
Bella Dentro, la frutta brutta ma buona

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Più di 7 milioni e 500 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli sono scartati in fase di raccolta, la maggior parte perché esteticamente brutti. La Start Up “Bella Dentro” ha recuperato dal 2018 oltre 45 tonnellate di frutta e verdura scartata

Luca Bolognesi e Camilla Archi, classe 1988, lui con un master in economia e un lavoro nella finanza all'estero, mentre lei lavorava per una casa editrice. Un giorno si ritrovano a leggere insieme un reportage pubblicato dal National Geographic che spiegava le dimensioni e l'impatto socio-economico dello spreco produttivo nel comparto agroalimentare. Più di 7 milioni e 500 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli tra frutta, ortaggi, cereali e legumi sono scartati in fase di raccolta, questo vuol dire che non arrivano nei nostri mercati, negozi e cucine. Ma il dato più impressionante non è questo: **il motivo per cui la maggior parte dei prodotti viene scartato dalla grande distribuzione è puramente estetico**. Frutta troppo grande o troppo piccola, rovinata dagli agenti atmosferici, che quindi non può essere venduta nei supermercati perché non rispetta gli standard estetici. Così, **nel giugno 2017, Camilla e Luca si sono licenziati e hanno deciso di dare vita al progetto “Bella Dentro”** che prevede l'acquisto, direttamente dagli agricoltori, di frutta e verdura brutta ma buona, scartata dalla grande distribuzione e quindi destinata a marcire nei campi e che invece in questo modo può essere recuperata. «La prima cosa che abbiamo fatto – ci racconta Camilla – è stata andare direttamente sui campi per constatare di persona le dimensioni del problema in Italia e imparare il mestiere. Tutto è partito dalla Romagna, considerato il frutteto d'Italia, dove siamo entrati in contatto con cooperative, produttori e distributori, poi abbiamo lavorato come operai volontari durante le raccolte per vedere come avveniva la selezione, così ci siamo resi conto che il reportage, non solo era veritiero, ma la situazione in Italia era ancora più grave». I numeri sono importanti: **quando una stagione è ottimale, quasi il 20% dei prodotti viene scartato** per difetti naturali; nelle stagioni con forti piogge, venti o siccità si può arrivare a perdere anche il 70% del raccolto. Per questo la mission non è solo ridare valore ai prodotti scartati, ma al lavoro e alla dedizione dei produttori. Dopo aver preso contatti con le aziende agricole di Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Sicilia, trovando tra i produttori subito un grande entusiasmo, è partita l'attività di vendita. I prodotti vengono comprati direttamente dagli agricoltori a un prezzo giusto e rivenduti a privati o ristoranti: «Per iniziare abbiamo acquistato un'Ape Car con cui andare in giro per le vie di Milano e vendere i prodotti freschi, il successo è stato inaspettato». Per il consumatore il vantaggio è comprare prodotti buoni a un prezzo vantaggioso: «Abbiamo deciso di vedere i prodotti freschi almeno al 20% in meno rispetto al listino della grande distribuzione», per i produttori la possibilità di vendere gli scarti a un prezzo giusto. **I prodotti salvati fino ad oggi sono oltre 45 tonnellate** e visto il successo ma anche il bisogno di stare al passo con la raccolta, Luca e Camilla hanno deciso di coinvolgere la **Cooperativa sociale L'Officina di Codogno**, dove lavorano e vengono formati ragazzi con ritardi cognitivi. Con loro, grazie all'investimento su un laboratorio di trasformazione alimentare, **nascerà una linea di trasformati a marchio “Bella Dentro”**: succhi di frutta recuperata, marmellate, puree ed essiccati di frutta e verdura. Ma non è finita, l'obiettivo di Bella Dentro infatti è quello di far crescere il volume dei prodotti salvati, per questo in cantiere c'è l'apertura di un negozio a Milano.