

Il 6 e 7 luglio 2019 si è svolto in Campania l'incontro di valutazione e sottoscrizione del patto La Buona Terra in Campania per la stagione agricola 2019. Il weekend campano è stato molto intenso, tra campi di pomodori e aziende agricole e di trasformazione che cercano di fare buona agricoltura in un territorio difficile quando non, a volte, ostile. La delegazione del Desbri è composta da Roberto Bossi (Presidente Desbri Brianza), Antonella Vita (Gas Altrazione Monza), Giuseppe De Santis (socio DESBRI - agronomo) a cui si sono uniti il delegato di Co-Energia Luca Bianchi e Sara De Grossi.

Ha coordinato l'agenda in loco e la logistica Gennaro Ferrillo che ha facilitato il lavoro di tutta la Rete Campana a partire dalle fasi preparatorie. Quello che segue è il racconto cronologico di questi due giorni.

La passione e l'ottimismo di Gennaro che ci accoglie e che ci accompagnerà a tutti gli incontri, ci coinvolgono subito perchè si percepisce l'entusiasmo di chi finalmente ha la sensazione che con questo progetto si possa fare qualcosa di buono per la propria terra. Ci ha trasmesso questa sensazione anche perché è riuscito, grazie ad un continuo lavoro di tessitura, a coinvolgere su uno stesso progetto diversi soggetti (siti in 4 diverse province campane), riunendoli attorno al tema della conversione ecologica e della lotta alle agromafie.

La nostra visita in Campania inizia in collina, a Li Paoli, una frazioncina di Sessa Aurunca in Provincia di Caserta dove incontriamo Eleonora Venturelli (<https://goo.gl/maps/XBeBPg2Erg5pZxgP7>). Eleonora ci mostra il suo laboratorio, finalmente avviato dopo vari mesi di lavoro e confronto con l'ASL. Ci mostra come ha separato tutti gli ambienti in modo da rispettare il processo univoco del flusso dei prodotti da trasformare "sempre in avanti": l'operatore, una volta avviata una fase, non può tornare indietro. I prodotti vengono depositati su una pedana in un magazzino, l'operatore si lava, si cambia in uno spogliatoio, dopodiché prende i prodotti (frutta o verdura), li lava e comincia a trasformarli: li pastorizza, li imbottiglia, mette le etichette e poi li deposita in un altro magazzino.



Eleonora ci mostra tutti gli strumenti che servono a misurare la temperatura, il Ph e il livello di zuccheri nelle confetture¹. E' chiaramente molto fiera delle sue nuove macchine e dei nuovi banchi di lavoro che con fatica ma determinazione è riuscita a sistemare nel suo nuovo laboratorio per creare l'azienda agricola "Officine Contadine" che produce frutta e verdura che poi trasforma secondo la sua esperienza e le preziose ricette del suo diario. Produce anche l'olio con cui conserva le verdure sott'olio. Ci ha fatto assaggiare la sua confettura di albicocche, accompagnata da un succo di amarene. Buonissimi è un attributo che non ne rende il sapore e il profumo.



Per il patto della Buona Terra in Campania, Eleonora lavorerà una parte dei pomodori della cooperativa Esperanto per produrre la passata di pomodoro..

Lasciamo Eleonora con la promessa di tornare a trovarla in agosto quando il laboratorio sarà in piena funzione per la trasformazione dei pomodori. Passiamo a prendere Elio, l'agronomo della cooperativa Esperanto, che ci accompagna, sotto un solleone, nei campi di Cancellò e Arnone. Sono campi confiscati alla camorra, intitolati a Michele Landa e assegnati alla cooperativa Esperanto e attualmente in conversione al biologico. Elio, che ha avuto i suoi primi approcci con l'agricoltura biologica in Messico, ci racconta come le colture siano in ritardo rispetto allo stadio di maturazione ordinari (solo alcuni pomodori sono "virati" al rosso) e ci mostra i girasoli che ha piantato tra le fila dei pomodori, su consiglio di Miriam Corongiu (altra socia della rete che incontreremo dopo). I girasoli, infatti, hanno il duplice vantaggio di attirare, grazie al colore, la tignola del pomodoro, ossia il terrore di ogni coltivatore di pomodoro, e di ospitare anche l'insetto che ne è il maggiore antagonista.

¹ Il ph basso è fondamentale per garantire l'integrità del processo dal punto di vista batteriologico mentre i gradi brix corrispondono al livello di zuccheri del pomodoro e sono correlati alla varietà e al grado di maturazione alla raccolta



Lasciamo i campi di Libera e ci dirigiamo a Castel Volturno, comune tristemente noto per essere uno dei posti dove lo sfruttamento della manodopera, che in questa stagione si concentra nei campi di pomodoro e frutta, è molto diffuso e per essere al centro della cosiddetta “terra dei fuochi”.

Ci accolgono (<https://maps.app.goo.gl/N5LWDg53jKKhytBZ7>) i volontari di Libera che stanno seguendo ragazzi, provenienti da tutta Italia, dai 14 ai 17 anni, per un campo estivo. Dopo un pranzo conviviale nel pomeriggio, organizzano un incontro tra noi e i ragazzi: spieghiamo chi siamo, cos'è il patto a cui stiamo lavorando e troviamo una platea attenta e curiosa. Non ci stupiamo, dopotutto stanno facendo un campo di Libera, ma la cosa comunque ci conforta e le loro domande ci ricordano quanto sia importante mantenere chiarezza e semplicità nelle nostre azioni.

Salutiamo tutti e partiamo per Roccarainola, nel Nolano al confine con la prov. di Avellino dove ci attende Annamaria Taliento presso l'azienda agricola Giardino del Sole.

(<https://goo.gl/maps/w7nUQynAZ4qP9dZZ6>); nell'azienda si trovano l'azienda orticola, un laboratorio di trasformazione di prodotti freschi, piante officinali biologiche e un centro di ospitalità e attività di woofing (<https://www.woof.it/it/>).

La cantina di Annamaria è fresca (meno male...) come pure il succo che accompagna le marmellate che ci offre, tutto rigorosamente fatto da lei, coltivato in biologico e trasformato nel suo laboratorio. "Non è una cantina grande " dice Annamaria schermandosi, anche se a noi pare il contrario, "qui un tempo c'erano cantine che attraversavano la città sotterranea". L'ambiente è sobrio, solo materiali naturali, pietra, legno, corde, bambù e molte piante, anche essiccate, con le quali prepara oli essenziali e tinture madri.



Nel suo laboratorio vediamo la macchina che pastorizza “a vapore” e sottovuoto², oltre a vari strumenti, contenitori e pentole.

Non possiamo rifiutare il nocino e poi rinfrancati partiamo insieme per Mercato San Severino dove si tiene il clou della giornata, la riunione di sottoscrizione dell'accordo dei produttori che poi confluiranno nella ATS “La buona terra”. Lì, oltre a tutti coloro che abbiamo incontrato in giornata, sono presenti Rocco Sellitto, padrone di casa e vero riconosciuto esperto in materia di coltivazione del pomodoro, dell'azienda Pomamoris, Miriam Corongiu con il marito Enzo dell'Orto Conviviale, che incontreremo poi meglio domani, Nicola Merola della coop. Stalker, che visiteremo l'indomani e infine Tommaso Sorrentino della cooperativa Esperanto. Due ore di presentazioni reciproche, di confronti, di speranze confidate e di progetti immaginati con determinazione. Un momento nel quale abbiamo potuto verificare una volta di più come il livello di ingaggio sul progetto da parte di produttori e trasformatori si sia alzato e che ci ha fatto comprendere quanto sia utile rilanciare gli sforzi per sostenerlo, comunicarlo e promuoverlo sul nostro territorio ma immaginando anche sempre più il protagonismo di reti di consumo critico in Campania.



² La pastorizzazione a vapore e sottovuoto permette il miglior controllo della temperatura, il raggiungimento dello stato di evaporazione dell'acqua a temperature inferiori ai 100 gradi c° il che permette la salvaguardia delle componenti nutritive più rilevanti per il pomodoro nonché le componenti volatili responsabili dei profumi associati a queste varietà di pomodoro. Questo processo diminuisce anche l'acqua presente nella salsa conferendo la consistenza voluta e che è funzione del grado brix alla raccolta



Conclude la giornata la visita (oramai con il buio) nella azienda agricola biologica di Pasquale Farina e Luigi Daina (bergamasco della Val Cavallina trapiantato irreversibilmente sul Vesuvio) coltivatori storici del piennolo che ci ospitano nella masseria - limoneto posti alla falde del Vesuvio nel comune di San Marzano. La sera si conclude incontrando anche Giovanna D'Alise che coltiva corbarino a Bracigliano (AV) e che non visiteremo il giorno successivo per mancanza di tempo. Giovanna ha cucinato per noi della capra al forno che insieme al vino di Pasquale e ad altri cibi regionali concludono la giornata accompagnandoci all'oblio definitivo nella notte campana.

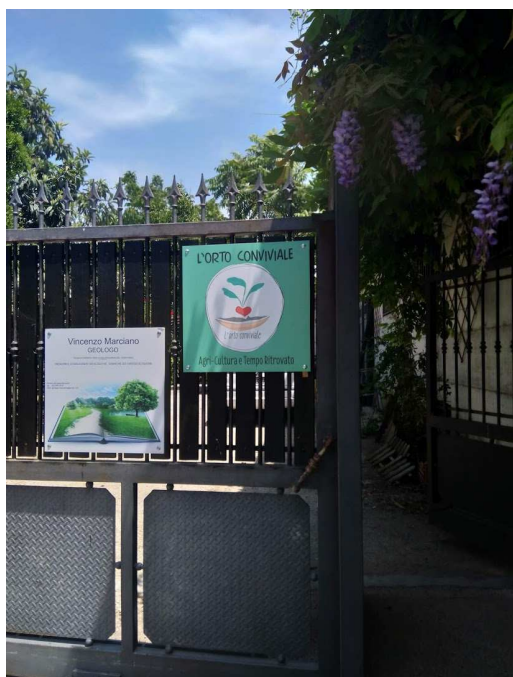


Domenica sfidiamo le poche ore di sonno e ci presentiamo all'Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta di Eboli (SA) (<https://goo.gl/maps/wGBpT1mEBDErAMoT8>): un comprensorio agricolo di 170 ettari dove è sito un centro di formazione e ricerca della regione Campania e dove bufale pascolano libere. In questo splendido complesso è ospitata la cooperativa Stalker che per noi trasformerà i pomodori San Marzano. E' una cooperativa sociale che lavora con ragazzi in stato di vulnerabilità. "Stalker si pronuncia come si legge alla tedesca" precisa Nicola Merola, il responsabile e fondatore della cooperativa che aggiunge "il lavoro aiuta queste persone ad attraversare la vita con dignità, a superare il disagio; Il nome deriva dal film omonimo di Tarkovskij che i più anziani cinefili forse ricorderanno. Nicola ci presenta alcuni colleghi: la responsabile della comunicazione (volontaria veneto-tedesca) Monica Maspero, la psicologa Carolina Manfi e due ragazzi Antonio e Giuseppe che collaborano nel laboratorio da circa due settimane. Ci racconta un po' di quel posto che potrebbe essere sfruttato in molti modi e che invece non è utilizzato se non per una minima parte delle proprie potenzialità. Ci mostra i macchinari, il laboratorio, il magazzino; ci offrono succo di fragola e di albicocca. Nicola ci racconta della difficoltà di dover portare avanti una cooperativa sociale che si occupa di trasformazione in un'area in cui la concorrenza sleale, dove moltissimi operatori del settore, per tenere bassi i prezzi, sfruttano la manodopera a bassissimo costo e spesso in un quadro di illegalità retributiva lungo la filiera. Un'attività totalmente meritoria cui tocca gestire la contraddizione della 'indifferenza quotidiana delle istituzioni e lavorare in un contesto che genera ulteriori rimpianti per le sue enormi potenzialità non sfruttate (altro esempio, un caseificio costruito e operativo ma mai reso funzionante).





Lasciamo Eboli e ci dirigiamo velocemente ed in ritardo a Santa Anastasia alle falde del Vesuvio (vicino Napoli) dove ci aspetta [L'Orto Conviviale](#) di Miriam Corongiu, contadina, giornalista e ambientalista che da anni in lotta per il diritto alla qualità di vita e ambientale del suo territorio. Dalla Campania in-felix il suo impegno civile si è esteso all'Italia intera, dato che con il suo ultimo libro "Cercate l'antica madre" scritto con Vincenzo Tosti, denuncia le terre dei fuochi in molte regioni d'Italia, ognuna con la sua specificità e storia. Lei e il marito Enzo ci mostrano il loro orto, un grande campo di 4 ettari dove coltivano il famoso piennolo del Vesuvio secondo i principi dell'agricoltura biologica. C'è anche tanta verdura e frutta che vendono in loco.





Parliamo della situazione ambientale della Campania, del vergognoso prezzo delle albicocche praticato dai grossisti (da 5 a 50 centesimi al chilo, a seconda degli umori del “mercato”) che li hanno indotti a lasciare cadere i frutti senza raccogliergli come forma di protesta, di tutte le attività che Miriam realizza con le scuole e con altre associazioni per diffondere una cultura del biologico e del rispetto per l'ambiente. Ci offrono un meraviglioso e luculliano pranzo, ma il treno di Roberto non aspetta e così finisce anche il nostro weekend campano che può essere sintetizzato quale esperienza emblematica di economia solidale.

Ricordiamo che l'esperienza La Buona Terra è un spazio aperto di impegno civile che cerca volontari, che gli amici campani sono disponibili ad incontrarvi ed eventualmente ospitarvi per delle giornate di conoscenza, ma anche di turismo lento e solidale. Per ulteriori informazioni contattateci e vi spiegheremo come fare. Nel caso visitiate i produttori per vostra iniziativa, tre righe di report e qualche foto sono benvenute.

Infine ribadiamo che l'impegno per tutti sarà nel prossimo autunno per lo scarico e la ripartizione dei prodotti e la visita reciproca della delegazione campana in Lombardia.

Antonella, Giuseppe e Roberto