

> **ECONOMIA**

Le prelibatezze della Valsabbia vanno in rete con Bbuono

L'iniziativa del giovane Mattia Apostoli nata nelle aule dell'Accademia Santa Giulia di Brescia

E-commerce

Laura Fasani

BRESCIA. Una birra artigianale Curtense, il cioccolato della pasticceria Evelina, il nuovo snack in anteprima e l'immane fetta di Bagòss, l'oro di Bagolino da cui è partito tutto. Sono solo alcune delle golosità enogastronomiche delle valli bresciane e del Lago di Garda offerte dalle scatole in legno ben rifinito di

Bbuono, l'e-commerce che da tre mesi a questa parte ha iniziato a portare i prodotti tipici del nostro territorio in tutto il Belpaese, e non solo.

A ideare lo shop online è Mattia Apostoli, classe '94, originario di Vestone ma con la mente proiettata oltralpe. Il primo esperimento di Bbuono nasce infatti nelle aule dell'Accademia di Santa Giulia, dove ha studiato Web Design e Comunicazione d'Impresa.

La genesi. «Portavo spesso ai miei compagni una fetta di Bagòss delle mie parti durante le

pause pranzo - racconta Apostoli -. Loro, che erano di Milano e di Napoli, se ne sono entusiasmati e hanno cominciato a chiedermi di inviare alle loro famiglie altri prodotti tipici della Val Sabbia. Ma per i piccoli produttori spedire era un costo esagerato, in più non erano attrezzati e gestire gli ordini richiedeva troppo impegno extra». Così ha cominciato lui, andando di persona di produttore in produttore, assaggiando e scegliendo i salami, gli oli e i vini migliori per poi mandarli ai suoi primi degustatori. «Presto la richiesta è aumentata e così a dicembre è nato ufficialmente Bbuono, che non è solo un e-commerce - puntualizza -. Il nostro obiettivo è valorizzare i piccoli produttori, quelli che hanno conservato il gusto della tradizione, e aiutarli a farsi conoscere. Per questo li incontriamo tutti di persona e raccontiamo le loro storie sul nostro blog».



Il personaggio. Mattia Apostoli è originario di Vestone

Ricette e sapori antichi, tutti rigorosamente di qualità certificata: no ogm, no materia prima importata dall'estero e poi lavorata in valle. I 25 produttori che oggi fanno parte della rete di Bbuono sono stati tutti selezionati da Mattia Apostoli e dal padre, suo socio in affari.

All'estero, se mai, guardano loro: «In Europa vanno tutti pazzi per la nostra cucina, fatta di alimenti freschi e salutarissimi. Vista l'affluenza storica dei tedeschi sul lago di Garda, ora puntiamo a espandere il nostro mercato in Germania». Intanto confetture, colombe e formaggi circolano già per l'Italia («e i napoletani

ci hanno pure fatto i complimenti per le mozzarelle»). Ordinarli è facile: sul sito www.bbuono.it, nella sezione «shop» c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Di ogni prodotto è indicata l'azienda agricola di provenienza ed è descritto il metodo di preparazione. Ogni spedizione costa 9,90 euro (gratuita se la spesa supera i 75 euro) e la Bbox confezionata da padre e figlio Apostoli arriva nel giro di 24-48 ore. «Capita che le richieste superino la disponibilità, proprio perché non si tratta di una produzione industriale - aggiunge Mattia -. Ma credo sia questo il bello». //