

PROPOSTE DAL BIOMONDO

La filiera corta è una forma particolarmente sfruttata dai produttori biologici, soprattutto se aggregati in associazioni di supporto. Emblematica la realtà bolognese, in cui stanno fiorendo alcune stimolanti iniziative di vendita diretta organizzata attraverso gruppi d'acquisto e prenotazioni on line, destinate in modo privilegiato ai consumatori di città.

Prober - Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia-Romagna
 Natale Marcomini (Vicepresidente)
 Giovanni Stanzani (Ufficio tecnico)

In questi ultimi anni il tema delle filiere corte, del prodotto locale, della qualità degli alimenti e della sostenibilità ambientale sono al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica e sempre più connesse fra di loro. I cittadini sentono l'esigenza di avere prodotti di qualità, ottenuti con metodi sostenibili e che hanno "viaggiato" poco, ovviamente con un'attenzione al prezzo. Molti produttori agricoli e trasformatori si stanno attrezzando per intercettare queste esigenze e per trovare uno sbocco commerciale solido.

Questo clima ha permesso che si sviluppassero significative esperienze di vendita diretta e di filiera corta a Bologna e provincia, spesso coniugate al tema legato alle produzioni sostenibili, come quelle ottenute con metodo biologico. Questi processi molte volte coinvolgono anche l'ente pubblico, come dimostra il progetto "Azienda Bio va in Città", in cui l'Assessorato Agricoltura della Provincia di Bologna supporta azioni per la cultura del biologico in città, condotte da Prober e Centro Agricoltura Ambiente "G.Nicoli", in particolare sul fronte della gestione biologica del verde urbano oltre che sulla promozione della filiera corta locale.

Prober, l'associazione regionale dei produttori biologici, nella città di Bologna ha avviato alla fine del 2007 due interessanti progetti in partenariato con le istituzioni locali: l'Angolo del Bio locale, presso il Caab di Bologna, e il gruppo d'acquisto con il Cral dei dipendenti della Regione Emilia-Romagna.

ALL'ORTO MERCATO

"All'Orto Mercato" è il punto vendita del Centro Agroalimentare di Bologna (Caab) che dalla sua apertura, nel 2006, ha accolto ben 50 mila consumatori, che hanno apprezzato la possibilità di fare la spesa di prodotti ortofrutticoli di grande freschezza e qualità a prezzi particolarmente vantaggiosi ("all'ingrosso"). Tutte le merci distribuite nel punto vendita sono certificate dal prestigioso ente internazionale SGS per quanto concerne la qualità igienico-sanitaria. La spesa si fa a colli interi, si sono quindi creati spontaneamente dei gruppi di acquisto: famiglie, condomini, gruppi di consumatori possono così avvalersi dei prezzi e della qualità di prodotti che sono per la maggior parte locali e comunque sempre stagionali, forniti in parte dai produttori e in parte dai grossisti.

Fra i soci, Caab Mercati, Agribologna, Acmo e Cofano, la cooperativa dei facchini del mercato. Presso il punto vendita è iniziata nel 2007 anche la distribuzione di prodotti alimentari confezionati biologici in collaborazione con Prober e un giorno alla settimana la vendita di latte crudo mediante un distributore mobile.

I prodotti bio al Caab di Bologna

All'interno dell'Orto Mercato, il punto vendita aperto al pubblico presso il Caab si può acquistare una ricca offerta di frutta e verdura stagionale più l'ortofrutta da agricoltura biologica: grazie alla collaborazione di Prober sono presenti circa 25 referenze biologiche confezionate, quasi tutte esclusivamente del territorio bolognese. I prodotti biologici all'interno dello spazio possono essere acquistati a cassetta, nel caso dell'ortofrutta, a pacchi se parliamo di pasta, vino, olio, passata di pomodoro, ecc., oppure in confezioni assortite con un acquisto minimo di pezzi. L'esperienza sta mettendo a disposizione un prodotto biologico a prezzi sicuramente convenienti, considerando la criticità sul versante prezzi che incontrano i prodotti di alta gamma. Inoltre il punto vendita, in particolare per il prodotto bio, può costituire un punto di snodo logistico per i gruppi d'acquisto, per gli agriturismi e per i ristoranti. Per il futuro si prevede l'arrivo di carne, formaggi e salumi che possono completare la gamma offerta oltre all'organizzazione della consegna a domicilio dei prodotti, su ordinazioni minime.

Il gruppo d'acquisto del Cral

Prober e il Cral dei dipendenti della Regione Emilia-Romagna hanno dato vita, nell'autunno 2007, a un gruppo d'acquisto di prodotti da agricoltura biologica. L'idea nasce dalla necessità di utilizzare i luoghi di lavoro aggregati e organizzati per avviare un processo virtuoso dove il prodotto biologico può arrivare al consumatore con costi accessibili e con modalità logistico-sostenibili.

I dipendenti della Regione, soci del Cral, possono partecipare al gruppo d'acquisto e ordinare ogni due settimane i prodotti con una spesa minima stabilita. Prober consegna i prodotti, quasi tutti di provenienza locale e regionale, in tre punti prestabiliti a Bologna: sede di viale Aldo Moro, sede di Viale Silvani e presso il Servizio Fitosanitario in via di Corticella. Per il trasporto si utilizza un furgone frigo a metano.

I consumatori devono effettuare un ordine minimo di 30 € e il Cral funziona da centro di raccolta ordini, rapportandosi poi con gli operatori Prober.

Attualmente è disponibile un'ampia gamma di referenze, esclusa la carne bovina e l'ortofrutta. Per la prima rimane attivo il progetto "Mangiocarnebio", di seguito descritto, mentre per l'ortofrutta biologica la reperibilità a volte è problematica dal momento che una parte è già indirizzata nei tanti gruppi d'acquisto nati in questi anni e la parte

restante, maggioritaria, si indirizza verso la ristorazione collettiva e l'export. Attualmente si sta lavorando con alcune realtà ortofrutticole che potrebbero diventare fornitrici del gruppo d'acquisto già dai prossimi mesi. L'esperienza, appena avviata, coinvolge già una cinquantina di persone con un ampio margine di miglioramento. Importante il ruolo del Cral e dell'ente pubblico che collabora su un progetto in sintonia con le proprie politiche di sviluppo dell'agricoltura e del consumo di qualità. Ovviamente il progetto è esportabile anche ad altri enti pubblici e in realtà lavorative private che consentono un'adeguata aggregazione di personale.

Bistecche on line

Il settore regionale della carne bovina da agricoltura biologica sta attraversando da qualche anno un periodo di crisi. La grande distribuzione non garantisce più i ritiri di qualche anno fa e diversi consorzi locali hanno cessato

I NUMERI DI MANGIOCARNEBIO	
Utenti iscritti al sito	354
Confezioni consegnate	507
Chilogrammi di carne consegnata	6.400
Allevamenti inseriti nel progetto	15
Numero macelli	1
Sezionatori	2
Km percorsi mediamente per consegna	525

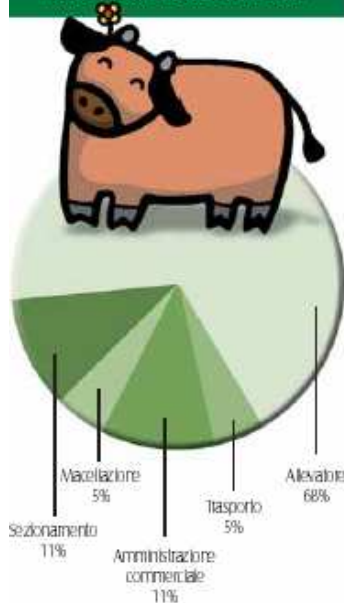
l'attività. Nell'attesa di un rilancio, le aziende si sono così trovate a far fronte a una vera emergenza. Per risolvere questi problemi di commercializzazione delle carni dell'Appennino, Prober ha progettato e realizzato una filiera corta per far arrivare la carne biologica locale dei propri soci sulle tavole dei consumatori di città.

Superate le prime difficoltà organizzative, gestionali e logistiche oggi (a distanza di 4 anni) la filiera corta è attiva in quasi tutta la regione e anche extra regione. Durante la prima fase sperimentale del progetto, sono state provate le diverse razze e categorie di bovini per poter individuare la tipologia di animale più adatta al progetto. Contemporaneamente si sono delineate le diverse confezioni acquistabili. Gli animali che si sono rivelati più adatti per il progetto "Mangiocarnebio" sono vitelloni maschi di 18-20 mesi d'età, di razze specializzate da carne (limousine, romagnola, blu belga, ecc.) o a duplice attitudine (pezzata rossa italiana). La tipologia di animale è stata scelta per avere un'alta resa di tagli pregiati con bassa percentuale di grasso e indubbe qualità organolettiche delle carni. Questi animali hanno un peso morto di almeno 400 kg e una classe E o U di valutazione della carcassa.

Le confezioni poste in vendita, di circa 19 kg l'una, sono costituite da tutti i tagli di carne ottenibili da un bovino adulto, sezionati e pronti per il consumo. Per andare incontro alle crescenti richieste dei consumatori che preferivano confezioni di peso inferiore, sono state realizzate, a partire sempre da un unico capo macellato, due confezioni, una contenente bistecche e macinato per una cucina veloce (da 9 kg) e una con i tagli che richiedono maggiore perizia culinaria (da 10 kg circa).

Finita la fase di test è stato inaugurato il sito internet appositamente dedicato, che fornisce una grande visibilità al progetto e consente al consumatore di iscriversi e ordinare, comodamente da casa, le confezioni di carne. La divulgazione dell'iniziativa è stata fatta attraverso diversi canali (mercatini locali, Sana e altre manifestazioni).

DISTRIBUZIONE DEI RICAVI NELLA FILIERA MANGIOCARNEBIO



<http://WWW.MANGIOCARNEBIO.IT>

Per avere carne fresca bovina dotata di certificazione biologica e proveniente da un allevamento dell'Appennino emiliano-romagnolo, è sufficiente collegarsi al sito web sopra indicato e iscriversi, prenotando il numero desiderato di confezioni proposte, composte da un mix di tagli diversi. Il sistema è organizzato in modo che, una volta raggiunto il numero minimo di consumatori, l'animale prefissato viene macellato e le carni sezionate, confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata. Dopodiché, previa telefonata di conferma, la carne viene consegnata a domicilio tramite furgone refrigerato (e alimentato a metano!).

L'efficienza del sistema, l'utilizzo completo dell'animale dividendolo in pacchi uguali e la filiera corta consentono di avere a casa carne biologica dell'Appennino a un prezzo comparabile a quella convenzionale.

Bilanci e prospettive di sviluppo

A tutt'oggi si contano più di 350 consumatori iscritti al progetto. Una quindicina sono invece gli allevatori, tutti certificati biologici e soci di Prober. Gli sviluppi più prossimi del progetto saranno l'ampliamento della gamma di carni fresche, a partire dalla carne suina e avicola, e la commercializzazione di altri prodotti animali come salumi e formaggi. Il sito internet è stato infatti progettato fin dall'inizio in modo da poter gestire gli ordini anche di altri prodotti diversi dalla carne fresca.

Un'opportunità interessante sarebbe la fornitura di carni alle mense pubbliche o a ristoranti e hotel interessati a prodotti di qualità. Questo però comporta problematiche non facili da risolvere, come ad esempio la programmazione dei parti e il trasporto delle mezzene. Oggi uno dei limiti del progetto è proprio la fecondazione naturale delle fattrici nelle gran parte delle aziende, che non consente di fare una programmazione annuale delle macellazioni né di poter servire mense o ristoranti che richiedono costanza nelle consegne.

Un bilancio positivo può essere tracciato per questi primi anni di Mangiocarnebio. La filiera corta consente vantaggi diretti, come la maggiore retribuzione dell'allevatore rispetto ai canali commerciali tradizionali e un prezzo concorrenziale per il consumatore, che finalmente può avere sulla sua tavola carne bovina certificata biologica locale. Vantaggi indiretti sono lo sviluppo di un sistema di allevamento sostenibile come quello biologico e l'abbattimento delle famigerate *food miles*.