

Una Buona Terra per un Buon Lavoro dalle passate al futuro

Patto di economia solidale tra la [Rete Campana La Buona Terra](#) - [DES Brianza](#) - [CO-energia](#)

COS'È IL PATTO "LA BUONA TERRA"

Nato nel 2017 dall'intesa tra l'associazione **Altromodo Flegreo** e il **DES Brianza** per offrire ai propri soci la possibilità di **acquistare trasformati di pomodori da salsa provenienti da una filiera etica**, quest'anno il patto assume un rilievo nazionale rientrando nell'orbita dei progetti gestiti da CO-energia.

Gli **obiettivi** dichiarati della filiera sono:

- la trasparenza nei costi, che evidenzia la distribuzione del valore all'interno della filiera stessa e quindi nel prezzo (Equo) finale;
- il rispetto della dignità dei lavoratori e la creazione di lavoro regolare aggiuntivo in agricoltura, libero dallo sfruttamento
- la promozione della legalità nei territori più vessati dalla criminalizzata organizzata
- la capacità di generare risorse alle reti di Economia locale e nazionale
- la sostenibilità dal punto di vista ambientale, orientata alle pratiche dell'agricoltura biologica
- la trasmissione della conoscenza, la valorizzazione dei tradizionali e la promozione della diffusione della biodiversità agricola
- l'indipendenza dai meccanismi, spesso ricattatori, proposti dalla grande distribuzione organizzata

CO-energia partecipa alla costruzione e alla realizzazione del patto; svolgendo così un ruolo di garanzia per i soggetti pattanti. In questo primo anno la raccolta dei dati necessari alla costruzione dei **costi trasparenti** ha richiesto grande attenzione e profusione di sforzi, portando a risultati che verranno via via affinati.

In quest'ottica nasce la "Pummavisita", in cui rappresentanti di CO-energia vanno sul territorio del patto per conoscerlo meglio, per consolidare relazioni, per crescere insieme.

Pummavisita 2021

Come dice il sommo poeta, "partirono in due ed erano abbastanza". Siccome nell'economia solidale vogliamo sempre esagerare, noi partiamo in tre: Roberto, DESBri, ormai al quarto anno di progetto, Micaela, CO-energia e DES Parma, e Ida, GAOS Roma. Dobbiamo solcare l'intero stivale o quasi, ma (quasi) nulla ci spaventa.

Partenza da Monza, Roberto alla guida, prima sosta a La Spezia e poi a Roma per prendere Micaela e Ida. Il viaggio di andata fila liscio come l'olio e arriviamo prima del previsto a **Roccarainola da Annamaria Taliento** <https://giardinodelsole.jimdo.com/> che ci ospiterà per i 3 giorni della Pummavisita.

La strada che porta alla sua azienda è Traversa I Marco Taliento e questo fa intuire qualcosa della storia della masseria del 1800, situata alle pendici del Partenio. Quando varchiamo il portone ci sembra di entrare in un mondo antico, un luogo dall'anima forte, stratificata.

Annamaria ci accoglie calorosamente, finalmente ci incontriamo in presenza dopo mesi di riunioni su piattaforma Zoom per lavorare, con i diversi attori, al Patto LBT 2021. Proveremo, come è un po' naturale, questa sensazione molto spesso in questi tre giorni, con ogni probabilità la stessa che ha provato ognuno di noi quando ha ricominciato a uscire di casa e ha sperimentato di nuovo il gusto di essere presente alle proprie esperienze piuttosto che filtrarle da un computer (e meno male che lo avevamo...).



Per l'ora dell'aperitivo arriva anche Gennaro, coordinatore della Rete Campana LBT, ed è naturale chiedere come sia andata e come sta proseguendo la stagione dei pomodori: buona per certi verso, critica per altri. L'assenza di piogge ha determinato una riduzione delle rese sicuramente di grande qualità soprattutto per la produzione di passate che risultano essere più asciutte e saporite. Le piante però soffrono e si ammalano facilmente, il bel fogliame che solitamente cresce per proteggere i frutti si secca e così anche i pomodori si

bruciano. Il famigerato ragnetto rosso se la spassa con queste condizioni climatiche e fa bei danni. A tal proposito Annamaria ci dice che "Se vogliamo sopravvivere e continuare a coltivare dobbiamo piantare alberi". E lei ha già iniziato a farlo introducendo nell'orto pioppi ed eucalipti, per creare un po' d'ombra e umidità a protezione delle orticole dal sole cocente e dalla siccità.

Il mattino seguente visitiamo l'**azienda di Annamaria Il giardino del sole** iniziando proprio dall'appartamento dove alloggiamo, situato al piano terra, un luogo molto fresco che una volta veniva utilizzato per conservare gli alimenti. Usciamo sul cortile, il fulcro della masseria: al centro sui resti di un albero che pare una scultura si arrampica una florida zucca; a sinistra il forno, che cuoceva il pane per tutto il paese; al centro **il laboratorio di trasformazione** che una volta era la cucina dove si portavano le verdure per essere pulite cucinate per la famiglia e



conservate per l'inverno; sulla destra l'ingresso al terreno coltivato secondo i principi naturali e la permacultura che accoglie l'agrumeto, un nuovo frutteto, l'orto familiare e l'orto officinale; infine la cantina, spazio di esposizione e degustazione dei prodotti.

Ci spostiamo di pochi chilometri per raggiungere i terreni dove Annamaria coltiva il **San Marzano** (che a noi arriverà pelato o a spicchi con il nome di Antico pomodoro di Napoli, per problemi di deposito del marchio) e il **corbarino** (intero in salsa) per LBT.



La coltivazione è fatta in maniera naturale lasciando che le cosiddette "male erbe" rimangano sul terreno. Eppure, queste, se da un lato non sono ben viste nell'agricoltura convenzionale dall'altra offrono un po' di ombra alle radici e umidità al terreno, oltre che una maggiore biodiversità per la vita degli insetti utili alle piante e delle api. Per arricchire il terreno, Annamaria usa un compost di carbone, legno e letame pellettato biologico, humus di lombrico e melassa di barbabietole e quando necessario trattamenti fogliari con olio di neem come antiparassitario, zeolite contro le scottature e propoli per dare forza alle piante. Il pomodoro San Marzano è sensibile agli sbalzi idrici che possono causare il marciume apicale che cerca di prevenire con trattamenti di calcio e magnesio. Ci spiega che l'esposizione deve andare da Nord verso Sud e che ogni varietà di pomodoro ha le sue caratteristiche e priorità di cura che vanno seguite

fino alla raccolta, perché il pomodoro "c'ha le paturnie"! La presenza di una grande spirale di orto sinergico, con prevalenza di erbe officinali, esprime al meglio questa concezione di orticoltura naturale.

E poi subito via, perché il programma di oggi è serrato quanto la bocca di un ex presidente del consiglio davanti a un magistrato. A rotta di collo ci attende la visita all'**Orto Conviviale** (<https://goo.gl/maps/6WNbrn3BZXqoJ1wu6>) di Miriam Corongiu e Vincenzo Marciano, i nostri coltivatori del **piennolo del Vesuvio**, un pomodorino tipico (il milanese imbruttito la chiamerebbe "un'eccellenza") e buono per le occasioni di gala quanto per la quotidianità.

Arriviamo, accolti dagli abbracci stretti e sinceri di Miriam e Vincenzo, in un'azienda agricola di dimensioni relativamente modeste (4 ettari), nella quale però si coltiva davvero di tutto e con ritmi da competizione. L'accoglienza è, come sempre, ai limiti dell'imbarazzo e ascoltare i loro aneddoti sugli eventi ospitati, organizzati e progettati per il futuro fa davvero arrivare ai limiti della commozione. Per noi avere davanti questi esempi di dedizione è uno dei tanti stimoli che abbiamo ricevuto in questi giorni a proseguire il nostro lavoro nonostante la quotidianità spesso imponga ad ognuno di noi le proprie urgenze. Sull'altro piatto della bilancia, vedere la stanchezza di Miriam e Vincenzo un po' ci fa male, ma riconosciamo in loro un po' dei nostri comportamenti (lavoro di giorno, attivismo di notte) e in qualche modo proviamo ad autoassolverci pensando che sbagliare insieme sia molto meglio che farlo da soli. Siamo tutti

un po' lontani dal *bem vivir*, ma ci proviamo sempre, insieme. Sul lato agricolo, siamo anche qui, come da Annamaria, a fine campagna e i pomodori sulle piante non sono poi moltissimi. Miriam e Vincenzo ci raccontano dell'assurdità della certificazione biologica, che permette loro di avere quella sulla frutta (melograni, la mitica albicocca pellicchiella oltre al giardino dei frutti dimenticati, un esercito di varietà antiche di frutta che loro conservano nonostante il mercato non li apprezzi per questioni estetiche o di calibro) ma, per problemi legati agli obblighi di programmazione colturale che non sono in grado di comunicare per tempo all'ente certificatore, non quella sugli ortaggi. Meraviglie della burocrazia italiana.



Ci rifocilliamo con modestia partenopea e, satolli come otri, ci spostiamo a **Somma Vesuviana**, dove ci attende Giovanna Ostacolo e l'azienda agricola **Antichi Sapori**, che alla **tradizionale trasformazione del piennolo, quest'anno aggiungerà anche il San Marzano**. Ci troviamo di fronte ad un'azienda di livello superiore, dal punto di vista dimensionale, rispetto sia al laboratorio di Annamaria, sia alla coop. Stalker, che vedremo domani. E' sabato pomeriggio ma troviamo 5 persone che lavorano a pieno ritmo. Giovanna ci dice che

c'è sempre tanto lavoro, al punto che gli ultimi macchinari sono tanto nuovi che sono stati solo testati e le lavorazioni vengono fatte ancora con quelli vecchi.



Esternamente è stato posizionato un macchinario che pretratta il materiale e lo lava con diversi cicli. Internamente l'attenzione alla pulizia è molto stretta tanto che, appena entrati, pur se a considerevole distanza dal prodotto veniamo subito invitati ad indossare cuffie per evitare che qualche capello vagante possa contaminare il prodotto. Ovviamente, tutti portano le mascherine e, in generale, l'impressione è particolare perchè da una parte non manca l'accompagnamento musicale a volumi che la nostra nonna non

apprezzerebbe, che fa un po' effetto naif, dall'altra il rigore per le procedure pare essere davvero molto più che una forma. Questo connubio ci piace assai!

La giornata non è ancora terminata, la **cooperativa Esperanto** ci attende. Siamo un po' stanchi ma quando arriviamo sul posto, località Canello e Arnone (CE) la vista dei 10 ettari di terreno, rivolti verso il sole al tramonto, ci accoglie nella sua arida bellezza. E sì che di giorno il sole sarà cocente! Il terreno è privo di una struttura dove potersi rifocillare e ricoverare gli attrezzi. La cooperativa Esperanto, **lavora un terreno confiscato intitolato "Michele Landa", vittima innocente della Camorra**, ha fatto richiesta ufficiale per ottenere in uso un grande casale semi abbandonato collocato in adiacenze al loro terreno, finora senza esito. Speriamo proprio riescano ad ottenerlo, non deve essere confortevole lavorare senza un riparo.



Su questo terreno la coltivazione di pomodoro è ancora minoritaria, perchè la cooperativa non ha ancora la capacità commerciale di vendere quantitativi così importanti di prodotto, così buona parte dell'area è coltivata a foraggio e a grano Senatore Cappelli, che verrà poi trasformato per conto di Libera in pasta semintegrale.



Gennaro ci invita a raccogliere un po' di pomodori, non ce lo facciamo ripetere due volte e così ci divertiamo a prenderli. Siamo grati a lui, oltre che per i pomodori che ci porteremo a casa, soprattutto per il lavoro che ha fatto e continua a fare incessantemente per concretizzare il progetto della Rete Campana LBT. Una rete che ogni anno si rinnova con nuovi attori oltre quelli che si sono consolidati negli anni. Questo 2021 vede la partecipazione di 3 aziende di produzione e trasformazione (in prevalenza

donne) a conduzione familiare e 2 cooperative, una di produzione (coop. Esperanto) e l'altra (Stalker) di trasformazione. Sarà sempre lui ad accompagnarci a tutti gli incontri, organizzando la fitta agenda della Pummavisita e la pizza serale con passeggiata a Pozzuoli.

Domenica mattina ci avviamo verso **Eboli in provincia di Salerno**, ultima tappa della Pummavisita, alla **cooperativa Stalker** (<https://goo.gl/maps/wGBpT1mEBDErAMoT8>), che svolge attività di trasformazione con ragazzi in stato di vulnerabilità. È situata in un posto bellissimo, presso l'Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta : un comprensorio agricolo di 170 ettari che è un centro di formazione e ricerca della regione Campania, dove vengono conservate un numero di varietà di limoni e viti che noi umani fatichiamo anche a immaginare.



Ci accoglie, calorosamente come ormai ci stiamo abituando, Vincenzo con una splendida colazione arricchita

con le loro marmellate e succhi di frutta oltre ai fichi del Cilento. Nel laboratorio sono al lavoro i ragazzi della cooperativa Epoca, ospitati per un loro progetto: il pomodoro piennolo giallo in versione "Dry caramel". Tornando alla cooperativa Stalker per il Patto La Buona Terra ha in carico di trasformare parte del pomodoro San Marzano antico di Napoli Presidio Slow Food (pelato a spicchi) e il corbarino intero in salsa.



Vincenzo ci racconta con entusiasmo la bellezza di lavorare con i ragazzi e al tempo stesso le difficoltà che la cooperativa vive per ricevere supporti economici dalle istituzioni. Ci mostra dei bancali con i barattoli e bottiglie di vetro che costituiscono tutto l'aiuto ricevuto, ovviamente non sufficiente a portare avanti le complesse attività di inserimento lavorativo dei ragazzi che richiedono tutoraggio continuo. In compenso, quest'anno l'ASL locale ha riconosciuto con un attestato (la carta che non costa nulla produrre...) l'attività svolta. Anche questa

volta ci imbarazza un po' la nostra condizione di "visitatori" che vengono ad intrufolarsi in una realtà distante anni luce dalle nostre, nelle quali anche il semplice dialogo con le istituzioni sembra essere una chimera, mentre i problemi che affrontiamo noi nordici di fronte alla loro situazione ma anche al sorriso di Vincenzo riacquistano con più facilità la loro dimensione di bagatella.

Carichi dei nostri fichi, salutiamo la cooperativa Stalker e chiudiamo virtualmente la nostra esperienza di visitatori 2021. Rimane quella dei turisti, che non è poi così da disprezzare ... un bel bagno nella più vicina spiaggia cilentana viene interrotto prima che la marea dei gitanti domenicali si riversi sull'unica strada del ritorno, ma non per questo viene meno apprezzato. Ritorniamo così da Annamaria per l'ultima cena e al mattino, con il cuore un po' strizzato, ma fortunatamente allietato dal ratto di un quantitativo illegale di sfogliatelle, riprendiamo la strada e ritorniamo verso Nord, sempre più convinti del valore del nostro progetto e soddisfatti per una relazione che diventa sempre più reale, già proiettati verso il patto 2022.



www.co-energia.org/cosa-facciamo/alimentazione/la-buona-terra