

Sostenibilità: con 'Portanatura' prodotti biologici direttamente a casa, da Novi Ligure a Milano

Dalla tenuta 'La Raia', agricoltura biologica e impegno in termini di solidarietà

Milano, 21 marzo – Maria Elena Molteni – I prodotti dell'agricoltura biologica direttamente a casa, chilometri il più possibile prossimi allo zero, e un grande impegno in termini di solidarietà. Sono queste le cifre di un progetto che in poco tempo ha convinto molti consumatori milanesi che oggi, con un semplice click nel sito 'Portanatura.it', possono ricevere a casa frutta, verdura, carne e vino, il tutto prodotto direttamente nella tenuta La Raia di Novi Ligure, oppure selezionato presso i produttori locali, le cui aziende sono dislocate nel tratto tra Novi e Milano.

A idearlo e realizzarlo Caterina Rossi Cairo e da Tom Dean, milanesi che hanno scelto nel 2006 di vivere a Novi Ligure con i figli Matthias, Elena e Arianna, nella tenuta 'La Raia', azienda agricola che si trova nel cuore del Gavi, zona dalla tradizione vitivinicola antichissima dove il microclima è caratterizzato dall'influsso del mare che tempera i rigori dell'inverno e dalle alte escursioni termiche tra giorno e notte che favoriscono la maturazione dell'uva. Nel 2003 Giorgio Rossi Cairo ha acquistato La Raia, La Cascina del Melo e la Cascina Bergaglio, tre poderi che oggi formano un'unica tenuta che si estende per oltre 110 ettari, dei quali 25 coltivati a vigneto, 55 a seminativo e i restanti occupati da boschi di castagno, acacia e sambuco che proteggono numerose specie di animali selvatici. E oggi la gestione è affidata a Caterina e Tom.

“Con Caterina – racconta Tom all'ADNKRONOS – abbiamo cercato di conoscere la cultura del luogo e deciso di convertire l'azienda per produrre agricoltura biologica e biodinamica”. “Facendo questo percorso – aggiunge – abbiamo capito cosa significa la vita contadina e quali sono i suoi problemi ma, essendo cittadini, abbiamo compreso anche il punto di vista nonché le esigenze di chi vive in città”.

Ed è proprio da questa doppia consapevolezza che Tom e Caterina sono riusciti a ideare una soluzione che, se da una parte promuove la produzione locale e le eccellenze del territorio, dall'altro risponde alla richiesta di chi sta in città di avere qualità e servizio. Soprattutto, racconta Tom, sono le donne ad apprezzare, in particolare quelle che lavorano e che devono occuparsi anche dei bambini. “Sanno di garantire alla famiglia un prodotto sano e genuino, con un notevole risparmio di tempo”.

Ecco dunque che 'Portanatura' si fa “rete di contadini: ritiriamo – chiarisce Tom - i loro prodotti, li imballiamo e ogni settimana li portiamo a Milano: riso, pasta, olio, tutto rigorosamente certificato. E anche vino, cereali, frutta, verdura. La rete conta circa 25 produttori. Alcuni a Novi, altri in Piemonte. Il più vicino a Milano dista soltanto 20 minuti”. Grande attenzione anche per il packaging: “consegnamo la merce con il cartone che il cliente può restituire”. Altro aspetto del servizio è che “mettiamo a disposizione dei clienti anche ricette di cucina, per diffonderne la cultura”.

Per ricevere a casa i prodotti è sufficiente accedere al sito portanatura.it, scegliere dall'elenco i prodotti che si desiderano e inviare una email a info@portanatura.it con i propri dati. La consegna avviene ogni settimana il giovedì e il venerdì. Con una precisazione: “Per evitare il traffico e risparmiare energia – racconta Tom - iniziamo le consegne al mattino presto e non possiamo indicare gli orari perchè dobbiamo ottimizzare il giro”. Tre le soluzioni: la 'scatola piccola' da 3-4kg; quella media da 6-8; quella grande da 9-12 kg. Si può scegliere tra i vari prodotti che vengono segnalati come disponibili di settimana in settimana, rigorosamente 'di stagione'. Con una specifica. “I prodotti – spiega Tom - provengono da aziende agricole che curano in modo particolare il terreno: letame di stalla, rotazione delle colture, rispetto per l'ambiente circostante. Gli animali nelle fattorie con cui collaboriamo sono considerati non solo come un fattore economico ma come esseri viventi che hanno un ruolo ben preciso nella realtà complessiva della fattoria”.

'La Raia', però, è anche solidarietà: a partire dall'asilo, fondato da una onlus, fino alla volontà di coinvolgere gli abitanti del luogo, con feste che sono in programma nella tenuta, ma attraverso la decisione di destinare almeno il 5% degli utili a progetti pedagogici senza fini di lucro. In cantiere anche un ristorante.