

Riso, farro, farina di mais e burro tra le novità in arrivo

# I dispenser locali moltiplicano l'offerta

**Francesco Abiuso**

**Raffaella Ciceri**

MILANO

Non solo latte. Nei distributori self service allestiti dagli allevatori lombardi arrivano anche riso, farro e farina di mais. Per non parlare delle "sperimentazioni" relative a marmellata, burro, uova, mozzarella, persino salami cacciatorini. Il vending, cioè il commercio attraverso distributore automatico, si sta diffondendo in molti settori, spesso insospettabili.

A Stradella, nel Pavese, sull'area che fino a 20 anni fa ospitava la pesa pubblica, è stato installato in questi giorni un distributore che per il momento eroga ancora solo latte crudo, ma che a breve sarà attrezzato per offrire riso Carnaroli (entro un paio di settimane) e farina di mais (dopo l'estate, quando a tavola tornerà la voglia di polenta). La proposta dei fratelli Zucchini, titolari della Cascina Selvatica a Torre De' Negri, è stata approvata dal Comune. «Il distributore riprende il modello delle vecchie malghe in legno - spiega Pierluigi Zucchini -. Per ora distribuiamo il nostro latte fresco, e stiamo verificando le modalità per l'erogazione del riso e della farina di mais: probabilmente li imposteremo sotto vuoto in confezioni da un chilo». Il costo? «Senz'altro competitivo».

A Locate Triulzi, nel Milanese, un distributore di riso è già in funzione da qualche settimana alla Cascina Nesporedò. I chicchi non sono preconfezionati: ci si rifornisce a proprio piacimento dai cinque erogatori di Carnaroli, Vialone Nano, Arborio, Integrale e farro: «In questo modo offriamo ai consumatori la massima libertà - spiega il titolare, Ferdinando Cornalba - e aiutiamo l'ambiente, eliminando i rifiuti legati al packaging».

Nel frattempo si diffondono a macchia di leopardo i distributo-

ri di latte crudo. Oggi quelli censiti dalla Coldiretti sono almeno 170 ma nel complesso si supera quota 450. Nella sola provincia di Milano sono 61, ma il latte self service guadagna terreno anche in altre province come Varese, Bergamo, Como e Brescia.

Al di là del latte crudo, però, la vera sorpresa è trovare al posto degli snack (come avviene in uffici e luoghi di passaggio) alimenti di ogni tipo, come se ci trovasse a un supermercato. Alla Cascina

## NON SOLO PIONIERI

L'esperienza positiva della vendita di latte crudo ha spinto molte aziende a sperimentare in altri campi il concetto di self service

Gazzera di Cerro al Lambro, all'interno del Parco Sud, i titolari dell'azienda hanno, per esempio, installato da un paio d'anni un distributore self service che contiene crescenza, ricotta, bur-

ro, riso, confetture, uova e farine. «Non è l'attività principale dell'azienda - dice uno dei titolari, Alberto Fontana -, ma i ricavi ci aiutano a coprire i costi dell'attività».

Alla Cascina Ca' Grande di Zibido San Giacomo, dal 2005 un dispenser vende riso, miele, e salami cacciatorini: «Il riso lo coltiviamo e lo piliamo noi, non è sbiancato. Il miele è quello d'acacia, tiglio e mille fiori» racconta la titolare, Elisa Pozzi. I dispenser, dotati di refrigeratori che mantengono la temperatura a 3 gradi per la conservazione dei prodotti, costano 6-8 mila euro. L'investimento si ripaga in fretta. Le aziende hanno iniziato a chiedere questo tipo di prodotto per la vendita di bottiglie per il latte crudo - spiegano dalla Argentia Prodotti di Vignate, in provincia di Milano, che commercializza dispenser -. Poi, all'inizio come esperimento, hanno iniziato a vendere yogurt, miele, formaggi. Ormai le aziende agricole servite dalla società di Vignate sono più di una cinquantina, sparse per le province di Como, Milano, Brescia.

Non tutti i distributori si trovano in cascina. Qualcuno ha aperto anche in città. A Milano, per esempio un distributore eroga anche vino. Il dispenser si trova in via Cadibona: solo vini Doc o Igt, venduti da un macchinario progettato ad hoc. «Il vino - spiega il titolare, Sabato Calvanese -, non perde qualità perché non viene mai a contatto con l'aria».

Il negozio, aperto dalle 6.30 alle 22.30, ha sollevato molte polemiche, perché dà la possibilità a chiunque di acquistare una bevanda alcolica come il vino. Ma il titolare minimizza: «La legge me lo consente. Installerò, comunque, un sistema che, attraverso la tessera sanitaria, consentirà l'acquisto soltanto a maggiorenni».

## IL FENOMENO

### 8mila €

#### Il costo medio

Un dispenser, dotato di refrigeratore in grado di mantenere la temperatura a 3 gradi costanti per la conservazione dei prodotti, costa 6-8mila euro in media

### 450

#### Il boom del latte crudo

Secondo la Regione si contano oltre 450 distributori automatici in Lombardia, a fronte di 275 aziende che producono latte per consumo diretto. In media ogni distributore eroga 70 litri al giorno