

AGRI SERVICE BRACCIA RESTITUITE ALL'AGRICOLTURA.

Fino a poco tempo fa, quando si diceva braccia rubate all'agricoltura si intendeva sottolineare una scarsa attitudine al lavoro intellettuale o una significativa esuberanza fisica che ben si sarebbe prestata alla fatica del lavoro nei campi. Tre anni fa, a Bellante Stazione, in provincia di Teramo, qualcuno ha cominciato a pensare che le braccia all'agricoltura le stessero rubando davvero, e ha pensato di difendere in un colpo solo la sua professione, il suo territorio e chi, tutti i giorni, più o meno consapevolmente, si ciba di prodotti della terra, dei loro derivati e di carni di allevamento. Un anno dopo, nasceva Agri Service, una "fattoria" dove gli agricoltori abruzzesi e i consumatori si incontrano idealmente - i primi per proporre i loro prodotti, i secondi per acquistare cibi genuini di prima qualità a prezzi più che competitivi - e realmente, perché è possibile prenotare una visita presso le aziende agricole associate. In pochissimo tempo l'idea ha riscosso un grande successo (si contano circa 25.000 clienti al mese, e il dato è in crescita), tanto che al punto vendita di Bellante Stazione si sono aggiunti quelli di L'Aquila e di Montesilvano, e sono già previste nuove aperture a Pescara, San Benedetto del Tronto e Roma. A disposizione dei clienti, frutta e verdura di stagione, salumi, formaggi, carni, olio, vini, prelibatezze gastronomiche, latte appena munto e un gelato artigianale perfettamente conservato ed esposto in una suggestiva vetrina rotonda e rotante: **Tonda** di IFI S.p.A.

"Nel 2006", racconta Roberto Rosati, Presidente di Agri Service, "la Comunità Europea offrì contributi economici a chi avesse lasciato incolti i propri terreni. Fu la classica goccia che fece traboccare il vaso. Ogni anno nella provincia di Teramo chiudono circa un centinaio di aziende agricole perché non conviene più produrre, e gli alimenti vengono importati da paesi lontani. Possibile accettare che la sicurezza, la freschezza e la genuinità che la nostra agricoltura da sempre garantisce possano improvvisamente scomparire per lasciare il campo (è proprio il caso di dirlo) a prodotti estranei, che provengono da paesi lontani?" A Rosati venne così l'idea di creare un punto vendita che raccogliesse gli alimenti di agricoltori e allevatori locali

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Nome locale

Fattoria Agri Service

Location

Bellante Stazione (TE)

Servizi

Vendita alimentari, gelateria

Anno di realizzazione

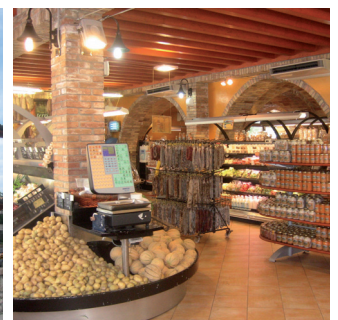
2007

Allestimento area gelateria

STEANT arredamenti - L'Aquila

Tecnologia area gelateria

Vetrina Tonda gelato UC di IFI



selezionati. “Ciò che accomuna gli agricoltori italiani è l'amore per i propri campi, per la terra in cui sono nati e per i frutti che dà di stagione in stagione. I prodotti della fattoria Agri Service sono coltivati per la maggior parte in regime biologico e provengono da aziende agricole vicine al punto vendita, che noi invitiamo a visitare, organizzando dei tour. In questo modo vogliamo aiutare i consumatori ad avere una maggiore consapevolezza di ciò che portano sulle loro tavole. Con Agri Service, chi acquista un litro di latte sa da quale stalla proviene e magari anche chi si è occupato della mungitura; chi compra una costata conosce il nome dell'allevatore e può andare in qualsiasi momento a vedere come alleva i propri animali. Scoprirà così che la nostra carne proviene da animali nati e vissuti nelle nostre aziende agricole e alimentati con granaglie anch'esse coltivate sulle nostre colline. E che il nostro latte, disponibile 24 ore su 24 presso numerosi distributori della provincia teramana, viene munto ogni dodici ore.”

Appena entrati nel punto vendita di Agri Service, spicca l'angolo dedicato alla gelateria, che cattura l'occhio del visitatore grazie alla vetrina Tonda di IFI S.p.A. “La scelta della Tonda”, spiega Stefano Ciuffetelli, titolare della STEANT arredamenti, “risponde ai requisiti di qualità totale alla base della filosofia di Agri Service. Gli ingredienti con cui viene fatto il gelato sono di primissima scelta, a partire dal latte, e i gelatieri si sono formati nella nostra scuola di L'Aquila, dove prima del terremoto tenevamo corsi di primo e secondo livello con i migliori gelatieri italiani. Ogni tassello del progetto è volto a ottenere il massimo livello di qualità, e con queste premesse Tonda rappresenta la scelta migliore: conserva il gelato come i pozzetti, lo espone come un gioiello prezioso in un girotondo di gusti variopinti, sbrina solo quando serve (preservando il gelato da 'traumi' dovuti agli sbalzi di temperatura) e consente all'operatore di lavorare con una postura più comoda, senza compiere movimenti innaturali. Dulcis in fundo, grazie ai materiali utilizzati e al risparmio energetico, aiuta a tutelare l'ambiente, caratteristica sicuramente molto apprezzata dai fautori di Agri Service.” La Fattoria di Bellante Stazione è molto più di un punto



vendita. “All'interno della nostra struttura”, continua Roberto Rosati, “abbiamo progettato e realizzato un'aula didattica che ogni anno accoglie circa 30.000 persone tra scolaresche e privati, che puntualmente accompagniamo presso le aziende agricole associate per trascorrere insieme una vera giornata da agricoltori, che si conclude piacevolmente a tavola, nel nostro ristorante”.

Il titolare di Agri Service non intende commercializzare i propri prodotti al di fuori del territorio locale. “Sarebbe più redditizio, ma verrebbe meno il principio stesso per cui abbiamo faticato tanto. L'ottanta per cento delle aziende agricole con cui collaboriamo si trova nella provincia di Teramo, e il rimanente venti è comunque abruzzese. Una curiosità: questa rete 'locale' ha permesso a distanza di 4 ore dal terremoto del 6 aprile di rifornire ininterrottamente il punto vendita di L'Aquila, dove venticinque persone si sono alternate per settantadue ore consecutive nella distribuzione di viveri, continuando nei giorni successivi dall'alba fino a notte fonda. Quello della Fattoria è un modello che speriamo sia replicato in tutta Italia, non solo per educare a un'alimentazione sana e corretta, ma soprattutto per evitare la scomparsa del prodotto locale, dalla pasta alla verdura, dai formaggi alla carne, fino al piacere di un cono di gelato fatto con del latte munto da poche ore”.

Attenzione però. Dopo aver gustato il gelato, non basta fare i complimenti al gelatiere e alla vetrina; passate anche dalla mucca, o potrebbe offendersi.