

Prima Milano. Poi Genova. E adesso Torino. L'agricoltura biodinamica prova a farsi strada attraverso il porta a porta. Tutto parte da Novi Ligure, tra le colline di Gavi, all'interno dell'azienda agricola La Raia. Qui cinque anni fa Tom Dean e sua moglie Caterina Rossi Cairo hanno gettato le basi di un progetto che ha messo in rete 22 produttori locali, quindi di loro con radici piemontesi (due nel torinese) che ogni settimana producono 3000 chili di frutta e verdura, il 60% di origine biodinamica e il restante bio che, dopo essere stata selezionata, viene consegnata a domicilio.

Web e passaparola

Raccontano: «Abbiamo vissuto sulla nostra pelle la difficoltà di commercializzare i nostri prodotti biodinamica e biologici e quella di altri contadini che hanno fatto la nostra scelta e abbiamo anche riscontrato la difficoltà per il cittadino/consamatore consapevole di acquistare questi prodotti». Per un ponte che cerca di collegare produttori e consumatori si basano sulla tradizione contadina. «Il biodinamico e il biologico sono pratiche agricole estremamente rischiose. La loro forza sta prima di tutto nel rispettare la natura, con i suoi ritmi e le sue fasi, anche quando spesso essa non si dimostra benevola. Il raccolto e la varietà delle produzioni sono legate ad essa, e questo è, da un lato, motivo di orgoglio, dall'altro, si dimostra un'arma a doppio taglio.

Allergie alimentari

Si spiega così perché nel progetto di PortaNatura un ruolo chiave lo giochi la selezione: «Vertici chiamo direttamente con i produttori - spiega Dean - che hanno

aderito al progetto i loro metodi di produzione. Poi selezioniamo i prodotti migliori con un'attenzione sempre più sensibile alle creazioni in tolleranze ed allergie alimentari». Ma il sistema si regge soprattutto sulla fiducia del consumatore finale che «non compra prodotti a scatola chiusa ma attraverso il sito trova dettagliate spiegazioni e strumenti per aiutarlo a capire quello che mangia e come può mangiarlo». E così ci sono ricette, suggerimenti per la conservazione, consigli di esperti e nutrizionisti. Ma si punta anche sulla lotta allo spreco: «Grazie alla vendita online sono stati i movimenti dei furgoni per la consegna. I box di cartone eco-

L'agricoltura biodinamica punta sul porta a porta

Aziende in rete



22

aziende

Il progetto comprende 22 produttori locali che

ogni settimana producono 3.000 kg

di frutta e verdura, il

60% biodinamico

La consapevolezza

Secondo i padri di PortaNatura questo modo di fare è un modo vincente per abbattere la lontananza e porre direttamente in contatto il produttore con il consumatore. Del resto «solo un consumatore pienamente consapevole potrà compiere scelte consapevoli che lo convincono ad acquistare un prodotto certificato, stagionale e che arriva dal territorio e che ha un prezzo al chilo che può sembrare troppo alto».

logico con cui viene consegnata la spesa a casa delle famiglie viene riciclato e si danno consigli per ridurre gli scarti alimentari».

Chi sono
Tutto parte da Novi Ligure, tra le colline di Gavi, nell'azienda agricola La Raia. Qui Tom Dean e sua moglie Caterina Rossi Cairo hanno gettato le basi di un progetto che oggi conta 22 produttori locali