

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Libera Terra, i sapori della legalità

GIUSEPPE LO RUSSO

Non è possibile scrivere di Libera Terra come di una comune impresa, parlandone soltanto in termini quantitativi, di produzione, fatturato, ricavi, ripartizione degli utili. Dietro la ragione sociale ci sono uomini accomunati da forti ideali che agiscono, lavorano con fini che sarebbe riduttivo leggere in termini esclusivamente produttivi, dell'agrobusiness per intenderci. Bisogna dunque parlare innanzitutto di uomini, e partire da

Sulle terre confiscate alla mafia si coltivano e lavorano prodotti in biologico, con attenzione ad ambiente e biodiversità, di alta qualità e con una gestione dell'intera filiera per garantire un'equa distribuzione degli utili nei diversi passaggi

un personaggio che nell'associazione è il referente e insieme il motore spirituale di tutte le forze progettuali, organizzative e produttive che vi si muovono. Parliamo di don Luigi Ciotti, un sacerdote noto per la sua coraggiosa battaglia in difesa della legalità, schierato sempre dalla parte degli ultimi e in prima fila nella lotta contro ogni mafia.



Don Luigi Ciotti presidente di «Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie»

SALDARE TERRA E CIELO

In una recente apparizione televisiva don Ciotti ha dichiarato di essere felice di spendere la sua vita a «saldare la terra con il cielo». In questa dichiarazione – che, in quanto uomo di fede, immaginiamo intenda come aspirazione a portare sulla terra il dettato divino di amore, verità e giustizia – ci piace leggere anche il senso del percorso che ha portato «Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie», da lui fondata nel 1995, alla realizzazione nel 2001 del progetto Libera Terra in Sicilia, a San Giuseppe Jato (Palermo), con la prima cooperativa sociale di produzione intitolata al sindacalista Placido Rizzotto, una delle tante vittime di mafia.

Con la Placido Rizzotto - Libera Terra, molto più laicamente diciamo, ha inizio la discesa «sulla terra» di Libera, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/1996 sulla confisca dei beni alle organizzazioni mafiose e sulla loro assegnazione a un uso sociale. E fra questi i terreni, i seminativi e i vigneti che vengono dati in comodato d'uso, vale a dire a titolo gratuito a cooperative perché li mettano a frutto. Con i problemi e i rischi che questo ha comportato e comporta.

«La Placido Rizzotto non è la più antica cooperativa a fare prodotti a marchio Libera Terra, ma la prima nata con quest'unico intento». A parlare è Francesco Galante, responsabile dell'ufficio stampa di Libera Terra Mediterraneo, una società consortile nata nell'ottobre del 2008 per occuparsi di tutto quello che è a valle della produzione: dalla scelta dei fornitori per la trasformazione e il trasporto alla commercializzazione e comunicazione dei prodotti. Un servizio svolto per le cooperative di Libera Terra: Placido Rizzotto, Pio La Torre e Terre di Puglia, l'ultima nata nel gennaio 2008. Altre cooperative, ma che non si servono di Libera Terra Mediterraneo, sono La Valle del Marro in Calabria, e ancora, in Sicilia, Lavoro e non solo.

«La legge sull'uso sociale dei beni confiscati alla mafia è stata voluta da Libera – tiene a dire Galante – e si applica anche per cooperative che non sono nate in seno a Libera». Altri soggetti, dunque, agricoltori biologici o fornitori/trasformatori, che si riconoscono nei valori fondativi di Libera, che guardano alla qualità del prodotto, alla riqualificazione del territorio e non al suo sfruttamento, possono entrare in partenariato. Questo genera sul territorio un circuito virtuoso di economia «pulita».

Quello che nella nostra breve inchiesta sorprende, oltre alla recentissima nascita e al rapido sviluppo delle strutture produttive e operative di Libera Terra, è la giovane età di quanti ci lavorano. Francesco Galante, ad esempio, è un assennato ventisettenne, puntuale e diligente nel fornire informazioni e chiarimenti. E

che a ogni livello lo staff sia giovane e dinamico lo conferma il linguaggio, dove volentieri ricorrono i termini di «mission sociale» o «vision»: lo sguardo prospettico che il suo fondatore don Ciotti continua ad avere sull'intero progetto. Inoltre, è sufficiente affacciarsi su Internet per capire, dalla tempestività degli aggiornamenti e dalla completezza delle notizie, con quanta cura Libera Terra segua la propria comunicazione attraverso uno strumento flessibile e di ampia diffusione com'è la rete.

AMBIENTE, BIODIVERSITÀ, DISTRIBUZIONE EQUA DEGLI UTILI

La mission, dunque, è coltivare e lavorare i prodotti nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, con i metodi dell'agricoltura biologica, con attenzione all'ambiente e alla biodiversità; prodotti di alta qualità nel cui costo finale una gestione attenta dell'intera filiera garantisce un'equa distribuzione degli utili nei diversi passaggi. In una formula cara al movimento Slow Food: lavorare per un prodotto buono, giusto e pulito. E nei valori condivisi di Libera Terra, Slow Food è un referente importante, soprattutto sul fronte della salvaguardia della biodiversità. Integrale con il mandato di Libera Terra è anche l'area del commercio equo e solidale e del biologico: «Alce Nero & Mielizia, marchio storico del biologico, è un nostro partner commerciale» ci conferma Galante, per concludere: «Adesso siamo cresciuti in termini di qualità e siamo sul mercato».

A marchio Libera Terra si trovano in commercio circa 30 referenze diverse: sei tipi di pasta e poi ceci, lenticchie, vini, taralli, pomodorini, miele, salse, conserve e così via elencando. Fatti i conti, Libera Terra è un insieme produttivo il cui fatturato complessivo al 31 maggio 2009 ammon-



tava a circa 1.300.000 euro. I prodotti sono commercializzati per la maggior parte nel canale della Grande distribuzione organizzata attraverso il circuito della Lega delle cooperative che, dal Nord al Sud della Penisola, va dalla Coop Liguria a quella Centro Italia e Coop Puglia. Altro circuito è quello dei negozi bio, a cui si aggiungono i punti vendita Alice Nero e le «Botteghe dei sapori e dei saperi della legalità - Libera Terra», presenti in molte città italiane. Da due anni, ci informa Galante, hanno approcciato anche il canale Ho.re.ca., soprattutto con i vini, settore dove l'associazione ha fatto enormi progressi grazie alla partecipata e attiva presenza di un interprete del rinascimento enologico italiano, l'agronomo Federico Curtaz.



Federico Curtaz, agronomo della cooperativa Placido Rizzotto

VINO, FRUMENTO E ORTAGGI

Madre monferrina e padre valdostano, Curtaz ha cominciato a occuparsi del «progetto vino» con la Placido Rizzotto dopo un incontro con don Ciotti all'inizio del 2003, e per tre-quattro anni ha prestato la sua opera a titolo gratuito. Raggiunto al cellulare in mezzo alle vigne, in proposito dice: «Quando il lavoro ti regala tanto qualcosa bisogna anche restituire. In principio il recupero dei terreni è stato faticoso, i problemi da affrontare tanti, le colture erano in abbandono, semidistrutte» racconta. Nonostante la zona, l'Alto Belice Corleonese, con altitudini fra i 300 e i 600 metri, sia perfetta per produrre grandi vini. «In quattro anni però la Rizzotto ha raggiunto un bilancio positivo». Lo dice con soddisfazione

ne. Merito anche dell'intesa fra lui, che cura la parte viticola, e Salvatore Martinico - 37 anni, con importanti esperienze di lavoro in grandi aziende - che cura quella enologica. Dalla nuova cantina di San Cipirello chiamata «Centopassi»

(via Porta Palermo, 132 - San Giuseppe Jato - Palermo - Tel. 091.8577655 - Fax 091.8579541 - info@cantinacentopassi.it - www.cantinacentopassi.it), ispirandosi al titolo di un film dedicato alla figura di Peppino Impastato altra vittima della mafia, oltre alla linea Placido Rizzotto Bianco e Rosso, nel 2008 è partita una linea di monovarietali da Catarratto, Grillo e Nero d'Avola, che ha suscitato grande interesse all'ultimo Vinitaly di aprile. «Fra non molto avremo anche un Syrah in purezza» anticipa Curtaz. Il comparto vino realizza da solo un fatturato stimato per il 2009 in 800.000 euro per i vini siciliani a cui vanno aggiunti 250.000 euro dei vini prodotti dalla cooperativa pugliese Terre di Puglia - Libera Terra (Vico dei Cantelmo, 1 - Mesagne - Brindisi - Tel. 0831.735946 - Fax 0831.736212 - info@liberaterrapuglia.it www.liberaterrapuglia.it). Qui, sui terreni confiscati all'organizzazione criminale denominata Sacra Corona Unita, si producono un rosso e un rosato da Negroamaro per due linee di diverso livello qualitativo. «In Puglia potremo fare anche un Primitivo» aggiunge Curtaz. I terreni sono in provincia di Brindisi, nei comuni

di Mesagne, San Pietro Vernotico e Torchiarolo e comprendono anche seminativi. Alessandro Leo, 32 anni, presidente della cooperativa Terre di Puglia, ricorda le difficoltà incontrate all'inizio sulle terre confiscate, che la paura di ritorsioni da parte della malavita organizzata rendeva difficile lavorare. «Nel 2005, per l'aratura dovemmo chiamare le guardie forestali e il giorno prima della raccolta bruciarono il grano. E così anche per i vigneti». Dal grano tenero si producono friselle e tarallini, mentre la pasta viene dal grano duro delle cooperative siciliane. «Da un anno - dice Leo - abbiamo avviato anche coltivazioni orticole. Carciofo violetto brindisino, pomodorini ciliegino e fiaschetto da cui facciamo passate. Questo primo anno la produzione è di 60.000 vasetti».

VALORIZZARE LA MATERIA PRIMA

Per un'ultima testimonianza approdiamo al responsabile commerciale di Libera Terra Mediterraneo, Marco Caravella. Chiediamo: sul prodotto finito quanto incide il valore della materia prima? «Il valore all'origine del prodotto possiamo stimarlo nell'ordine del 20-25%» dice. E aggiunge: «Sul prezzo finale della pasta, il valore della materia prima, la farina, arriva anche al 50%. Questo perché la nostra mission è valorizzare al massimo la materia prima». Non possiamo fare a meno di chiedere anche a lui l'età. Trent'anni, studente di sociologia e scienze della comunicazione, ha un po' trascurato gli studi, confessa, ma è deciso a laurearsi. Quando, parlando con Federico Curtaz, gli confessavamo la nostra ammirazione per questi giovani ha ammesso: «Sì, i veri protagonisti sono loro, i giovani. Noi non siamo altro che strumenti».

Giuseppe Lo Russo



Cooperativa sociale «Placido Rizzotto - Libera Terra»

Via Canepa, 53
90048 San Giuseppe Jato (Palermo)
Tel. 091.8577655 - www.liberaterra.it
www.cantinacentopassi.it