

COME FARE LA SPESA

La campagna è amica con i mercati contadini

Quello che un tempo era lo slogan pubblicitario è oggi realtà. Se c'è infatti un settore in cui la vendita diretta, senza intermediari, è ormai alla portata di tutti è quello di frutta e verdura. E i produttori si sono organizzati, anche con gruppi WhatsApp, con consegne a domicilio

di EMANUELA GIAMPAOLI



Dall'orto alla tavola. Quello che un tempo era lo slogan di una campagna pubblicitaria è oggi realtà. Se c'è infatti un settore in cui la vendita diretta, senza intermediari, è ormai alla portata di tutti è quello di frutta e verdura. Con i mercati contadini, sempre più diffusi e frequentati a Bologna, e i produttori che si sono organizzati, anche con semplici gruppi whatsapp con consegne a domicilio.

Un classico è il Mercato Ritrovato che nella stagione invernale dà appuntamento dalle 9 alle 14 in piazzetta Pasolini con una quarantina di produttori del territorio, compreso quello di insolite piante che propone fiori edibili. Oltre alla spesa, si può anche partecipare ai laboratori, come quello, sempre soldout, di pasta fresca. Chi preferisce il biologico può acquistare nei mercatini organizzati da Campi aperti (www.campiaperiti.org) che riunisce circa 120 produttori locali che hanno scelto tecniche di coltivazione biologiche o biodinamiche. «Offriamo prodotti a filiera cortissima – spiega il vicepresidente di Campi Aperti Pierpaolo Lanzarini – la nostra filosofia va oltre la semplice certificazione bio. Abbiamo un Sistema di Garanzia Partecipata, ovvero una pratica collettiva di controllo delle realtà produttive e dei prodotti presenti nei mercati dell'associazione: la comunità dei soci è invitata a farsi carico dell'affidabilità di tutti». Tra i mercati di Campi Aperti i più frequentati sono quello del sabato mattina al Pratello e quello del giovedì in piazza Lucio Dalla. L'altra grande associazione di agricoltori per le vendite dirette è Campagna Amica di Coldiretti

Miglior prezzo

I mercati contadini e le vendite dirette degli agricoltori offrono qualità e prezzi bassi

L'INIZIATIVA



50%

La spesa al Caab

Dalle 7.30 alle 9, il mercoledì e il venerdì, i bolognesi potranno andare a fare la spesa di frutta e verdura al **Caab** di Bologna, senza bisogno di partita Iva e con un risparmio che va dal 30 al 50%. Lo annuncia il presidente Marco Marcatili. In capo a due anni al centro agroalimentare aprirà anche un mercato del pesce, realizzato coi fondi del Pnrr. Un cantiere da dieci milioni che porterà con sé anche il potenziamento dell'impianto fotovoltaico

(www.campagnamica.it). «Abbiamo mercati all'aperto un po' tutti i giorni della settimana – racconta il segretario di Campagna Amica Sergio Tardani – dove a rotazione si trovano prodotti di un centinaio di agricoltori. Da un anno poi c'è il mercato di Porta Galliera al chiuso. Siamo molto rigorosi e ad eccezione degli agrumi si possono vendere solo prodotti del proprio lavoro»

Alle associazioni che riuniscono i produttori, si aggiunge una vasta schiera di contadini che fa consegne a domicili. Funziona così: ricevono ogni settimana gli ordini da parte della famiglia di cassette di pomodori, insalate e melanzane via WhatsApp, che puntualmente portano in un punto di raccolta o direttamente nelle case.

È il caso dell'Azienda Gamberini, che ha sede a Granarolo in via Viadagola da cinque generazioni, che alla vendita diretta affianca le consegne. Ogni lunedì, dopo una visita all'orto, i clienti ricevono una lista con quanto disponibile.

Paolo Mistri, un passato da revisore dei conti, nel 2016 ha abbandonato per mettersi a lavorare nel podere di famiglia. «Avevamo una casa di campagna a Castel San Pietro con un po' di terra – racconta – sono partito da zero, mi ha insegnato tutto un signore albanese che lavorava con me. Ho diversi gruppi WhatsApp a cui invio la lista con i miei prodotti e quelli di agricoltori di altre regioni da cui mi servo per frutta e verdura che da noi non ci sono come gli agrumi dalla Sicilia o i carciofi dalla Sardegna. E faccio 250 consegne a settimana». Ci sono poi realtà come Local to you e Floema e Floema, che mettono insieme i piccoli produttori del territorio da cui si servono per poi consegnare a domicilio.

LA CURIOSITÀ

A febbraio cantine aperte per gli amanti della damigiana

di MARCO BETTAZZI

È quasi il momento, per il vino sfuso. Attorno a metà febbraio infatti quasi tutti i produttori che vendono al litro

i propri prodotti apriranno le loro cantine per accogliere gli affezionati della damigiana. Che sono sempre meno e piuttosto anziani, ma che resistono nonostante i cambiamenti del mercato.

Sui colli bolognesi i produttori che vendono vino sfuso sono la maggioranza, con prezzi che vanno da 1,9 a 2,5 euro al litro per prodotti che ricalcano i più blasonati vini Doc in bottiglia ma che a differenza di questi arrivano magari da vigne più giovani o meno vocate, con meno lavorazioni e ovviamente meno costi per la confezione. «In cantina abbiamo testimonianze storiche che certificano l'inizio della vendita di uva e vino sfuso fin dagli inizi dell'Ottocento», spiega Marco Caliceti, direttore di Tizzano, che a Casalecchio propone al litro pignoletto, riesling, albana e sauvignon, oltre a sangiovese, barbera e cabernet sauvignon, con prezzi che vanno da 2,10 a 3,10 euro al litro, circa un terzo o un quarto dei corrispettivi prodotti in bottiglia. «La richiesta è sempre un po' in calo, perché erano gli anziani i consumatori più abituati», spiegano da Ghedini, azienda agricola di Montebudello, dove il vino è venduto sfuso «da sempre» e si trova pignoletto e barbera frizzanti, più un rosé da barbera, pignoletto e cabernet, venduti in genere sia nella damigiana piccola (22 litri) che in quella grande (54). Certo per puntare sul vino sfuso, magari acquistando il necessario per un anno intero, serve una cantina adatta, le bottiglie e i tappi per imbottigliarlo. «Non tutti riescono – continua – da Ghedini – anche perché le case hanno sempre meno cantine e spesso le bottiglie vengono messe in garage, che se sono esterni non vanno bene per gli sbalzi termici». Vendita al litro anche da Florianio Cinti a Sasso Marconi, dove segnalano l'annata complicata, che a causa della peronospora ha ridotto la quantità «ma non la qualità» del vino, spiega il titolare. La vendita del vino sfuso «è una tradizione» anche per Letizia Gaggioli, a Zola Predosa, dove lo sfuso viaggia attorno ai 2,5 euro al litro e si trovano pignoletto fermo e frizzante, sauvignon, pinot bianco, chardonnay e un bianco da tavola, oltre che barbera frizzante, merlot e cabernet. «Lo vendiamo dal 15 febbraio fino ai primi di aprile – spiega Fabio Bovina, titolare della cantina Botti di Monte San Pietro – L'età del consumatore è piuttosto alta ma l'abbiamo sempre fatto. Prima del Covid facevamo la festa d'apertura delle botti in cui mettevamo in degustazione tutti i vini. Ma poi abbiamo abbandonato questa usanza».

I piaceri del
GustoDIRETTORE RESPONSABILE:
Luca FerreraCAPO DELLA REDAZIONE
DI BOLOGNA:
Giovanni EgidioA CURA DI:
Andrea ChiariniART DIRECTOR:
Angelo Rinaldi
Francesco FranchiSede *figliato*.it:
Via Lugaresi, 15
10126 - TorinoCONSIGLIO DI
AMMINISTRAZIONE
PRESIDENTE:
Maurizio ScanavinoAMMINISTRATORE
DELEGATO
E DIRETTORE GENERALE:
Corrado CorradiCONSIGLIERI:
Gabriele Acquistapace
Fabiano Begal
Alessandro Bianco
Gabriele Comuzzo
Francesco DiniSocietà soggetta
all'attività di direzione
e coordinamento di
GED/ Gruppo Editoriale
S.p.A.PRESIDENTE:
John ElkannAMMINISTRATORE DELEGATO:
Maurizio ScanavinoDIRETTORE EDITORIALE:
Maurizio MolinariTITOLARE TRATTAMENTO DATI:
GED/ News Network
S.p.A.
Soggetto autorizzato
al trattamento dati
(Reg. UE 2016/679);
il Direttore Responsabile
della testata.PUBBLICITÀ:
A. Manzoni & C.
Via F. Aporti 8 - Milano
Tel. 02/574941REGISTRAZIONE
TRIBUNALE
DI TORINO
Registro stampa
n. 30/2021 del 4.5.2021PEFC
PEFC18-12-111

© RIPRODUZIONE RISERVATA