negozi della città che hanno aderito al mio progetto, io sono un "sono un organizzatore professionale di gruppi di acquisto"». All'inizio è stato difficile, essendo orientato su prodot-

ti biologici, faccio prezzi più alti della grande distribuzione, quindi non è facile abituare persone a spendere di più per mangiare meglio, ora invece faccio fatica a stare dietro agli ordini».

Maxime dice di consegnare 100 cassette a settimana tra gli 11 centri raccolta che vanno da Pontevecchio al centro fino alla Bolognina. Le consegne sono effettuate ogni giovedì dalle 17.30 alle 21. Ci sono 4 tipi di ordini, in base alla loro composizione: da 25, 35 e 45 euro. Pagamento in contanti. La provenienza dei prodotti è tutta certificata da aziende agricole del Bolognese. «Convincerle non è stato difficile — prosegue Maxime — alcune sono capaci di produrre di più, ma non lo fanno per paura di sprechi, con me però agevolano la parte commerciale». Sul suo sito il ragazzo, oltre alle istruzioni da seguire, posta anche articoli dedicati al mondo biologico.

Funziona allo stesso modo il servizio della cooperativa Eta Beta. Ogni settimana sul suo sito informa sulla varietà di frutta e verdura a disposizione, con i relativi prezzi e i luoghi dove ritirarla. Per esempio questa settimana c'erano le arance bio a 2,40 euro al chilo. Da passare a prendere mercoledì e giovedì dalle 9 alle 16 ([www.etabeta.coop](http://www.etabeta.coop)). I produttori dell'Alto Adige di Bioexpress sono arrivati con il loro domicilio fino a qua attraverso la Cpc di Imola. Si può scegliere tra 3 diverse ceste, frutta, verdura o mista. La borsa single da 3-4 chili costa 17 euro; quella media da 6-8 chili, 25 euro; quella grande da 9-12 chili, 35 euro.

Nel caso qualcuno maturi la voglia di prodotti a chilometro zero proprio sul posto di lavoro, Bioex-

press s'è inventato la cesta da ufficio, con frutta e verdura da sgranocchiare senza bisogno di pulirla e tagliarla ([www.bioexpress.it](http://www.bioexpress.it)). C'è poi chi si organizza come un qualunque gruppo di acquisto e va a fare la spesa al Caab. «Qua fanno la spesa gruppi di persone che abitano in condomini nei pressi o grandi famiglie», spiega Duccio Caccioni, direttore marketing del Centro agroalimentare di Bologna.

Nel caso frutta e verdura non contemplassero tutti i desideri dei bolognesi che hanno deciso di votarsi all'«Amazon del cibo a chilometro zero», la Cartiera dei Benandanti di Monghidoro consegna a domicilio o in alcuni punti convenuti con i propri clienti addirittura la carne. «Sono subentrata a mio padre tra il '90 e il '92 — racconta Elisabetta Berti — e abbiamo iniziato a fare queste cassette di carne per vendere un po' tutto l'animale che macellavamo». È un trend in crescita, perché la gente preferisce mangiare meno carne, ma buona, ogni due settimane vendiamo un animale, in tutto abbiamo circa 24 clienti».

**Andrea Rinaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I numeri

Tra i comparti in crescita per l'acquisto online c'è anche il grocery, che sale ogni anno del 18%

## Gruppi d'acquisto

Al mercato ortofrutticolo alcune famiglie si organizzano autonomamente per comprare insieme

**La scheda****Coop Eta Beta**

Ogni settimana informa sul proprio sito sulle varietà di frutta e verdura disponibili, con i relativi prezzi e i luoghi dove ritirarla ([www.etabeta.coop](http://www.etabeta.coop))

**Bioexpress**

I produttori dell'Alto Adige sono arrivati fino a qua attraverso la Cpc di Imola: si possono scegliere 3 ceste diverse. Consegna anche in ufficio i prodotti già puliti e pronti per essere mangiati

**Cartiera dei Benandanti**

L'azienda di Monghidoro consegna a domicilio addirittura la carne

**Maxime**

Laureato in psicologia, Maxime Beguin rimase «folgorato» 5 anni fa da una puntata di Report sull'industria agroalimentare. Da allora ha cominciato a lavorare nel biologico mettendo in contatto i produttori e le persone che vogliono acquistare frutta e verdura, consegnando cassette a casa o ai negozi

