

Warning: getimagesize(images/agribose/lastampa_agribose.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

Warning: getimagesize(images/agribose/lastampa_agribose.jpg): failed to open stream: No such file or directory in /home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

E-commerce in monastero. I sapori di Bose sono online

Multithumb found errors on this page:

There was a problem loading image 'images/agribose/lastampa_agribose.jpg'

There was a problem loading image 'images/agribose/lastampa_agribose.jpg'

**La Stampa, 10 dicembre 2014
di Paola Guabello**

Tutti i membri della comunità lavorano, guadagnandosi da vivere con le proprie mani. Bose, non riceve sovvenzioni di nessun tipo e vive unicamente dei proventi del lavoro dei suoi membri. Da tempo, i fratelli guidati da padre Enzo Bianchi vendono le loro pubblicazioni on line. Recentemente, è stata creata Agribose per incrementare la vendita dei sapori. Dalla produzione di una manciata di vasetti di conserve che negli Anni 80 gli habitué buongustai in pellegrinaggio comperavano direttamente a Magnano, il monastero è passato all'attività di e-commerce e, oltre a libri, oggi propone anche miele, tisane, prodotti da forno. Ma pure olio extravergine di Ostuni e vino, il Grechetto DOP, prodotto ad Assisi. E' da parecchio tempo che la nostra casa editrice si affida al sito internet, alla newsletter e a Twitter, per arrivare in tutto il mondo. Abbiamo pensato di farlo anche con i prodotti agricoli - spiegano dalla comunità di Bose - All'inizio avevamo costituito Agribose per la vendita diretta in tutte le nostre fraternità in modo da proporre prodotti di Magnano in Toscana, in Lazio, in Puglia o in Umbria e viceversa. Ora Agribose, ha una pagina anche su Facebook ma vende solo in Italia. Una questione soprattutto di capacità produttiva legata alla terra e al meteo, ma la mailing-list, in pochi mesi, conta già 500 adesioni . Siamo partiti con gli indirizzi della Comunità spiegando che chi era interessato poteva dare la sua adesione e la risposta è andata crescendo anche grazie alla newsletter. Ciò che prepariamo lo consumiamo noi stessi e i nostri sopiti. La cura è attenta, nel rispetto della terra, del lavoro, e dei destinatari finali. Siamo passati dall'orto di sussistenza, lavorato da fratelli che all'inizio non sapevano quasi come fare, a coltivazioni controllate da un agronomo o da chi ha seguito corsi specifici. E questo vale anche per conservazione e confezione secondo le normative.