

Il biologico arriva pedalando fino a Torino con portaNatura

TEMPO DI LETTURA: 4 min

a cura della redazione



portaNatura permette a chi vive in città di avere prodotti biologici direttamente dal contadino, grazie ad un box di frutta e verdura fresca e stagionale consegnato puntualmente a domicilio nelle città di Milano, Torino e Genova e in vari comuni in provincia di Alessandria.

L'idea è semplice e tuttavia innovativa: creare un network virtuoso che metta in contatto piccoli contadini e allevatori, destinati altrimenti a scomparire, con famiglie desiderose di ricevere direttamente a casa il meglio della produzione biologica italiana. Si tratta di una realtà unica perché sceglie di lavorare solo con i fornitori che rispettano i principi del biologico e del biodinamico, accuratamente selezionati e conosciuti personalmente.

portaNatura sta sperimentando a Torino la consegna a domicilio in bicicletta grazie alla collaborazione con Pony Zero Emissioni: ogni giovedì i ragazzi del team pedalano per il centro storico della città e le zone limitrofe, consegnando i veg/fruit box senza emissioni di CO2 e con zero impatto per l'ambiente.

Attualmente portaNatura effettua circa 60 consegne settimanali a Torino, per un totale di più di 200 clienti nel capoluogo pie-

montese. Oltre ad essere sostenibile nei trasporti, ad ogni consegna portaNatura recupera i vecchi box che vengono riutilizzati diverse volte, evitando così inutili sprechi negli imballaggi. La spedizione per i clienti è gratuita.

portaNatura collabora anche con dei produttori di biologico di Torino, come Liriodendro che fornisce le carni biologiche e il Frutto Permesso che fornisce succhi, mele e altri frutti.

Mangiare cibo locale è un modo per riconoscere la diversità dei sapori delle varie regioni e stagioni, inoltre si esce fuori da ogni logica multinazionale e globale, si riconosce il lavoro di chi ci sta accanto e si ha una qualità del cibo migliore: i prodotti sono più freschi, si può facilmente risalire a chi li produce, come e dove, si possono conoscere e incontrare le singole realtà.

Altro importante punto è la creazione di una rete virtuosa per tutte le parti che ne fanno parte: portaNatura mette in contatto tra di loro i bio partner affinché possano condividere i loro saperi, e soprattutto mette in contatto bio partner e consumatori affinché i prodotti possano arrivare in modo diretto dalla campagna alla città, rafforzando i legami delle comunità locali.

Biologico e chilometro zero: un binomio vincente

TEMPO DI LETTURA: 4 min

di Francesco Molan, bassopiemonte@viveresostenibile.net

In molti si chiedono: "È meglio il cibo biologico o quello a chilometro zero?". Apparentemente non esiste una risposta: da una parte abbiamo l'utilizzo di un metodo di coltivazione più rispettoso della terra (grazie al minor utilizzo di fertilizzanti e concimi chimici) e un cibo più sano e gustoso. Senza però avere alcuna assicurazione che esso provenga da agricoltori locali, anzi. Spesso accade, infatti, che la verdura (pur biologica) di stagione provenga non dalla nostra zona ma da altre parti d'Italia, se non da paesi UE o extra UE. Un vero peccato. È qui che entra in gioco il chilometro zero: in altre parole, si tratta di privilegiare quella produzione alimentare da filiera corta, che stabilisce un numero esiguo di passaggi tra produttore e consumatore (e, quindi, un prezzo equamente distribuito e frutto di un'intermediazione limitata), con possibilità di un dialogo diretto e la piena trasparenza. Ciò sostiene l'economia (e le botteghe) locale e abbate le spese di trasporto e d'inquinamento inutili, garantendo la freschezza e la minima manipolazione delle materie prime, per mantenerne intatte le proprietà.

E allora? Cos'è meglio? Il biologico o il chilometro zero? Non c'è una risposta a questa domanda, perché come spesso accade bisogna cercarla nel mezzo... sarebbe bene, infatti, che il cibo che entra nelle nostre case fosse sia l'uno che l'altro! A mio parere l'ideale sarebbe coltivare - almeno nella bella stagione - i propri ortaggi. Non solo perché più sano e giusto, ma anche perché rappresenta un'attività che si svolge all'aria aperta e che ci permette di alleviare le tensioni e lo stress delle nostre vite frenetiche e così "artificiali". Chiaramente non tutti hanno la possibilità di vivere in campagna e quindi la soluzione per i cittadini può essere quella di utilizzare il proprio balcone (guardate cosa combina Marilù Mengoni nel suo articolo a pag. 6): creatività al potere! Ma dove rivolgersi qualora non si abbia neanche la possibilità di



coltivare l'orto sul balcone? O ci si voglia concedere uno sputino nella pausa pranzo? Ebbene, sono sempre di più le attività commerciali, i negozi, i Farmer Market, i Gruppi d'Acquisto Solidale (G.A.S.) e i ristoranti che si avvalgono d'ingredienti provenienti da agricoltura biologica e locale. Andando a spasso per i centri zona del Basso Piemonte potrete individuare diversi negozi, gastronomie o caffetterie dove i titolari hanno deciso di puntare sulla filosofia organic and local food. Sperando di non fare torto a nessuno (segnalateci in ogni caso attività analoghe alla mail della nostra Redazione), vorrei consigliare tre luoghi in particolare, uno per provincia: **Orto Zero Café in Piazza Santa Maria di Castello ad Alessandria**, **Prendiamoci Gusto in c.so XXV aprile ad Asti** e **Zero Organic Food, in via Rattazzi ad Alba (CN)**. Meritano davvero una visita!



Aloe
• GOBINO •

aloebio.it





@aloebiogobino

La Mandragora
Erboristeria
Via Legnano, 25 angolo Via Trotti
15121 Alessandria
tel. 0131 262 960

- Macrobiotica
- Cosmesi naturale
- Dietetica
- Apicoltura
- Integratori
- Tisane
- Pasta
- Cereali
- Prodotti da forno
- Prodotti freschi
- Prodotti per intolleranze
- Articoli regalo



ZERO
ORGANIC FOOD

GASTRONOMIA VEG & VEGAN
MARKET BIOLOGICO KM ZERO
ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA BIO
FARINE E SFUSI • THE, SPEZIE ED INFUSI

Take Away... Or Not

Via Rattazzi, 2 - 12051 Alba CN - tel: +39 329 2116841
info@zeroorganicfood.it - www.zeroorganicfood.it

Erboristeria
«LA VERBENA»
di Betti dott. Alessandro

Fitoterapia - Fiori di Bach
Erbe e tisane personalizzate - Cosmesi naturale
Prodotti biologici e per intolleranze alimentari
Dietetica - Macrobiotica

Professionalità e Competenza

Piazza Addolorata, 25 - ACQUI TERME (AL)
tel. 0144 56909