CORRIERE DI VERONA

Data 03-08-2019
Pagina 1
Foglio 1 / 2

DUE STORIE D'IMPRESA

Quei veronesi che ripensano il nostro cibo

VERONA Tre ragazzi «under 30» che creano una coop per vendere quello che producono nei campi - e non solo - a kmzero. E una startup veronese che fa arrivare a casa il pesce appena pescato.

a pagina 9 **Sorio** e **Pisani**

Under 30 Da sinistra Luca Dal Pezzo, Riccardo Franco e Alex Vantini che hanno dato vita alla cooperativa

I tre «Ragazzi di campagna» producono e vendono in team

Tre soci, due lavoratori e un negozio di ortofrutta (e non solo) a Negrar

La cooperativa

di **Matteo Sorio**

NEGRAR Il prozio di Alex è stato uno dei pionieri del kiwi a Verona. Gli altri due, Riccardo e Luca, sono pur'essi figli d'una tradizione casalinga. La passione dei «Ragazzi di campagna» è ereditaria, dunque segue un certo canone. Ma l'idea di unirsi in una cooperativa under 30 («Ragazzi di campagna», appunto) col proprio negozio (stesso nome) è una piccola rarità nella «scena» veronese. «Il negozio è attivo a Negrar dall'aprile scorso, la risposta sta andando oltre le aspettative, in futuro vorremmo coinvolgere altri giovani coltivatori e aprire nuovi punti vendita», dice Alex Vantini, classe '91, lui ch'è delegato dei giovani agricoltori di Coldiretti Veneto e i suoi soci/cofondatori, Riccardo Franco e Luca Dal Pezzo, entrambi classe '93, li ha conosciuti durante gli incontri di categoria. Produce verdure e soprattutto ortofrutta, Vantini, principalmente kiwi poi ciliegie, fragole e albicocche, nella zona nord di Verona area Bassona. Franco, invece, coltiva a pieno campo radicchi, verze, patate, asparagi e pomodori da salsa, a San Bonifacio. Dal Pezzo, a Zevio, è specializzato in zucche, meloni, angurie e pesche. Perché mettersi insieme? «Per ampliare la gamma di prodotti offerti e per i vantaggi anche fiscali che una cooperativa, equiparata ad azienda agricola, può darti». L'investimento: «Meno di quanto ci s'immagini. Circa 35mila euro per partire col negozio. Le spese burocratiche per costituire la cooperativa, sui 3 mila euro, a prenderla molto larga. Ci siamo arrangiati noi con gli arredi, ispirati alla natura, semplici ma curati, e la comunicazione sui social. Paghiamo due dipendenti, quindi fanno 5 lavoratori. E acquistiamo anche altri prodotti di aziende agricole veronesi: salumi, formaggi, pane fresco. Tutto è ispirato al concetto di filiera corta». Il consumatore, oggi, una cultura del km zero ce l'ha («Lo dimostra il fatto che l'attività sia partita subito col botto», fa Vantini) ma non basta certo quello per camminare tranquilli in un settore che se la passa maluccio. «La situazione a Verona preoccupa nel senso che la frutticoltura è un po' in crisi. Il kiwi sconta moria e batteriosi, gli impianti sono più che dimezzati, parliamo di un prodotto molto importante soprattutto per l'ovest veronese. Sulle pesche gravano le quotazioni di mercato e la difficoltà di aggregazione perché trattasi di prodotto con cui fatichi a fare reddito. Stesso discorso per albicocche e ciliegie. Le mele soffrono i problemi da cimice asiatica. Invece la campagna delle orticole, vedi zucchine, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, quest'anno sta andando abbastanza bene, probabilmente per la volontà del consumatore di acquistare prodotto italiano». Non aiuta nemmeno il clima. «Non ci si capisce più niente. Ormai dobbiamo sempre stare all'erta. Servono tutte le precauzioni del caso, dalle irrigazioni d'emergenza alle assicurazioni contro i fenomeni atmosferici». Però intanto, a mettersi insieme, come Vantini/Franco/Dal Pezzo, si aprono scenari preziosi. «Per il nuovo punto vendita stiamo studiando la posizione. In città? Sì — risponde Vantini — ma non in centro storico perché il turismo, sempre più in crescita, non ti dà garanzie. Meglio in un quartiere e in una via di passaggio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto

Cos'è

● «Ragazzi di campagna» è una cooperativa nata su iniziativa di tre agricoltori veronesi under 30: Alex Vantini, Riccardo Franco e Luca Dal Pezzo.

● Ad aprile hanno aperto un negozio a Negrar dove, oltre ai prodotti di ortofrutta a kmzero, si possono trovare anche salumi, formaggi e pane sempre prodotti nell'ambito della filiera corta.

CORRIERE DI VERONA

Produzione, rallenta la crescita

I tre «Ragazzi di campagna» producono e vendono in team

IMPRESE DI CIBO

Il pesce appena pescato arriva a casa grazie al web

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Veneto