

Per la tua pubblicità su
la Nuova Ferrara

amc A. Manzoni & C. Spa

C.so Porta Reno, 17
FERRARA

FerraraECONOMIA

e-mail: cronaca.fe@lanuovaferrara.it

COMMERCIO A KM 0

L'Alveare arriva a Ferrara Rete speciale per i clienti

È una distribuzione che mette a contatto l'acquirente con il produttore locale. In città il progetto è di Agnese: «Acquisti consapevoli e di maggiore qualità»

Esiste un mondo parallelo a quello della grande distribuzione, che privilegia la filiera corta e mette in contatto direttamente i cittadini e i produttori. È il mondo dei prodotti a km 0, degli acquisti consapevoli e dell'attenzione verso l'economia dei piccoli imprenditori del territorio. Lo sa bene Agnese, giovane madre ferrarese, che sta cercando di far nascere un Alveare che dice sì anche a Ferrara, proprio per creare un punto di incontro in cui comprare generi alimentari direttamente dalle mani di agricoltori e allevatori. L'Alveare che dice sì è un nuovo modello di acquisto pensato per mangiare cibo di alta qualità ad un prezzo equo, il cui obiettivo è eliminare il passaggio della grande distribuzione, e dunque gli intermediari tra produzione e clientela. «Ho iniziato a credere in questo progetto grazie a un'amica. Mi sono resa conto che quando vado al supermercato mi perdo e mi ritrovo a comprare cose che non volevo e non mi servono - afferma Agnese. È molto diverso comprare cercando botteghe, bancarelle e mercatini: anche se ci vuole più tempo, si arriva a casa con un'altra soddisfazione e un'altra qualità nelle buste della spesa».

La rete L'Alveare propone un modello di spesa alternativo, senza passare per i 'non-luoghi' della grande distribuzione, un modello che punta a sostenere l'economia ed i produttori locali, dando valore ai piccoli imprenditori e garantendo cibo di alta qualità, non necessariamente biologico. Per il momento il progetto è in fase di lavorazione, Agnese sta cercando infatti i fornitori del territorio ed una



Un classico mercatino di un gestore di un punto della rete L'Alveare che dice sì

rete di contatti, poiché è necessario per far partire un punto Alveare, avere almeno un centinaio di iscritti. «Ho scelto di inserire alcuni produttori del territorio - spiega -, i quali hanno dimostrato qualità negli anni e sono andati personalmente a testare i prodotti e a visitare le aziende prima di accoglierli nell'Alveare».

L'Alveare infatti non è solo un punto di scambio, ma un luogo di condivisione di una certa etica: la filosofia è quella di cooperazione e solidarietà tra i soggetti locali, lo scopo principale non è il guadagno né il risparmio, bensì la condivisione di uno stile di vita che valorizzi la qualità quello che mangiamo. L'Alveare prevede

una modalità di acquisto comoda e moderna, come ci ha spiegato Agnese: «Le persone possono ordinare direttamente da casa, tramite il sito online, la quantità che preferiscono di ogni categoria di cibo, effettuare il pagamento online e poi ritirare tutti i prodotti ordinati nello stesso momento direttamente in Alveare dai produttori stessi: questo di fatto va a creare una vera e propria comunità».

Per unirsi alla rete, ci si può registrare sul sito <https://alvearechedicsi.it/it/join>, dove si trovano anche i contatti di Agnese per proporsi come produttori, se interessati.

Irene Lodi

CRIPRODUZIONE RISERVATA

IL SISTEMA

Oltre 900 punti tra Italia e Francia

La rete L'Alveare che dice sì conta ormai 900 punti, in maggioranza tra Francia e Italia, ma si sta allargando in altri Paesi europei. Nella nostra regione i punti sono nove compreso quello nascente in via Raffanella 78. Ogni settimana L'Alveare si riunisce nel luogo stabilito, dando la possibilità all'acquirente di ritirare gli ordini ed incontrare i produttori. Esistono anche fiere di settore e tour in giro per l'Italia con mercatini allestiti dagli aderenti.



Al centro Alberto Succi con l'ultima onorificenza ricevuta

Succi, da Ferrara all'Irlanda del Nord l'arte macellaia

Un'attività iniziata nel lontano giugno del 1965 ad appena 14 giorni, e oggi che di anni ne ha 65 (66 ad agosto), per Alberto Succi sono ben 52 anni ininterrotti di macelleria, che gli sono valsi nel 2008 l'attestato di maestro del commercio e alcuni mesi il ben più prestigioso titolo di cavaliere, con tanto di documento firmato dal presidente della Repubblica, Mattarella, e dall'allora presidente del consiglio Renzi. Ma è chiaro che a far specie è il fatto che tale titolo sia andato ad un macellaio, la cui attività si trova in via Garibaldi, aperta con un negozio di proprietà nel 1972. Ma Succi è un macellaio a 360°, perché ha sempre amato un negozio di proprietà nel 1972. Ma Succi è un macellaio a 360°, perché ha sempre amato un negozio di proprietà nel 1972. Ma Succi è un macellaio a 360°, perché ha sempre amato un negozio di proprietà nel 1972.

commenta Succi, affiancato dalla moglie Gigliola che il prossimo 1 aprile riceverà a sua volta il titolo di maestro del lavoro dalla Camera di commercio -, spero solo che questi titoli siano uno stimolo per i giovani, quelli che invece di aprire un'attività lavorano nella massima distribuzione per non correre rischi. C'è ancora possibilità di lavorare, anche in tempi di crisi, la cosa importante è puntare sempre sulla qualità e sulla crescita professionale, non accontentarsi. Infondo, nel nostro settore le soddisfazioni sono ormai poche, ma la professionalità ha salvato diverse attività».

Ora anche l'Irlanda del Nord: «Queste cose sono gratificanti, ma non è la prima esperienza all'estero. In Belgio sono andato al Parlamento Europeo e ho portato i prodotti tipici ferraresi al Festival del cinema di Bruxelles».

E la pensione? «Ci sarei già, ma la passione ancora mi spinge ad andare avanti. Dopo di noi non so - chiude -, in questo settore non c'è ricambio generazionale, rispetto a una volta manca l'apprendistato e non vedo un esodato di 45 anni che si mette lì da zero a fare il macellaio. E così in città i negozi rimasti si contano sulle dita di una mano...».

(d.b.)

BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO

Visit Ferrara protagonista a Berlino



Il Consorzio Visit Ferrara, che unisce circa 90 operatori turistici di tutta la Provincia, è presente alla 51ª edizione di ITB, la Borsa internazionale del turismo, a Berlino fino a domenica 12 marzo. Un'eccellente opportunità per promuovere Ferrara e Comacchio.

CONFARTIGIANATO

Studenti a "Simul-impresa"

Una quarantina di studenti delle terze A e B dell'indirizzo in Amministrazione Finanza, Marketing dell'Istituto "Guido Monaco di Pomposa", hanno trascorso la mattinata di ieri in Confartigianato, a Ferrara, per scoprire come si crea una attività e dare vita a una realtà simulata nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, che prevede nel triennio 400 ore dedicate. Un percorso di formazione che, come hanno spiegato i docenti di economia aziendale, Rosa Demetrio, Andrea Armandi e Patrizia Gnani, «destiniamo a visite in azienda, stage, incontri con professionisti e docenti universitari». E so-

prattutto in associazioni, come quello avvenuto ieri, con l'obiettivo di riprodurre in classe quanto acquisito. È stato il segretario generale, Giuseppe Vancini, a illustrare la «nostra vocazione sindacale, il nostro impegno sul sociale e la nostra scommessa di intercettare il mondo digitale». Chiarendo che l'artigianato è arte, cibo, design, app. Sono stati poi i singoli funzionari e dipendenti - Paolo Cirelli, Donatella Zuffoli, Marco Pivari, Luca Spettoli, Eleonora Vasquez, Miriam De Rogatis, Maurizio Ferrigato, Giorgio Giovannini, Mirco Grandi, Andrea Marangoni - a fare esempi concreti di come si



Gli studenti del "Guido Monaco" ieri alla Confartigianato

fonda un'azienda individuale, tra registrazione a Camera di Commercio, apertura di Partita Iva, rilascio di autorizzazioni comunali, registrazione fatture, contabilità. Si è poi concepito il caso di un'impresa che voglia espandersi assumendo personale dovendosi destreggiare nella contrattualistica. Stesso discorso per il cosiddetto

to welfare, pensioni come maternità. Senza tralasciare il passaggio generazionale. Gli alunni hanno poi visitato gli uffici e il Ced, per vedere come concretamente funziona un'associazione. Soddisfazione in Confartigianato, che per voce di Vancini ha rivolto un particolare ringraziamento alla dirigente, Genevieve Abbate.