

AZIENDE INNOVATIVE

Imprenditori "verdi": dalla crisi al successo

Quando l'economia è in difficoltà e l'ambiente a rischio, le forme alternative di impresa possono rivelarsi vincenti anche nel settore agroalimentare. Alcune attività che si sono sviluppate in Emilia-Romagna.

ROSA MARIA BERTINO

«**O** si punta sui lavori verdi e sulla crescita occupazionale, oppure si va verso il collasso economico e la disoccupazione», ha dichiarato recentemente **Giuseppe Onufrio**, fisico, ricercatore e direttore di Greenpeace Italia. Nel pieno di una crisi finanziaria e climatica di portata globale, siamo ad un bivio cruciale.

Le attività economiche "verdi" come energie rinnovabili, mobilità sostenibile, beni e servizi per l'efficienza energetica sono in fermento; così come lo sono quelle più direttamente legate alla terra, come l'agroalimentare biologico e le varie iniziative di filiera corta, che fanno crescere le economie locali, consumano meno risorse, riducono le emissioni inquinanti dovute al trasporto merci.

L'incontro sul tema "Chi trova un lavoro verde trova un tesoro", svoltosi durante il Sana di Bologna e promosso dalle associazioni Impronta Leggera e Prober e dalla casa editrice Bio Bank, è stato l'occasione per mettere in risalto ciò che sta emergendo in questa direzione.

Un momento dell'incontro sul lavoro "verde" che si è svolto al Sana, nello stand della Regione Emilia-Romagna.



Foto Bio Bank/R.M. Bertino

LE ESPERIENZE POSITIVE RACCONTATE DAI PROTAGONISTI

Nello stand della Regione Emilia-Romagna undici protagonisti hanno raccontato la propria esperienza: «Siamo partiti nel 2005 - ha spiegato **Giovanni Stanzani di Mangiocarnebio**, l'iniziativa promossa da **Prober**, associazione dei produttori biologici dell'Emilia-Romagna - per dare un segnale forte agli allevatori dell'Appennino bolognese, in crisi per la rapida contrazione del mercato. Abbiamo avviato un progetto di filiera corta che consentisse a loro di vendere direttamente i propri prodotti e ai cittadini di Bologna di mangiare carne bovina biologica a chilometri zero; garantendo al tempo stesso una remunerazione interessante per i produttori e un risparmio per i consumatori. Dopo un avvio sperimentale, la crescita è stata tale che oggi serviamo a domicilio mille clienti in regione ed oltre. Poi alla carne si sono aggiunti salumi, formaggi e vini».

«Abbiamo lasciato il nostro lavoro di consulenti in agricoltura biologica - hanno raccontato **Lucilla Santanassi** e **Hubert Bösch di Remedia**, che coltivano e trasformano piante officinali - per rimettere l'obiettivo del mondo su questo angolo di terra dimenticata nell'Appennino tosco-romagnolo, a Sassina: era il 1992. Oggi su venti ettari coltiviamo circa cento specie di piante aromatiche, medicinali, alberi e arbusti; abbiamo un catalogo con 850 prodotti tra erboristeria, cosmesi naturale e alimenti. Coltiviamo tutto ciò che trasformiamo, raccogliamo nei momenti di massimo vigore delle piante, valorizziamo le qualità selvatiche e le varietà del luogo e puntiamo sulla vendita diretta».

«Anche noi abbiamo lasciato il precedente lavoro, sicuro e garantito, per avviare a Forlì nel 1995 **Chef Service**, un servizio di *catering* biologico - hanno detto **Massimo Piraccini** e **Lorella Rossi** -. Nel 2000 abbiamo aperto un laboratorio per la produzione di

gastronomia fresca e prodotti trasformati con il nostro marchio "TavolAllegra". Tutto da agricoltura biologica. Nel 2004 abbiamo iniziato a produrre per alcuni distributori, ma soprattutto per le aziende agricole bio, trasformando con nostre ricette originali le loro materie prime in confetture, sottoli ed altri prodotti, per la vendita diretta nei loro spacci. Oggi serviamo oltre 80 aziende agricole, soprattutto in Emilia-Romagna».

DAI GELATI FRESCHI BIO AGLI SNACK DI ORTOFRUTTA

«Nel nostro laboratorio prepariamo il gelato giornalmente, così arriva al consumatore fresco e appena mantecato - ha raccontato **Stefano Roccamo** della **Gelateria Stefino**, aperta dal 1998 nel centro di Bologna, in via Galliera -. Ma invece dei semilavorati partiamo dalle materie prime, quindi latte, frutta, miele e uova bio; al posto dei grassi vegetali idrogenati utilizziamo la panna fresca proveniente da piccoli allevamenti dei masi del Sud Tirolo e, invece dello zucchero bianco, usiamo quello di canna. Abbiamo inoltre escluso l'uso di conservanti, coloranti, aromi artificiali e altri additivi chimici comunemente utilizzati in gelateria. Preferiamo, quando è possibile, acquistare la frutta fresca da piccoli produttori locali e il latte da un'azienda a conduzione familiare dell'Appennino bolognese. I gelati di frutta sono prodotti a base di acqua e adatti anche a chi non può consumare latticini, così pure le granite, che prepariamo secondo la tradizione siciliana. Tutto questo comporta molto impegno e manodopera, che vengono ripagati con la riuscita di un prodotto buono, nutriente e digeribile, così come, secondo noi, il gelato deve essere».

«Per riscoprire i sapori dimenticati dei frutti antichi proponiamo abbinamenti arditi tra frutta, verdura, piante aromatiche, selvatiche e officinali - ha spiegato **Gabriele Veronesi** del negozio **Spicchiricchi**, aperto dal 2008, sempre in via Galliera a Bologna -. Proponiamo la frutta e la verdura prevalentemente biologica e locale come protagonista dei nostri pasti freddi e caldi, a partire dagli snack da passeggio. In più, siamo attenti ai prezzi, allineati a quelli dei prodotti convenzionali, proprio perché crediamo che il biologico, per i suoi innegabili vantaggi per la salute e l'ambiente, debba essere popolare e accessibile».

PANNOLINI ECOLOGICI E PRODOTTI ELETTRONICI "SOSTENIBILI"

«I nostri detergenti non contengono derivati petrolchimici - ha spiegato **Silvia Carlini** di **Officina Naturae** di Rimini - e sono facilmente, rapidamente e completamente biodegradabili. Dal 2004 pro-



Foto Arch. Commissione Europea

duciamo e commercializziamo detergenti ecologici e cosmetici naturali. Forniamo direttamente oltre 80 Gruppi di acquisto solidale e reti di Gas e più di 50 negozi di alimenti bio e Botteghe del Mondo, soprattutto nel centro-nord Italia. Per questa attività, creata con un amico del nostro Gas di Rimini, ho lasciato il mio lavoro, ma ho trovato il plusvalore delle relazioni umane».

Tra le testimonianze anche quelle di **Stefania Ferri**, direttore didattico della **Lotus Shiatsu School** di Bologna, che opera nel campo della divulgazione delle discipline orientali e della loro integrazione con la medicina convenzionale; **Giovanni Fazioli**, titolare del mercatino dell'usato **Il Nascondiglio** di Imola, che promuove e favorisce il riciclo e il riuso; **Joan Crous** della cooperativa **Eta Beta** di Bologna, che offre il servizio di noleggio e lavanderia di pannolini ecologici (lavabili e riutilizzabili) a nidi d'infanzia pubblici e privati del territorio provinciale. Poi **Luca Orioli** della cooperativa **Impronte** di Ravenna, impegnata sui temi del risparmio energetico e della bioedilizia, ed infine **Erik Lanzoni** di **Energifera** di Imola, che costruisce e commercializza prodotti elettronici e termo-meccanici all'avanguardia per il mercato delle energie alternative e per quello dell'efficienza energetica.

Una carrellata di scelte, di valori e di nuovi lavori che ha aperto interessanti prospettive su un mondo che cambia. «La crisi di oggi può aprire un grande varco alla diffusione di modelli economici alternativi - ha concluso **Daniela Guerra**, presidente della neonata associazione bolognese **Impronta Leggera**, nonché capogruppo dei Verdi in Regione - ma solidi, incentrati sulle produzioni locali e sulla fruizione di servizi più che di beni. Perché il lavoro che c'è, che cresce, che crea nuova occupazione è verde». ■