

Levante **MAGAZINE**

Dagli orti alle nostre tavole: cresce la produzione a "chilometro zero"

La ricerca della qualità, da parte del cliente, premia il lavoro dei produttori. Dal latte ai formaggi, dalle uova alla carne bio: ecco quel che piace di più

DAGLI orti, dalle fasce e dagli allevamenti dell'entroterra del Levante alle tavole, sempre di casa nostra. Un passo indubbiamente breve, ma allo stesso tempo assai significativo, per il quale sembra voler optare un sempre maggior numero di persone che, al momento di effettuare la classica spesa in negozio, preferiscono acquistare prodotti alimentari locali, sinonimo di garanzia e qualità. In questo modo si può infatti risalire più facilmente alla provenienza, che si può del resto attribuire a località ben note, come possono essere quelle della Val Graveglia, della Val d'Ave-to, della Valle Sturla, piuttosto che della Val Fontanabuona e della Val Petronio o dell'immediato entroterra e delle colline del Tigullio Occidentale e del Golfo Paradiso, compreso il promontorio di Portofino. Una tendenza che viene riscontrata dagli stessi negozianti, che trattano sempre più di buon grado determinati prodotti, come confermano le parole di Chiara Manunza, della Bottega Sole Verde di via Dante a Lavagna. «Sì, il cosiddetto "chilometro zero" è infatti sempre più gettonato - afferma -, la richie-

sta viene appunto fatta dalla gente, dalla clientela stessa, da persone che dimostrano di gradire sempre di più questa tipologia di prodotto e fondamentalmente nient'altro. Io, detto sinceramente, provo a trattare anche alcuni prodotti provenienti da altre regioni italiane, magari non dall'estero, ma da regioni diverse dalla Liguria sì, però mi accorgo proprio come sia sempre il prodotto locale a "tirare" maggiormente, anche perché poi, effettivamente, il gusto di certi prodotti è davvero inconfondibile». Acquistando questo tipo di alimenti la gente riesce a superare meglio la propria diffidenza. «Quando per esempio i clienti sentono dire che un determinato prodotto, in una specifica annata, non è andato tanto bene e di

conseguenza ce n'è poco - prosegue Chiara Manunza - diffidano e si insospettiscono quando ne vedono poi in commercio una gran quantità. Al contrario, sono invece molto meglio predisposti nei confronti delle produzioni locali, anche quando queste sono in quantità decisamente più moderata, anzi è proprio questa la ragione per la quale si fidano di più. Si segue l'andamento della natura, se per un determinato prodotto non è stato un anno buono e di conseguenza ce n'è poco si decide di acquistarlo soltanto se c'è la garanzia della qualità del prodotto stesso». Una tipologia che trova sempre un notevole gradimento da parte della clientela è quella biologica, come nel caso della carne della Val di Vara, ma anche della verdura, della frutta, delle uova e del latte e ancora dei formaggi, della ricotta, dello stracchino, dello yogurt e dei salumi. Tutti certificati e tutti rigorosamente della zona. Altri esempi? Miele, marmellate, confetture, sciroppi, farina per polenta, farina di castagne, la castagna stessa, piuttosto che la nocciola.

R. S.

L'ESPERIENZA

«Si segue l'andamento della natura, il cliente è molto più consapevole»



Un mercatino di prodotti biologici

INTERNET

LA VENDITA

Il cliente ordina e il produttore spedisce: il segreto dei Gal

L'ACQUISTO dei prodotti a "chilometro zero" è spesso una prerogativa che caratterizza i componenti dei cosiddetti Gas, ovvero i Gruppi di acquisto solidale. Chi fa parte di questi gruppi tende infatti ad acquistare, quasi esclusivamente, alimenti a "chilometro zero", con la garanzia che si tratti peraltro di prodotti in prevalenza biologici, provenienti da zone geograficamente molto vicine, così da dare in questo modo anche un notevole impulso alla promozione e allo sviluppo di questo tipo di commercio. I Gruppi di acquisto solidale non mancano neppure nel Levante e in tutti questi ambiti, all'inizio della settimana, viene comunicato via mail, ai componenti del gruppo, quali siano i prodotti - di stagione - disponibili in quel momento, a cominciare da quelli in offerta e scontati rispetto al prezzo di listino. I clienti possono così presentare il proprio ordine e ricevere il prodotto che viene consegnato, fresco, tra il venerdì e il sabato della stessa settimana. Si tratta di gruppi in continua espansione e in forte crescita, anche nelle zone più vaste, come quelle di Genova e La Spezia, dove il passaparola, evidentemente, funziona sempre e ugualmente molto bene.

VIP SERRAMENTI

LA TUA FINESTRA SUL MONDO!!!

www.vipserramenti.com

APPROFITTA
DELLA DETRAZIONE
FISCALE
del **65%**



**Vasta gamma di finestre
persiane - avvolgibili - porte interne e blindate
grate di sicurezza e tanto altro...**

Via Laggiaro, 55b • RAPALLO • Tel. e fax 0185 63700 • vip.serramenti@gmail.com