



TESTATA: **Cucina Naturale**

GIORNO: 1 marzo 2010

PAGINA: 68-69

## Rassegna stampa

# Il commercio equo con il nostro Sud

Cooperative sociali che producono prodotti biologici nei terreni confiscati alle mafie: ecco il progetto vincitore del concorso lanciato dal *Sole 24 ore* per premiare la migliore iniziativa di sviluppo sostenibile. Protagoniste le aziende Alce Nero&Mielizia e il Consorzio Libera terra mediterraneo

“Per il coraggioso modo di fare economia, valorizzando la terra e offrendo opportunità di lavoro e nuove prospettive ai giovani per fare sistema nella bonifica sociale e ambientale del nostro Paese”. È quanto si legge nella motivazione dell’Ethic Award 2009, Premio per un futuro sostenibile, organizzato dal settimanale *GdoWeek*, testata edita dal *Sole 24 ore*, assegnato a Alce Nero&Mielizia insieme al Consorzio Libera terra mediterraneo. Alce Nero&Mielizia è una società per azioni di cui sono soci

Produrrà mozzarelle di bufala biologiche. Si tratta, in tutti i casi, di cooperative sociali cui sono stati assegnati terreni espropriati alle mafie. Malauguratamente la nuova finanziaria prevede la vendita di questi terreni per fare cassa e potrebbe interrompere un’esperienza che, invece, sarebbe destinata a espandersi.

### Qualità e solidarietà al primo posto

In cosa consiste la collaborazione che Ethic Award ha premiato scegliendola tra gli 89 progetti di sviluppo sostenibile presentati? “Intanto - risponde Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero&Mielizia - fra le due realtà non c’è un rapporto semplicemente solidaristico: Libera terra mediterraneo è socio di capitale di Alce Nero&Mielizia e viceversa, e c’è una grande collaborazione nello sviluppo dei prodotti, compresa anche la parte agronomica. Un’esperienza interessante è stata la produzione del vino di Libera terra, un lavoro iniziato otto anni fa con agronomi selezionati da Slow food: abbiamo puntato subito sulla qualità del prodotto e i risultati si sono visti. Quest’anno i vini hanno ottenuto premi da diverse guide per l’ottimo rapporto qualità prezzo”. Ma l’aspetto forse più importante è quello che Cavazzoni spiega raccontando del lavoro che stanno portando avanti insieme a Brio-Cooperativa Primavera, un’altra azienda storica del biologico: “A partire dalla cooperativa di Libera terra Puglia, che lavora 25 ettari di ortaggi biologici, svilupperemo un grosso progetto di orticoltura biologica nel Salento, con formazione professionale, creazione di mercati, certificazione, piccola trasformazione e confezionamento. Insomma, l’idea è che il modo migliore di sostenere il percorso di Libera terra sia quello di costruire economie parallele attorno a queste cooperative, per fare in modo che non siano delle realtà troppo fragili”.

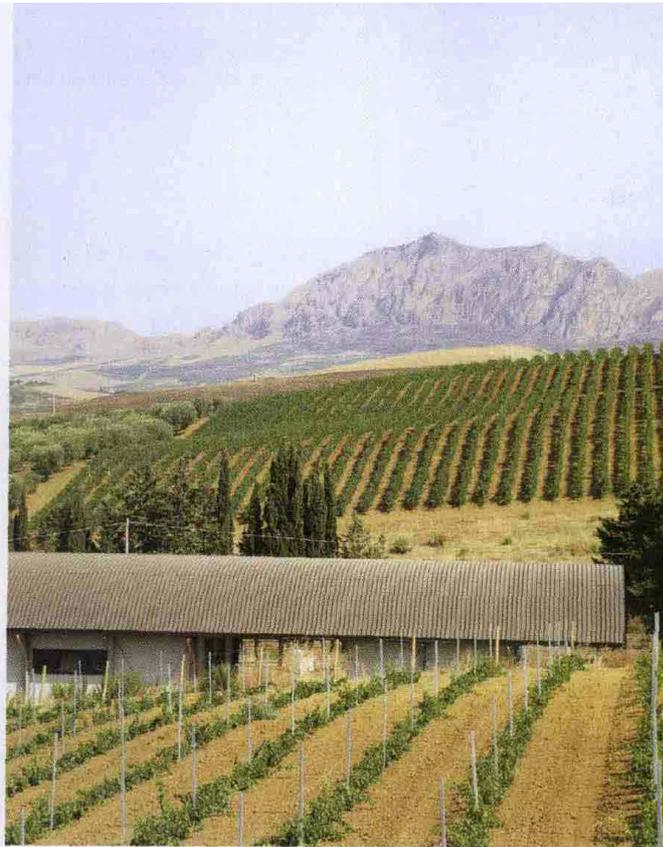


I prodotti biologici ottenuti da terre confiscate alla mafia sono spesso reperibili anche al supermercato e hanno prezzi medi, giusti anche per i produttori

agricoltori biologici, apicoltori e produttori equo e solidali. Il Consorzio Libera terra mediterraneo, invece, riunisce al momento tre cooperative: la “Placido Rizzotto” e la “Pio La Torre” che in Sicilia producono uva e grano su 6-700 ettari di terreno; la terza è “Libera terra Puglia” e lavora 65 ettari di cui 30 a vigneto. Ad aprile si costituirà a Castel Volturno la prima cooperativa Libera terra in Campania dedicata a Don Peppe Diana, il parroco assassinato a Casal di Principe.

### Incentivare il meridione e i Paesi del Sud mondo

Queste produzioni orticole saranno destinate solo al Nord come succede ora? “No - risponde Cavazzoni. - Stiamo lavorando molto per sviluppare i mercati locali e lo faremo anche in Puglia. Anche se oggi siamo presenti soprattutto al Nord, promuoveremo l’apertura di piccoli supermercati e negozi specializzati anche nel meridione”. La stessa logica è adottata con i Paesi del Sud del mondo con i quali ci sono grandi collaborazioni all’interno del progetto **Fairtrade**, marchio che certifica i prodotti



del commercio equo e solidale. “Un altro socio del nostro gruppo è Cooperar sin fronteras international, 22 cooperative il cui obiettivo principale non è sviluppare il mercato internazionale, bensì i mercati locali e non solo con i cosiddetti prodotti coloniali”.

### **Il giusto prezzo per produttori e consumatori**

Quanto conta la dimensione aziendale per offrire al consumatore quello che Alce Nero&Mielizia promette? “Conta tantissimo - risponde Cavazzoni - perché per essere presenti in quanti più luoghi possibili è necessaria una dimensione importante che serve, tra l'altro, a fare arrivare i nostri prodotti al consumatore a un prezzo contenuto, senza comprimere all'eccesso il compenso che spetta al produttore”.

Punto dolente quello del prezzo, che spesso scoraggia i produttori bio a entrare nella grande distribuzione. “Noi oggi riusciamo a portare a condizioni accettabili la maggior parte dei nostri prodotti nei supermercati, ma non tutti. Ci riusciamo con le conserve di pomodoro, il vino, il miele, abbastanza con la pasta, non riusciamo invece con l'olio. Non possiamo dire che i nostri prodotti siano a “buon mercato” per il consumatore finale ma riusciamo a mantenere un equilibrio importante fra il prezzo di vendita, che non è basso ma neanche esoso, e la remunerazione dell'agricoltore. Per esempio una confezione da 500 grammi della nostra conserva di pomodoro costa 1,5 euro mentre si trovano conserve convenzionali da 700 grammi anche a 0,80-0,90 euro, però il nostro prodotto viene solo da una zona specifica e ha un sapore completamente diverso, unico”. La pasta prodotta dal Consorzio Libera terra costa 30 centesimi in più della pasta dell'azienda Alce Nero perché, spiega Cavazzoni, “c'è un *premium* che i consumatori sono felicissimi di pagare, tanto è vero che questa pasta finisce sempre prima del nuovo raccolto”.