

*Esperienze nei settori
della ristorazione
e della commercializzazione
del prodotto biologico*

Ambiente Alimentazione Cultura Salute



ESPERIENZE NEI SETTORI DELLA RISTORAZIONE E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO BIOLOGICO

Diamo ora la parola a due protagonisti della ristorazione biologica autori, tra l'altro, delle ricette che avete trovato nelle pagine precedenti.

MASSIMO PIRACCINI *dell'Azienda Chef Service di Forlì*

Sono nato a Forlì nel 1961 ed inizio la mia attività a 15 anni come commis di cucina al Grand Hotel di Castrocaro Terme.

Allievo dello chef Gino Angelini al Park Hotel di Rimini, a 17 anni sono chef all'Hotel Plaza di Milano Marittima poi, diplomato cuoco e tecnico delle attività alberghiere, in altri alberghi della riviera romagnola.

Dal 1988 al 1996 sono responsabile del Centro cottura pasti del Comune di Santarcangelo di Romagna (FC), dove promuovo l'introduzione dei prodotti biologici nella ristorazione scolastica.

Nel 1989 inizio anche l'attività di consulenza alle aziende del biologico creando prodotti innovativi per il settore, come l'hamburger di seitan e tofu.

Collaboro con Ditte del settore biologico in occasione di corsi, meeting e convegni, nei quali vengono proposti piatti e menù biologici.

Dal 1996 sono consulente a tempo pieno per l'alimentazione biologica, la ristorazione collettiva e l'allestimento di cucine, offro servizio di ristorazione in occasione di eventi e manifestazioni ed ho avviato nel 2002 un mio laboratorio dove produco gastronomia biologica certificata.

Da alcuni anni, su incarico da parte di Enti Professionali e Scuole elementari, impartisco agli studenti lezioni teorico-pratiche inerenti l'alimentazione biologica.

VAINER GRAZIOSI

dell'Azienda Ortofrutta Via Soli di Vignola (MO)

Io e mia moglie ci siamo avventurati nel biologico 10 anni fa, quando mangiare "bio" veniva considerato una moda.

Nel 1995 abbiamo rilevato una attività di vendita al dettaglio di frutta e verdura di tipo tradizionale ed abbiamo pensato di rendere il nostro negozio specializzato inserendo il "biologico". Il cammino è stato lungo e difficile in tutti i sensi, tenendo conto della nostra iniziale mancanza di esperienza e del fatto che non eravamo forniti di molti prodotti da agricoltura biologica.

Basti pensare che nel 1995 le referenze di prodotti "bio" erano solo circa 200, mentre quelle attuali, fra prodotti frigo- conservati e freschi, sono oltre 1800. Ma la cosa che ci ha fatto veramente credere nel biologico è stata la nascita di nostro figlio ed i consigli di un pediatra molto attento all'alimentazione, nel

momento più importante della crescita. Il medico, però, ci disse che era difficoltoso reperire prodotti da agricoltura biologica, ma noi abbiamo raccolto la sfida ed il primo passo è stato quello di cercare aziende fornitrici di prodotti "bio", tramite gli enti certificatori, partendo con i prodotti di base a più largo consumo (cereali, pasta, latticini, frutta e verdura). Con il tempo, molto impegno e anche attraverso le sollecitazioni dei clienti stessi, ci siamo documentati e formati professionalmente, abbiamo stretto i contatti con le aziende produttrici e partecipato alle fiere specifiche (in modo particolare il SANA di Bologna). Tutto questo per riuscire a dare al cliente la più vasta gamma di informazioni possibili: da come utilizzare un prodotto, al suo valore nutrizionale. Questo percorso ci ha permesso, nel tempo, di allargare sempre più la gamma dei prodotti da agricoltura biologica in vendita presso il nostro negozio.

Da 6 anni a questa parte per i nostri clienti organizziamo, corsi di "cucina naturale" grazie anche alla collaborazione di medici omeopati, naturopati ed esperti in alimentazione.

Dopo i primi anni di difficoltà, oggi con l'aumentare delle referenze, ma anche della nostra professionalità, possiamo affermare di essere riconosciuti come negozio biologico, ma soprattutto come "quel negozio dove c'è qualcuno che ti sa consigliare".

Attualmente il fatturato della nostra azienda è composto per circa il 70% dalla vendita di prodotti da agricoltura biologica e, per il restante 30%, da prodotti di tipo tradizionale. Inoltre, periodicamente, su richiesta

degli Enti Locali organizziamo eventi per i quali utilizziamo prodotti da agricoltura biologica. Dal febbraio 2004 siamo "negoziato biologico certificato da I.C.E.A", questo per dare al cliente una maggiore sicurezza dei prodotti acquistati e garantire la nostra serietà professionale.

In conclusione, per vendere "biologico" prima di ogni cosa bisogna crederci, perché per avere risultati economici in questo settore non è sufficiente limitarsi alla pura attività di vendita, ma occorre un impegno costante nella ricerca e nella crescita professionale, da mettere a disposizione del cliente.