

Spesa sana a domicilio
La filiera corta sul pianerottolo

Vol. 1 – Milano
PRODUTTORI BIOLOGICI E MISTI

a cura di
Antonella Gallino

Premessa

Per chi è questo e-book

In generale tutto il lavoro di Considerovalore.it si rivolge a chi voglia migliorare la qualità della propria spesa, sia in termini di autenticità, artigianalità e naturalità del prodotto, sia in termini di prossimità, identificabilità e tracciabilità del produttore.

Ossia: compro da chi conosco, da chi riconosco o mi è stato segnalato. Meglio ancora se compro direttamente o con un'intermediazione minima.

Ho notato però che in relazione alla spesa alimentare, anche tra gli acquirenti cosiddetti *critici* o *consapevoli* o *informati*, l'esigenza più sentita è la comodità.

Dedicato ai milanesi

A Milano, dove il fattore tempo e stress sono determinanti, il bisogno di **facilitarsi la vita** è particolarmente sentito. Ma è altrettanto sentito il bisogno di **riconnettersi alla terra e alla natura** – lo dico per esperienza, perché ci ho vissuto per venticinque anni e ne so qualcosa. Dunque o si trova il modo o qualche ingranaggio salta, come successe a me sei anni fa.

A questo proposito, ho due buone notizie:

1. Milano è tra le realtà più ricche di farmer market e persino di cascine, a volte insospettabilmente intrappolate all'interno della città o poco fuori, relitti di realtà rurali preesistenti. Queste occasioni sono maggiori di quanto si pensi, come si può vedere dalla mappa che ho fatto e aggiorno ogni anno: [Milano: tutti i mercati contadini e le cascine rurali in città.](#)
2. Milano è una delle piazze preferite dai servizi di consegna a domicilio, che hanno proprio l'obiettivo di **portarvi la campagna in città**, con il minore sforzo e la massima qualità possibile. Non avete di che scegliere.



Spesa biologica certificata

Tanti servizi offrono la garanzia della certificazione. Ho privilegiato quelli che hanno alle spalle un bacino di produttori agricoli con cui hanno relazioni dirette e di cui curano orgogliosamente la selezione.

A sua volta Tom, compiuta la conversione, si dedica a realizzare il suo sogno: costituire una **rete collaborativa** capace di «dare speranza a tanti contadini a rischio di estinzione», da un lato, e dall'altro di mettere in condizione il privato cittadino, che magari vive in città, di accedere più facilmente a prodotti freschi e genuini, in una logica *win-win*.

Fonda così PortaNatura, con l'intento di offrire «un'alternativa completa e soddisfacente alle grandi catene di distribuzione e ai cibi industriali».

Da queste premesse, si può bene intendere come il progetto prenda vita da una storia concreta e una motivazione forte, a partire dal sogno di Tom e Caterina di applicare i principi e il metodo steineriano a tutto il proprio sistema di vita, includendo il più possibile nella proposta la comunità circostante, in un circolo virtuoso. *Sounds very organic*.

PortaNatura nasce nel 2009 e dunque è tra i **pionieri di questo tipo di servizi**. Ma a fronte di tante aziende che nel frattempo sono sorte e naufragate, e di fianco a colossi molto più strutturati, tiene benissimo la rotta e figura come *best case*.

Dal punto di vista dei prodotti disponibili, ci sono una pluralità di fonti.



Innanzitutto La Raia stessa, dove si producono con metodo biodinamico **vino**, cereali (in particolare segale e farro monococco, dicocco e spelta), **miele**, pasta di farro (in collaborazione con il pastificio biologico [Pasta d'Alba](#)) e si allevano mucche di Fassone al libero pascolo.

La produzione dei freschi poi si arricchisce grazie ai cosiddetti **bio-partner**: «una rete virtuosa di piccoli produttori che abbiamo accuratamente selezionato e di

cui ci fidiamo ciecamente, che lavorano la terra secondo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica».

Il lavoro di **selezione dei produttori** è capillare e sta alla base di tutta la filosofia del progetto. Per poter soddisfare tutte le richieste, anche con ciò che non è reperibile localmente, ci sono legami con altri territori della penisola, ma pur sempre «rimanendo fedeli ai nostri principi di fiducia, trasparenza e qualità».

I fornitori sono certificati,³ ma il bollino non basta: «Non ci fidiamo solo di un foglio di carta, quello su cui ci basiamo veramente sono la nostra mente e i nostri sensi: andiamo direttamente e personalmente a conoscere i nostri bio partner, a

³ Una delle poche misuratissime eccezioni è [Pazza Idea](#), «un progetto di agricoltura sociale così bello e ammirevole, che abbiamo deciso di sostenerlo senza troppe pretese burocratiche».

Ora ti mostro qualche pagina a caso...



L'ufficio dove si compongono le cassette.

ZONE SERVITE Milano e hinterland; Monza e Brianza; Lodi e dintorni; città di Piacenza e parte della provincia (Castell'Arquato, Fiorenzuola, Carpaneto)

PREZZO BASE 17€ per 4 kg di ortofrutta mista, consegna inclusa

CONSEGNA Sempre inclusa nel prezzo

MODALITÀ D'ORDINE Shop online

METODI DI PAGAMENTO Paypal, Carta di credito o prepagata

ABBONAMENTO A scadenza settimanale o quindicinale; si può sospendere o annullare

SPESA UNA TANTUM Sì

OPTIONAL Utilizzo di coupon prepagati a scalare. Possibilità di fornire una copia delle chiavi del proprio condominio per ricevere la cassetta sul pianerottolo.

FORNITORI 100% biologici selezionati

SPESA COMPLETA Sì: prodotti freschi e trasformati, solo alimentari.

IMBALLO Cassette di legno della frutta, con possibilità di riciclo intelligente dei materiali in buono stato

ANNO DI NASCITA 2013

CERTIFICAZIONE ICEA, [consultabile](#)

PERCHÉ SÌ Perché sono coltivatori di un orto biologico in proprio, in un habitat incontaminato e fertile. Perché frequentano il bio da anni, coltivando relazioni personali con i produttori



Cassetta fotografata da una cliente reale (grazie Clara!).

Frutta e verdura bio consegnate a Milano e hinterland, in furgone GPL o, su richiesta, in bicicletta.

Non vi confonda l'omonimia con la dieta Smart Food o con il [centro di nutrizione allo IEO per malati oncologici](#): i temi sono gli stessi, ma nessuna di queste cose è collegata.

«Siamo stati tra i primi in Italia ad adottare il dominio .bio per la nostra piattaforma per presentarci in modo univoco sul mercato come una realtà interamente bio e per dare una garanzia ai nostri clienti in termini di impegno per un'alimentazione sana».

Sono certificati bio i prodotti, i fornitori e la stessa azienda. È persino certificata la cella frigorifera di transito delle partite. Il titolare ci tiene a dirmi che una minima percentuale di referenze (gli aromi, come la menta e il timo), da qui all'estate, non è ancora dotata di certificazione. Dunque c'è trasparenza: ottimo segno.

Dei 3 fondatori ho chiacchierato con Marco Casassa, classe 1988, laureato in architettura e poi confluito in un grande gruppo di acquisti online, dove si è fatto le ossa sull'e-commerce. L'idea è partita insieme a un compagno di liceo, Cesare

* Solo frutta e verdura bio *

👉 A modo bio

MILANO e limitrofi, MONZA E BRIANZA, LECCO

Sito www.bioadomicilio.it

FB [A Modo Bio](#)

Servizio di consegna settimanale di cassette di ortofrutta bio. La produzione principale fa capo a un'azienda agricola biologica inserita nella riserva naturale del Pian di Spagna, sopra il lago di Como, dove ha sede anche l'agriturismo-resort [Cascina Borgo Francone](#).

Conduttore dell'operazione è Enrico 'Chicco' Ballarani: «Sono il contadino, il manager, il lavavetri, tutto», mi dice. Ci tiene subito a essere trasparente sulla presenza di altri fornitori: «Se dovessi vivere solo con quello che offre il mio campo, lavorerei 8 mesi su 12, mentre alle famiglie bisogna garantire la continuità di un servizio che funzioni tutto l'anno».



Enrico prepara i cuori di carciofo.

«Nei mesi invernali o a inizio primavera, quando io avrei solo insalate, spinaci ed erbe, integro l'offerta con forniture dal Centro Sud e dalla Sardegna; in compenso io ho la piantaggine e le foglie di senape, che in giro non si trovano e in insalata danno un ottimo sapore. Per la frutta per ora la compro, ma dall'anno prossimo ci sarà la nostra, ci siamo messi a fare pure quella».

Si parte dalla cassetta small, di 4/5 chili, che costa 18 euro consegna inclusa. Ci sono le classiche 3 varianti: solo verdura, solo frutta e mista.

Il pagamento è con addebito RID a fine mese.



Sottotitolo: *Dalla campagna a casa tua.*

Ho tentato di intervistarli, ma non c'è stato verso, lavorano troppo. «Cosa vuole, siamo tre gatti», mi ha risposto gentilmente una signora.

Alle spalle c'è la cooperativa agricola di Cascina Cornale, situata in provincia di Cuneo sulla strada tra Asti e Alba, tra le Langhe e il Roero, territorio noto per reputatissimi vini (mai sentito parlare dell'Arnais?) e per le cave di gesso.

La storia di come sono partiti è curiosa. Tutto nasce dalla visita alla cooperativa di un gruppo di agricoltori giapponesi, nel lontano 2002. A fine giornata, lasciano in dono alcuni prodotti e il volantino di un'organizzazione di cui fanno parte, Radishbo-Ya, grazie alla quale riforniscono direttamente un tot di famiglie di Tokyo. La formula è, per modo di dire, *innovativa*:

Sono gli agricoltori che, volta per volta, decidono cosa è meglio consegnare e scelgono così i prodotti in base ad una rigorosa stagionalità e alle produzioni del territorio, garantendo un'estrema freschezza e salubrità del cibo.

È una formula basata sulla fiducia: fiducia delle famiglie nel buon senso e nella sapienza degli agricoltori, e fiducia degli agricoltori verso le famiglie, perché è la costanza di acquisto che garantisce un mercato per piccole produzioni di qualità.

Da quel primo patto nasce un'organizzazione che in Giappone è arrivata ad avere più di 500 agricoltori associati e più di 150.000 famiglie servite.



Botteghe *con* consegna

Piccole rivendite o circuiti che offrono un servizio di consegna a domicilio, che include ortofrutta e prodotti freschi stagionali, locali o di filiera.

dimensioni – la SMALL da 3/4 chili e la LARGE da 7/8 chili – cui sono abbinabili poi tutti gli altri prodotti disponibili in negozio. Con un minimo d'ordine di soli 20 €, la consegna è inclusa.

«A differenza degli altri servizi più strutturati, da noi non ci sono vincoli di abbonamento e c'è la massima flessibilità: la cassetta è composta secondo la disponibilità stagionale, ma se si vuole escludere qualcosa, si può sostituire con qualcos'altro. Per ordinare basta una telefonata, una mail o WhatsApp».

Fate caso, via FB, alle promozioni: a volte il reparto ortofrutta è messo al 50%, per smerciare l'invenduto e scongiurare che il fresco si deteriori.

Last but not least: dallo spuntino al pranzo, fino all'immane aperitivo, il locale offre un servizio cucina dove gustare, in un contesto molto piacevole, insalatone freschissime e panini gourmet, dove tutto quello che è esposto è sapientemente valorizzato. Chiuso la sera e la domenica.

👉 **Bottega Chico Mendes**
MILANO (VARIE ZONE) E HINTERLAND

Sito chicomendes.it
FB [Coop Chico Mendes](#)



Catena di botteghe del commercio equo-solidale che offrono anche un [servizio ad abbonamento di «frutta e verdura bio, locale, di stagione»](#). Si compila un modulo cartaceo scaricabile e poi si ritira la cassetta nel negozio di riferimento (oltre una decina di [botteghe tra Milano e hinterland](#)). La cassetta mista verdura-frutta, di circa 6 kg, costa 16,5 €.

Il monofornitore è la cascina Terrafiera Bio di Carugate, gestita con integrità da Valerio Pizzo: niente pesticidi e niente serre, solo prodotti rigorosamente di



Servizi solidali 2.0

La tecnologia al servizio dell'incontro e dell'economia solidale e partecipata. Piattaforme di vendita online che facilitano l'incontro tra acquirenti e aziende agricole del territorio.

Ho scelto un solo servizio, che tra l'altro non è una vera e propria consegna a domicilio, ma una *consegna nel quartiere*. A mio parere si merita tutta l'eccezione, sia perché funziona in modo efficiente e ottimizzato, sia perché a Milano sta spopolando.



Eugenio Sapora, che ha portato il progetto in Italia.

Sottotitolo *Dalla campagna agli alveari, senza intermediari*

Le api e il miele non c'entrano, ma l'alveare è una buona metafora: questo network supporta la creazione online di piccole comunità locali di produttori e acquirenti, dette appunto "alveari", che si auto-organizzano per ottimizzare il processo di acquisto e distribuzione della spesa, consegnata presso uno spazio eletto allo scopo. Il tutto agevolato da un leader-gestore che tiene le fila.

L'idea di fondo è quella di approfittare di internet e dell'innovazione digitale per realizzare un modello di spesa cooperativa, con l'intento dichiarato di «rivalutare il cibo e il suo ruolo nella promozione di uno stile di vita comunitario e sano».

Da un lato, gli acquirenti possono contare su un processo di acquisto comodo e digitalizzato e su un appuntamento regolare di consegna; dall'altro i produttori locali possono a loro volta far conto su un tot di acquirenti . delizzati, su uno shop on-line e su una piccola distribuzione efficiente e programmata.

Il progetto nasce a Tolosa nel 2011 con il nome di *La Ruche qui dit Oui!* e poi cresce fino a generare il movimento europeo delle Food Assembly, diffuso in Inghilterra, Belgio, Spagna, Germania.

In Italia il format sbarca nel 2014 importato dal torinese Eugenio Sapora (nella foto sopra), che si muove con grandissimo entusiasmo e pochissimi fondi e, da ricercatore stipendiato a Parigi, rientra in patria come coraggioso startupper.

Etica e modello di impresa

A dispetto di una serie di polemiche che ho letto in rete, la marginalità è bassa: Eugenio mi assicura che i prezzi, rispetto ad altre piattaforme, sono più competitivi del 20/30%.



Sul lato del gestore, «non distribuisco illusioni, ma l'alveare può rappresentare un buon arrotondamento al proprio reddito; in Francia, capita che una rete di cento famiglie dia persino di che vivere».

Tra i militanti degli acquisti solidali, c'è chi si lamenta che così però non si tratta di una vera disintermediazione, dato che va riconosciuta una percentuale alla piattaforma e al gestore. Su questo punto io, che pure sono paladina della filiera corta, tendo a non essere affatto d'accordo.

Una rete può stare in piedi *solo* se il proprio progetto è sostenibile, se cioè sta in piedi a livello economico. Chapeau a chi ha trovato un punto di equilibrio per remunerare in modo equo tutti gli attori del processo, tanto più dentro un modello cooperativo e partecipativo, dai [contorni etici così riconoscibili](#).

A questo proposito, cito da una recensione su FB, che condivido:

Il lavoro di intermediazione è un lavoro che non ha meno dignità del lavoro di produzione, trovo irragionevole e ingiusto pretendere che non debba essere riconosciuto o svolto esclusivamente sulle spalle di volontari. Nella GDO c'è un abuso che fa sbilanciare i benefici verso l'intermediario, ma questo non succede nell'Alveare perché la percentuale è onestissima. *Riconoscere questo per me è un punto di evoluzione rispetto ai gruppi d'acquisto.*

Di. usione

Il progetto parte in Francia nel 2010, dove attualmente ci sono già oltre 800 alveari. In Italia il primo alveare nasce a Torino a fine 2014 e nel giro di un anno le comunità-alveari sono già una ventina, con una propagazione iniziale per lo più piemontese.

Oggi la rete italiana conta oltre cento alveari e 25.000 utenti tra gestori, produttori e acquirenti: [consulta la mappa](#) per vedere se c'è qualcosa di comodo intorno a te.



Agrumi e dintorni

Segnalo alcuni servizi di cui ho referenze dirette e attendibili. Possono costituire un'integrazione per chi frequenta i mercati contadini o scegliesse, per questi prodotti, di comprare distintamente da fornitori selezionati.

Eccetera. Per un totale di 64 pagine.

Questo volume è utile per chi vive a
Milano, Monza e Brianza, Lecco, Lodi.

Se hai dubbi o domande, [scrivimi](#).