

“Il frutto permesso”, 22 anni di storia



L'attività con le scuole è una delle mission de "Il Frutto permesso"

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Il cuore batte a Bibiana. Diciassette realtà in cooperativa per proporre il ciclo completo del cibo di qualità

Cavour, 1986. In una delle tante fredde serate autunnali di “Tuttomele” i titolari delle aziende agricole “Valter Gontero”, “Turaglio” e “Fratelli Martina” espongono in tre bancarelle confinanti i propri prodotti. Tutte e tre, già da diversi anni, sperimentano con successo il mondo del “biologico”. Ed ecco nascere l'idea della cooperativa agricola “Il frutto permesso”.

«Parlando e confrontandoci - spiega Paolo Martina, attuale presidente de “Il frutto permesso” di Bibiana - decidemmo di impegnarci in qualcosa di “più serio” per arrivare a chiudere il ciclo delle produzioni agricole. L'anno successivo iniziammo a commercializzare i nostri prodotti freschi e trasformati, sia attraverso i canali del biologico, sia nei punti vendita al dettaglio».

Alle tre aziende iniziali se ne aggiunsero man mano altre, fino ad arrivare alle 17 di oggi: «I nuovi

soci trovavano interessante e stimolante la nostra esperienza - spiega Martina -. In effetti, avevamo anticipato discorsi che oggi si sentono con frequenza sempre maggiore, come quello della “filiera corta” o dei cibi a “km 0”, cioè prodotti e confezionati nella zona dove vengono consumati. Certo non è stato un percorso facile, soprattutto per la burocrazia che ci ha ostacolato sovente».

L'estensione dei confini dell'azienda agricola tradizionale è un passo quasi obbligato. Si esplicita attraverso l'apertura di quattro strutture agrituristiche - che consentono una ricettività totale di 50 posti letto - e di due locali tipici di ristorazione: «L'idea trainante è riassumibile nello slogan “Dalla terra alla tavola” - puntualizza Martina -. Il nostro è agriturismo “vero”. E non c'è stata la chiusura della stalla, come invece è successo altrove». Per “Il frutto”, l'agriturismo rappresenta la

presentazione ideale dei prodotti commercializzati nei punti vendita. Allo stesso tempo, si può risalire dal prodotto all'agriturismo. «L'80 per cento dei nostri clienti è arrivato così - sottolinea il presidente -: abbiamo saputo creare una rete pubblicitaria che si autoalimenta».

UNA CLIENTELA ETEROGENEA

La clientela, nel corso degli anni, ha cambiato d'abito: «Agli inizi era costituita quasi esclusivamente da tedeschi e svizzeri - chiarisce Martina -. Adesso, invece, il 90 per cento proviene da Bibiana, Cavour e dal Torinese. Aspetto ancora più importante, si tratta di persone "normali", tutt'altro che eccentriche. Consumatori che, magari, fino a dieci anni fa, non conoscevano

neppure il cibo "biologico" oppure mostravano diffidenza».

La diffusione "di massa" dell'interesse verso i prodotti di qualità è stata favorita dall'abbassamento dei costi, che si sono ridotti notevolmente grazie alla "filiera corta":

«Rispetto alla filiera lunga riusciamo ad abbattere il prezzo del 30 o addirittura del 40 per cento».

Prospettive per il futuro? «Speriamo che la clientela aumenti ancora - risponde il presidente della cooperativa -: sarebbe il segno inequivocabile che la gente ragiona prima di fare la spesa».

E la concorrenza? «Nel Pinerolese o in provincia di Torino non esistono aziende simili alla nostra per la chiusura del ciclo e per l'articolazione della filiera», risponde. La trasformazione dei prodotti, in effetti, si è ampliata e articolata di anno in anno: «Siamo partiti con la frutta e la verdura - ricorda -, per poi passare alle carni, alla macellazione, ai laboratori di salumificazione e a quelli per la produzione di liquori alle erbe». Ultimi nati, i laboratori per i succhi di frutta e per il sidro: «Produciamo succhi limpidi a base di pera, kiwi e mele - spiega Martina - e in questo modo valorizziamo gli

scarti. Da poco abbiamo attivato anche il laboratorio per chiudere il ciclo dei cereali, con la costruzione di un mulino a pietra per la macinazione».



Imparando il ciclo dei cereali

LA DIDATTICA CON I RAGAZZI

Oltre ai punti vendita, ai laboratori e all'agriturismo, "Il Frutto permesso" propone anche "attività turistiche", ovvero la fattoria didattica e i soggiorni estivi: «Sono realtà che ci permettono di avvicinare i giovani sperando che, crescendo, diventino consumatori consapevoli e fide-

lizzati - spiega Martina -. Vogliamo far capire da dove proviene il cibo attraverso le tecniche di riproduzione che i ragazzi stessi eseguono nei nostri laboratori. Quando tornano a casa, sanno finalmente che atti quotidiani come il nutrirsi o il vestirsi partono dalla terra».

Le presenze annue di giovani toccano quota ottomila: «Alcuni provengono da fuori regione: abbiamo avuto ospiti, recentemente, da Cinisello Balsamo e da Sanremo. Stando qui, oltre alle attività svolte al "Frutto", possono scoprire un angolo del Pinerolese e del Saluzzese attraverso le gite che organizziamo regolarmente».

Nei prossimi anni, conclude Martina, è in previsione un'altra sfida ambiziosa per la cooperativa di Bibiana: «Raggiungere l'autosufficienza energetica: partendo dal fotovoltaico e dal bio-gas, ci possiamo riuscire».



Alcuni dei prodotti in vendita

Cooperativa agricola "Il frutto permesso"

SEDE LEGALE: via del Vernè 16

10060 Bibiana (To)

PUNTI VENDITA: Bibiana (via del Vernè, 16), Cavour (via Pinerolo, 177), Torino (via Napione, 24)

TELEFONO: 0121 55.383

SITO INTERNET: www.fruttopermesso.it

E-MAIL: il@fruttopermesso.it

FONDATORI: aziende agricole "Valter Gontero", "F.lli Martina" e "Turaglio"

PRESIDENTE: Paolo Martina

ADDETTI: 17