

Le strade per accorciare la filiera e i rincari, come il mercato ortofrutticolo

La spesa si reinventa: km zero e Gas

AMBRA PRATI

LA SPESA: è su quella che si misura il portafoglio dei reggiani.

Lo sanno bene gli ambulanti del mercato settimanale, che registrano un consumo sempre più orientato ai prodotti di stagione più economici e un crollo di frutta e verdura "esotiche", e lo sanno bene i supermercati, che invogliano i clienti con offerte "3x2" e una vasta gamma di promozioni. Tra gli ipermercati, c'è chi ha messo in promozione la gastronomia pronta monodose: troppo cara anche per i single.

Una sorprendente statistica nazionale segnala che i discount hanno registrato nel 2008 un aumento delle vendite del 70%: un'enormità. Anche coloro che si sono "convertiti" al discount, però, preferiscono comprare oggetti non deperibili (come carta igienica, tovaglioli, detersivi), mentre restano diffidenti nei confronti di prodotto gastronomici più "a rischio", come la carne.

In questo scenario, anche nella nostra città sono nati modi alternativi di vendere, che uniscono il risparmio a una nuova sensibilità ecologica. Come i menu a "Km zero", una iniziativa Coldiretti che ha l'intento di stimolare i consumatori a favorire i prodotti locali. E' un progetto che mira ad accorciare la filiera: in questo modo, oltre a ottenere prodotti freschi e di stagione, viene ridotto il tragitto compiuto dai prodotti, riformendosi dalla fitta rete



Un incontro del gruppo di acquisto solidale

locale di produttori. Una scelta ambientale che al contempo valorizza il prezioso patrimonio gastronomico locale.

L'iniziativa di Coldiretti è stata sposata anche da un gruppo di cittadini aderenti all'Associazione civica Amici di Beppe Grillo di Reggio, che ha dato vita ad un Gas (gruppo di acquisto solidale) per l'ortofrutta a filiera corta locale. Sono poco più di 50 le famiglie di Reggio città e della Bassa che hanno aderito ai due sottogruppi, che si spera di ampliare

nel resto della provincia. Il Gas non ha fini di lucro, agisce solo come supporto agli iscritti e per la logistica. Il concetto base è quello dell'eliminazione di ogni intermediazione tra produttore e consumatore, sfruttando i vantaggi della scontistica concessa per acquisti di gruppo e della Filiera Corta: meno trasporti, quindi meno inquinamento, meno intermediazione quindi meno costi, più controlli e più qualità delle merci, meno imballaggi quindi meno rifiuti, sviluppo e sostegno dell'agri-

coltura locale di qualità. «In questo caso abbiamo deciso di creare un Gas dedicato all'acquisto di alimenti da agricoltura locale/biologica, ma lo stesso concetto può essere fatto per l'acquisto di altri beni». Essendo prodotti biologici, notoriamente a prezzo più elevato, il risparmio non è enorme, ma «stiamo allestendo una seconda filiera per l'acquisto di frutta e verdura da agricoltura tradizionale, che comunque sfrutta sempre i vantaggi della filiera corta».

Ecco come funziona: è stata stipulata una convenzione con un'azienda bio di Campegine che ha portato ad uno sconto del 20%, gli stessi prezzi di vendita che vengono fatti ai grossisti. Si formano gruppi da 10-15 famiglie; ogni gruppo elegge al suo interno un referente-capogruppo mensile a rotazione. Ogni settimana gli aderenti ordinano via internet entro il mercoledì la frutta e la verdura: così l'ordine è automatizzato. Il capogruppo si reca il venerdì a ritirare la merce presso l'azienda agricola convenzionata e il sabato mattina avviene la consegna - e il pagamento - in un luogo prestabilito di comune accordo tra i "gasisti".

Per chi cerca una via più veloce, la risposta è il Mercato Ortofrutticolo del Foro Boario: lì arrivano all'alba (il mercato chiude alle 10) i prodotti all'ingrosso, con la vendita al dettaglio a prezzi scontati di circa il 30%. «Abbiamo avuto un grosso incremento di pensionati e famiglie».