

Tramite Biomondo *al ristorante*

Numerosi contadini puntano soprattutto sul negozio in azienda per la vendita diretta dei loro prodotti. La fornitura ai ristoranti della regione invece è tuttora poco diffusa.

Un contadino di Dittingen nel Cantone Basilea Campagna ha attualmente qualche difficoltà a vendere i suoi maiali bio. Decide quindi di pubblicare un annuncio sulla piattaforma dell'agricoltura biologica svizzera Biomondo. L'annuncio viene letto con grande interesse dallo chef di cucina dell'ospedale universitario di Basilea. Da allora l'ospedale acquista la carne di maiale direttamente dall'azienda bio di Dittingen e trasforma l'intero animale in pietanze di alta qualità, infatti lo chef di cucina Christian Kech punta sulla filosofia «dalla testa alla coda». Al maiale bio è stato addirittura dedicato un evento: «Saugut – Dreierlei vom Biofreilandschwein» (Che delizia il maiale bio allevato all'aperto cotto in tre modi). Una collaborazione di questo tipo tra aziende bio e la ristorazione collettiva è rara ma ragionevole e, quando si avvera, è solitamente duratura. Ciononostante per ora sono solo pochi i prodotti bio che finiscono nella gastronomia. A questo scopo in gennaio è stato lanciato il programma Bio Cuisine – la Gemma per la gastronomia.

Le piattaforme come Biomondo che mettono in contatto in modo semplice produttori e cuochi professionisti potrebbero contribuire a un cambiamento. Per le aziende bio potrebbe risultare molto interessante anche dal punto di vista finanziario non puntare solo sulla gastronomia in azienda bensì rifornire regolarmente i ristoranti della regione e rafforzare quindi la catena del valore. L'azienda bio di Dittingen per esempio dal 2020 rifornisce anche il ristorante Farnsburg a Ormalingen BL tramite la ditta Foodlaw e dal 2022 anche il ristorante Predigerhof a Reinach BL.

È senz'altro una buona idea mettersi direttamente in contatto con i gerenti dei ristoranti della regione e andarci di persona a pranzo o a cena. Anche le associazioni regionali offrono possibilità di un contatto diretto come per esempio il progetto Feld zu Tisch della cooperativa Lebensmittel Netzwerk Basel, la piattaforma per la vendita diretta Lightwave della cooperativa Koopernikus nella regione di Zurigo o l'associazione Bärenhunger nella regione di Berna.

Un'altra opzione è quella di far conoscere i propri prodotti e la loro provenienza attraverso le riviste gastronomiche

che sovente sono ben felici di poter pubblicare storie autentiche. *Ann Schärer*

→ Michèle Hürner, responsabile progetto vendita diretta, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 43



Prima mancavano gli acquirenti ma poi i maiali bio di Dittingen sono finiti direttamente in cucina, dalla testa alla coda. *Foto: mad*



La brigata di cucina dell'ospedale universitario di Basilea trasforma i maiali bio in un ottimo piatto di carne cucinata in tre modi.







Biomondo e altre piattaforme

Biomondo è il mercato dell'agricoltura bio svizzera. Coordina in modo semplice l'offerta e la domanda dei gruppi di clienti nell'ambito dell'agricoltura biologica. È ora possibile mettere i prodotti nel carrello e ordinarli direttamente tramite Biomondo. I contadini con Biomondo

dispongono quindi di un nuovo canale di vendita online molto semplice. Basta inserire nell'annuncio la quantità disponibile, in caso di ordinazione si riceve un avviso tramite e-mail, quindi si può confermare l'ordine e inviarlo assieme alla fattura. *Andrea Voegtle, Bio Suisse*

 www.biomondo.ch

Altre piattaforme e associazioni

 www.bio-cuisine.ch
 www.marmite-professional.ch (DE)
 www.marketplace.dclicterroirs.ch (FR)
 www.regiofoodvs.ch (FR, DE)