


EDITORIALE

 di **Andrea Segrè**

Dove i polli camminano crudi

La notizia è questa: un'associazione di aziende biologiche del bergamasco realizza il "ciclo corto" della filiera vendendo direttamente i prodotti in piccoli mercatini locali. La vendita diretta non è una novità, neppure lo sono – ovviamente – i mercati locali. Specialmente nel biologico. Eppure c'è del nuovo in questa iniziativa, seppure così piccola (12 aziende). Non tanto perché si riducono i prezzi eliminando gli intermediari. Oppure perché si garantisce la trasparenza dei prezzi all'origine. O ancora perché così si preserva meglio la freschezza e la qualità dei prodotti in vendita (che per i biologici vuol dire molto). Tutto questo è vero, ma c'è qualcosa di più. Il biologico, come tutti i prodotti di nicchia e di alta qualità, deve accorciare il ciclo della filiera produttore-consumatore. Deve portare i consumatori al prodotto (e anche viceversa naturalmente, non siamo dogmatici, qui stiamo illustrando un caso particolare che potrebbe essere generalizzato). Questo sì che sarebbe un ciclo corto, anzi non sarebbe neppure un ciclo. Ancora un piccolo sforzo e si dovrà arrivare ad un modello già noto e testato, da tempo e con successo, nel mondo anglosassone. È il *pick your own*, raccogli tu stesso. Il consumatore entra in azienda e raccoglie direttamente i prodotti di cui ha bisogno. Non si pensi ad un'orda di vandali che, come cavallette affamate appena uscite dal deserto, distruggono tutto ciò che incontrano. Immaginatevi piuttosto la famiglia che a seconda della stagione la domenica oppure la "massaia" (ma esiste ancora?) in un altro giorno della settimana, va a raccogliersi le fragole piuttosto che le albicocche oppure l'insalata o le carote. Chi scrive quindici anni fa abitava negli Stati Uniti per ragioni di studio e, per risparmiare, andava a fare la spesa nelle aziende agricole raccogliendo i prodotti direttamente. Quello strano modo di acquistare abbastanza spesso ortofrutta (ma non solo) è stato molto più utile di tanti corsi universitari. La raccolta includeva anche una visita nell'azienda, una chiacchierata con il *farmer*, con i suoi dipendenti, con gli



Tante iniziative mirano ad avvicinare i consumatori alla campagna: i mercatini, il ciclo corto, fino al "pick your own" americano, ovvero la raccolta diretta dei prodotti bio: un modello per ridurre prezzi e garantire qualità ma non solo...

altri clienti. Si poteva fare in fretta: raccogliere, pesare, pagare e andarsene, oppure stare lì più a lungo. Chiedere delle tecniche di produzione, delle proprietà organo-lettiche del frutto o della verdura, dei prezzi. Soprattutto i prezzi erano allora interessanti. Una grande differenza rispetto a quelli della grande distribuzione. Tutto era calendarizzato e regolato. Nessun raccoglitore, seppure improvvisato, danneggiava le piante. C'era una "pista" che indicava dove andare e quali piante utilizzare. Era una piccola festa, qualche ora passata all'aria aperta invece che in un grande ipermercato al chiuso, dove peraltro uno è tentato di comprare molto di più rispetto ai suoi bisogni. Allora internet non era così diffuso e si andava un po' a caso, adesso digitate *pick your own* su un motore di ricerca e vedete l'offerta disponibile (e come viene organizzata). È chiaro che si tratta di una nicchia nella nicchia. Tuttavia è innegabile che la "natura" stessa delle aziende biologiche si presta molto meglio rispetto a quelle convenzionali dove i "raccoglitori" vedrebbero antiparassitari e altri amenicoli che talvolta fanno perdere l'appetito. Il *pick your own* ha anche un valore educativo, forse superiore o almeno complementare rispetto alle fattorie didattiche dove ci si va una volta (a fare la spesa si deve andare molto più spesso), alle biodomeniche o comunque a tutte quelle altre meritorie iniziative che in qualche modo cercano di avvicinare il consumatore alla campagna. In questo caso, però, la differenza è che ci si entra proprio in campagna. Si raccoglie ciò di cui si ha bisogno. Si prende il frutto dall'albero, si taglia un caspo di insalata e si vede anche una gallina scorazzare per l'aia. Sì, quest'ultima, sembra una frase messa lì per colorire il pezzo e per concluderlo con un'immagine bucolica. Non è così quando un figlio cittadino di sette anni alla non facile domanda su che cos'è la natura ti risponde: «la natura è il posto dove i polli camminano crudi, papà». *Pick your own* anche per lui.

□