

“ADOTTA IL TUO ORTO”: INNOVARE NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ

a cura di
FRANCESCA PETRUCCI

IO “MICOLTIVO” E TU? CON IL PROGETTO “ADOTTA IL TUO ORTO” ECCO LA POSSIBILITÀ, NON SOLO DI RICEVERE OTTIMA VERDURA COMODAMENTE A CASA, MA DI AVERE A DISPOSIZIONE UN VERO E PROPRIO ORTO PERSONALIZZATO, CREATO E AMOREVOLMENTE NUTRITO SU MISURA. PENSANO A TUTTO LORO: UN TEAM DI AGRONOMI PROFESSIONISTI COLTIVA LE “TUE” VERDURE PORTANDOLE DIRETTAMENTE SULLA TUA TAVOLA OGNI SETTIMANA. LA CONSEGNA È COMPRESA NEL PREZZO.

“ADOPT A GARDEN”: SUSTAINABLE INNOVATION

“Adopt a garden” is a chance to have a real personalised vegetable garden.

A team of professional agronomists cultivates “your” vegetables bringing them to your table every week. Delivery is included in the price.

“MiColtivo nasce come gioco di parola, vogliamo fornire ai nostri clienti non solo verdura sana e buona, ma uno strumento per il proprio benessere personale”. Eccola, la loro mission, in poche parole, ma da Alessandro Di Fonzo vogliamo sapere di più: “Siamo tre soci, abbiamo deciso di coltivare solo **ortaggi di stagione**, all’aperto, senza serre o protezioni; la coltivazione avviene su un terreno ‘vergine’, sul quale cioè non è mai stata fatta agricoltura intensiva, quindi un terreno privo di pesticidi. La nostra agricoltura è pulita” – precisa Alessandro, che è il responsabile della vendita e della comunicazione, e ci spiega come è nata l’idea di **MiColtivo**:

“Eravamo a Londra, vidi una cassetta di legno con un misto di insalate e la fotografai. La cosa che mi colpì fu proprio il fatto che era ‘bella’: l’idea cioè che un prodotto semplice potesse essere anche presentato in maniera accurata. Sono un *garden designer* e a queste cose ci faccio attenzione”. Così, da una foto, nasce una discussione tra amici: ognuno ci fantastica su, propone, rielabora, butta sul piatto la propria idea, per rendersi presto conto che rielaborata in un certo modo questa idea poteva diventare realtà. E così è stato.

“Ci siamo messi a tavolino con la calcolatrice alla mano e abbiamo studiato prima di tutto gli aspetti delle coltivazioni fatte con **tecniche naturali**, volevamo elaborare un modo per poter gestire tanti piccoli orti, ognuno diverso dall’altro. Lo studio della gestione è stato fondamentale e ci ha portato via molto tempo – continua con entusiasmo Di Fonzo – Abbiamo analizzato a fondo anche l’agricoltura della zona, rendendoci subito conto che volevamo una cosa diversa: ecco perché il nostro motto è **CULTURA e non solo CULTURA**”.

E così Alessandro Di Fonzo, Francesco Paolicchi e Francesco Manciooco prendono il coraggio a quattro mani e cercano il terreno adatto per seminare le loro idee. Ne trovano due: uno a **San Martino Ulmiano** (in provincia di Pisa) e uno a **Riotorto** (in provincia di Livorno), si armano di zappa, amore e fantasia e cominciano a lavorare.

La loro idea prende forma, anzi, tante forme: mettono infatti a disposizione dei loro clienti **piccoli orti** di circa trenta metri quadrati l’uno (quanto basta, spiegano i ragazzi, per una famiglia di tre/quattro persone). Ciascuno può decidere, naturalmente con il loro aiuto, che cosa coltivare nel proprio orto: “si può scegliere tra circa 40 tipi di colture diverse – adesso è Francesco Paolicchi che parla – noi consigliamo di metterne insieme una decina”. Ci mostrano il loro catalogo illustrato: diverse tipologie di pomodori, di insalate, peperoni, melanzane, cetrioli, zucchine, fagiolini, ravanelli ... ce n’è per tutti i gusti, purché siano verdure di stagione e soprattutto coltivate con metodi naturali.

“Questo significa che non utilizziamo né pesticidi, né fertilizzanti. Per esempio abbiamo trovato un metodo naturale per tenere a bada l’altica (o *pulce di terra ndr*), ovvero un macerato di aglio e peperoncino ... funziona!”.

Francesco e Alessandro ci spiegano che per salvaguardare le colture può essere la natura stessa a dare una mano: ragni e coccinelle sono utilissimi contro gli afidi ... le lumache? Basta ‘ubriacarle’ con la birra. Certo a volte proprio per questo la verdura può apparire meno perfetta e lucida di quella che siamo abituati a vedere nella **grande distribuzione**, ma sicuramente

Alessandro Di Fonzo, Francesco Paolicchi and Francesco Manciooco decided to grow only seasonal vegetables, outdoors, without greenhouses, and the cultivation takes place on a soil free of pesticides. Clean agriculture under the name MiColtivo

Their clients “adopt” small plots of about thirty square metres, enough for a family of three / four people at San Martino Ulmiano or in Riotorto.

You can choose from about 40 different types of crops, they recommend that you put together a dozen from the catalogue.

They do not use pesticides or fertilizers. Of course sometimes this is why vegetables may look less perfect and polished than what we see in supermarkets, but surely is more healthy and tasty. Agriculture is often seen as a tiresome job, with little profit and low profile. They want to overcome this old concept, and thought of a new channel, which would allow eliminating the supply chain, a direct relationship with the consumer.

They have focused on marketing, communication, using the Internet and social-networks.

Great care is taken in preparing the crates, in wood, real artistic compositions, so that they can also be used as a gift: proposing products that are healthy, but always packed with care, so that they are also beautiful (beautiful does not mean perfectly round shiny symmetrical ed).

Adopting a vegetable garden you subscribe to a membership, which entitles you to receive the crate at home, on date and time to be agreed (delivery is included in the price). But even those who do not have a vegetable garden can use the service: a part of the field is cultivated with vegetables from the catalogue from which crates are made for those who do not have a plot. Those who adopt a vegetable garden, however, can participate in the cultivation and care of vegetables, enjoying a green space while not having it at home, or taking the children to see how things grow that are carefully cured “one by one”, even watering is done by hand “because in the same garden there are different needs of water.”



Coltiviamo una parte del nostro essere, quella parte che soffre la frenesia di questi tempi, i pasti consumati in velocità, gli alimenti che arrivano da ogni latitudine, l'incuria rispetto ai tempi della natura, la follia dell'aver tutto a disposizione e in qualunque momento.

Coltiviamo la nostra **storia** di uomini, i **sapori** e gli **odori**, le abitudini e le **emozioni**, i sentimenti positivi rispetto al nostro mondo. Alla nostra **casa**.

Coltiviamo la **sensibilità**, il piacere nei gesti **semplici** e nobili.

Coltiviamo quella purezza che hanno i **bambini** rispetto ai miracoli della **natura** incorrotta.

Coltiviamo una certa idea di **mondo**.

Info e contatti

www.micoltivo.com
info@micoltivo.com
Tel. 050 815089

è più sana e più buona: “basta far capire alle persone che cosa c'è dietro (e soprattutto ... dentro!) al prodotto che presentiamo”.

“Vogliamo diversificarci dalla grande distribuzione, che sottende un concetto che non ci appartiene”. E qui il discorso si fa più complesso, ma anche interessante: ecco che cosa si intende con **CULTURA della COLTURA**. “Siamo abituati a vedere l'agricoltura come un lavoro faticoso, poco redditizio, di basso profilo e scarso guadagno. Noi siamo andati in controtendenza dando vita alla nostra attività, vogliamo superare questo concetto vecchio, e così abbiamo pensato a un nuovo canale, che ci permettesse, azzerando la filiera, un **rapporto diretto con il consumatore**, che pensiamo sia importante educare, rendendolo consapevole di quello che mangia: un prodotto naturale, con residuo zero, dal tuo orto a casa tua”.

Com'è dunque possibile cambiare questo concetto? La domanda è naturale e la risposta arriva subito: “Abbiamo investito tanto sul marketing, sulla **comunicazione**, utilizzando internet, i social-network, vogliamo far capire che l'insalata può essere vendibile ... come un i-phone. Un prodotto su cui investire con le più moderne tecnologie, perché no? Nuove strategie di comunicazione... applicate alla cosa più arcaica che c'è!”.

Una bella sfida: ecco dunque la cura nel preparare le cassette, rigorosamente di legno, vere e proprie composizioni d'arte, tanto che possono essere utilizzate anche come regalo: “noi recapitiamo una cassetta dei nostri prodotti anche a casa di un amico, un'idea regalo originale e raffinata; ci interessa proporre prodotti sani, ma sempre confezionati con cura, in modo che siano anche belli (*belli non vuol dire perfettamente rotondi lucidi simmetrici ndr*)”. Adottando un orto – “ci piace usare proprio la parola ‘adozione’ per i nostri orti” – si sottoscrive dunque un **abbonamento**, che dà diritto al ricevimento della cassetta direttamente a casa, in giorno e orario da concordare (la consegna è inclusa nel prezzo). Ma anche chi non ha un orto può usufruire del servizio: “abbiamo una parte di campo nostra coltivata con le verdure che abbiamo in catalogo da cui ci approvvigioniamo per dare cassette anche a chi non ha l'orto” aggiunge Alessandro. Chi adotta un orto però ha qualcosa in più: può infatti partecipare alla coltivazione e alla cura delle sue verdure, per esempio il fine settimana, godendosi uno spazio verde pur non avendolo a casa, oppure portando i bambini a vedere come crescono e maturano i frutti della terra che vengono rigorosamente curati “uno per uno”; perfino l'annaffiatura viene fatta a mano “perché nello stesso orto ci sono colture a esigenza idrica diversa”. Un vero e proprio manufatto, la cassetta di verdura, ma come avviene il contatto con i clienti? È Francesco a dirci che funziona molto bene la rete e la **comunicazione on-line**, ma anche il passaparola è stato uno strumento prezioso: “i nostri migliori promotori sono i clienti stessi, che si offrono per farci pubblicità, oppure capita che la gente ci veda consegnare queste cassette e ci chieda incuriosita di che si tratta. Per adesso abbiamo una buona diffusione sul territorio di **Pisa, Lucca e Livorno**”.

Vedendo la giornata, l'ennesima battuta da vento e pioggia, parliamo anche della difficoltà del momento per chi ha scelto questo mestiere: “La criticità più grande è legata alla stagione, le temperature e il clima non permettono di partire come vorremmo, se non per colture come insalate, agli, cipolla, ma abbiamo buone speranze ...”. E lo sguardo si accende,



speranze o anche **progetti**? Alessandro e Francesco sorridono e decidono di svelarci una novità, che sta per partire: “Abbiamo deciso di attivare anche un servizio di **e-commerce**, l'idea è quella di scegliere ‘il meglio’ per la nostra clientela, non solo verdure da noi prodotte direttamente, ma anche altri prodotti selezionati in varie zone d'Italia”. A titolo esemplificativo mi mostrano confezioni – rigorosamente artigianali – di fave secche, pe-stati di pecorino abbinabili ai vini, olio, “tutti prodotti provenienti da piccole aziende che non si trovano nella grande distribuzione” ci tengono a sottolineare. E come si potranno avere? “Saranno acquistabili sul sito, aggiungendo un minimo d'ordine potrà essere fatta la spedizione oppure potremo consegnarli noi insieme alla cassetta, senza nessun impegno in più per il cliente, ma non è finita qui: ci sono in corso altre evoluzioni che per adesso però non vogliamo ancora svelare ...”. E noi le aspetteremo con curiosità, MiColtivo è un esempio di come sia possibile pensare di innovare un mestiere vecchio quanto il mondo, il segreto è ‘semplice’: investire su **qualità e creatività**. Ci riusciranno i nostri eroi? La strada è già tracciata e, come si dice, chi ben comincia è a metà dell'opera.

We cultivate a part of our being, the part that suffers from modern day hustle and bustle, meals eaten quickly, foods that come from every latitude, carelessness of the rhythms of nature, the madness of wanting everything at any time. We grow our own story of men, tastes and smells, habits and emotions, the positive feelings compared to our world. At home. We cultivate sensitivity and the pleasure of simple, noble gestures. We cultivate the purity that children have in front of the miracles of uncorrupted nature. We cultivate a certain idea of the world.

Info and contacts
www.micoltivo.com
info@micoltivo.com
Tel. 050 815089