

“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 fidelizzati - 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",
"E.Ili Martina" e "Turaglio"

PRESIDENTE: Paolo Martina

ADDETTI: 17