



## **C**OOPERATIVA **V**ALLE DEL **B**ONAMICO

**A**llora i popoli vedranno la  
tua giustizia.....  
nessuno ti chiamerà più  
Abbandonata né la tua terra  
sarà più detta Devastata, ma tu  
sarai chiamata Mio  
Compiacimento e la tua terra  
Sposata”

Is. 62,2-4

## **La nostra esperienza.**

Il cammino che è stato percorso in alcuni territori della Calabria è costellato da realizzazioni concrete. Sono i segni che nascono dai sogni di piccoli gruppi di operatori nei vari settori della vita sociale.

La nostra cooperativa è forse il segno più conosciuto tra quelli realizzati. La cooperativa dei lamponi e dei piccoli frutti della Locride e l'esperienza del formaggio hanno riempito le pagine dei giornali quale testimonianza della volontà di riscatto di comunità emergenti e lontane dalla attualità storica e che vorrebbero riemergere.

Oggi il vino, il turismo etno-ambientale, l'artigianato dei prodotti tipici sono diffusi in piccoli comuni a segnalare presenza di attività e comunione di progetti.

I numeri danno sostanza a questi segni a indicare risultati già raggiunti. I lamponi del Bonamico danno lavoro ad almeno 500 famiglie; il vino greco bianco Rasule il greco nero Argade e il passito Cannizzi percorrono già la catena dei migliori ristoranti della nostra regione; l'olio, gli agrumi da sempre prodotti principali della nostra terra, oggi in crisi profonda, cominciano a penetrare nelle grandi catene distributive delle cooperative del nord. La creazione di alcune esperienze di paese albergo hanno creato qualche modello di recettività diffusa nei piccoli centri anche montani della nostra regione.

Anche per il problema della criminalità c'è una risposta in termini di filiera economica verso una legalità riconquistata (progetto Equal: Potamos).

## **Punti nodali della nostra esperienza.**

Ci ha accompagnato l'esempio concretissimo, antico e perenne di San Giovanni Theresti, il santo italo-greco che ha scelto l'amore alla terra, con interventi miracolosi ed efficaci a favore dei contadini. Un esempio di come si possa coniugare, anche oggi, la contemplazione più elevata con fatica e sudore della gente. Perché veramente il lavoro dei campi ritrovi tutta la sua dignità, anche in Calabria!

Fino a oggi la Calabria si è proposta e offerta per il mare e le coste. Noi pensiamo che l'offerta debba essere invertita e debba partire dalla montagna incontaminata, dalle fiumare, dai sentieri ed arrivare al mare. ***E' il rapporto mare-monti la carta vincente della Calabria!*** Tale rapporto è la chiave di lettura per leggere anche la nostra cultura e la nostra storia e farla conoscere ai visitatori come credenziale di tipicità.

La nostra terra, la sua montagna varia, il suo mare blu e i monumenti del suo passato greco-bizantino, normanno e della resistenza contro i saraceni, ritorni ad essere giardino d'Europa e del mediterraneo, punto d'incontro, di dialogo, d'intrattenimento e visita.

Nella nostra esperienza alcuni punti nodali:

1 - Dare valore alla famiglia contadina.

La nostra scelta è la valorizzazione della famiglia contadina che ha deciso di restare a lavorare la terra, pur tra poca considerazione sociale. La famiglia contadina va premiata con una serie d'interventi: prestiti agevolati, esenzioni fiscali, strade curate e non abbandonate, scuole dignitose e qualificate, aiuti negli investimenti, aiuti ai figli che vogliono continuare, salvaguardia del lavoro nelle aree interne.

2- I giovani.

I giovani vanno spinti alla cura del territorio e alla valorizzazione delle risorse ambientali: devono amare la terra e il lavoro su di essa. Occorrono scuole agrarie più qualificate e stima di questa scelta vocazionale. Vanno perciò attivati tutti gli strumenti di sostegno come le opportunità offerte dal POR. Affiancare la proposta dell'agricoltura ai giovani con quella dell'artigianato e della piccola impresa.

3- Ogni paese abbia le sue cooperative.

Devono nascere forme di cooperazione, specie nei settori tradizionali come vino, olio, agrumi e nel campo del turismo ambientale e dei prodotti tipici. Non è impossibile crearle. Se poi restano a dimensione familiare, si evitano gli errori del passato, che ha visto ben presto speculazioni, interessi privatistici, sfiducia, gioco d'interesse poco puliti. Questo perché se nella Calabria le cooperative perdono la misura familiare, presto degenerano. Occorre quindi partire dalla dimensione familiare, per poi crescere ed allargarsi.

4- Filiera della legalità.

Deve esistere la possibilità a chi vuole intraprendere la strada della legalità di poterlo fare con il lavoro. La sua scelta verso il bene passa dalla famiglia alla comunità, grande sfida che porta dal bene individuale a quello comune.

5-La compatibilità ambientale.

La scelta ambientale è una nuova grande opportunità per i nostri contadini. Che del resto hanno praticato il "biologico" da sempre. Il biologico non è solo una tecnica, ma una spiritualità ed una cultura, basata sul rispetto e sulla saggia utilizzazione delle risorse.

6-Fare in modo innovativo il tradizionale.

Osare nuove coltivazioni come per esempio lamponi oppure fare il vino e l'olio come vuole la tecnologia moderna, l'economia aziendale ed il mercato. L'enunciato si commenta da sé tanto è esplicito ed accettato dal senso comune (... ma non dai comuni comportamenti!).

### **L'ambito territoriale**

L'area di riferimento della nostra esperienza, la Locride, è costituita dal versante orientale della provincia di Reggio Calabria. I confini naturali dell'area sono facilmente inquadrabili nel massiccio Aspromontano ad Ovest, dal mar Ionio ad Est, a Nord dalla provincia di Catanzaro e a Sud con il basso Ionio Reggino, ovvero, per semplificazione, con l'area grecanica.

Ufficialmente risultano residenti nella Locride circa 130.000 abitanti. La superficie territoriale dell'area è di poco superiore ai 1.227 Km<sup>2</sup>, ne deriva una densità abitativa media di 106,81 Ab/Km<sup>2</sup>.

La Locride è in assoluto una delle aree del mediterraneo più ricca di storia: da Locri a Gerace, a Bianco, Stilo, Bivongi, Caulonia, Monasterace, è tutto un susseguirsi di importantissimi siti

archeologici e monumentali, vestigia di un passato ricco e glorioso che hanno segnato il percorso dell'umanità per secoli. Una terra, la Locride, per molti versi simile ad uno scrigno carico di autentici tesori e, pur tuttavia, ancora più ricca – almeno in termini potenziali – di quello che normalmente si ritiene. Addirittura, si potrebbe quasi dire che i siti archeologici, con la loro magnificenza, quasi hanno oscurato per lungo tempo - e forse ancora oggi - altri elementi che possiedono una intrinseca capacità di essere valorizzati in altissimo grado. Si fa esplicito riferimento, a tale proposito, al felicissimo connubio climatico e pedologico che, fin dall'antichità, fece della Locride una zona d'elezione per la produzione vitivinicola.

### **Cambiare è possibile a partire dal fare impresa**

Nella Locride gli ostacoli all'impresa sono molteplici e si riconoscono principalmente:

- a) nella scarsità patrimoniale dei soggetti che eventualmente potrebbero intraprendere iniziative per la creazione di posti di lavoro;
- b) nell'esiguo numero di coloro che posseggono conoscenze (Know-how) che rendano possibile creare iniziative produttive a carattere industriale, agricolo o commerciale;
- c) nell'ipoteca mafiosa su ogni attività in cui si investe ricchezza;
- d) nella diffidenza nei confronti dell'associazionismo che storicamente non ha avuto rilevante significato economico nella zona (e non ha, quindi, creato una cultura dell'associazionismo).

Inoltre, allo stato attuale è improponibile una politica salariale che si possa avvalere di costi del lavoro effettivamente più bassi, pur essendo i cittadini del Sud interessati a cogliere ogni opportunità, anche quella del sottosalario, pur di vivere onestamente nella propria terra.

**Investire nella Locride significa osare il lavoro nonostante tutti i messaggi ed i contenuti sociali contrari all'impresa.**

### **La nostra cooperativa**

In data 24/10/1995 è stata costituita da giovani provenienti da famiglie di pastori di San Luca e di Platì una cooperativa di lavoro denominata "Valle del Bonamico".

Il presidente onorario della Cooperativa è monsignor GianCarlo Maria Bregantini, Vescovo di Locri-Gerace.

*Cooperativa Valle del Bonamico  
Via Duca della Vittoria, 16 – 89044 Locri  
Tel. 09.64.20984  
e-mail:bonamico@interfree.it*

Il lavoro e l'impresa sono stati individuati quale possibile rimedio al sottosviluppo ed al malessere sociale della Calabria. La solidarietà e la riscoperta della fiducia tra gli esseri umani hanno inteso prendere il sopravvento sull'individualismo e sulla chiusura familistica con un percorso di dialogo che diventa progetto concreto.

A tali momenti etico-politici bisogna però aggiungere uno spazio dedicato ai fattori tecnici e quindi alla praticabilità concreta ed operativa della proposta.

Emblematicamente diciamo: i pastori di San Luca e di Plati, le cui tradizioni di allevamento si perdono nei secoli, possono riemergere, lavorando con attenta previsione di mercato e con tecnologie adeguate, dalle sinistre ombre della cronaca.

### **I piccoli frutti**

Negli ultimi sei anni la coltivazione della fragole e dei piccoli frutti è stata introdotta nella Locride.

Si è partiti da un'attività sperimentale e successivamente il lavoro si è diffuso su molti ettari di superficie coltivabile creando centinaia di posti di lavoro.

Infatti la particolare posizione geografica ed orografica dell'area pedemontana del versante Ionico dell'Aspromonte delle Serre permette di trovare nell'ambito di pochi chilometri una differenziazione climatica.

Complessivamente nei periodi da aprile a giugno e da novembre a gennaio – partendo dai primitivi 2.000 mq fino ai 400.000 mq attuali – si producono circa 1.500 quintali di lamponi, ribes e more, tutti conferiti alla Cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana.

### **Proviamo a fare il vino**

Molte esperienze di animazione territoriale e di valorizzazione del territorio hanno avuto nella produzione di vino una sorta di collante e di acceleratore sia della produzione agricola di collina sia della promozione turistica.

Il vino sembra possedere caratteristiche di sintesi culturale maggiori di altre produzioni nel valorizzare la tipicità dei territori.

Facendo tesoro di questo assunto diffuso, la nostra Cooperativa ha deciso di produrre "vino" partendo da due progetti.

Da un lato impiantare una vigna in un'area interna (località Crini nel Comune di Martone a circa 700 metri sul livello del mare) che prima era un grande orto demaniale affidato a circa 200 livellari che si suddividono una superficie di 15 ettari coltivati intensivamente solo nel periodo estivo, da giugno a settembre.

Tale area è abbandonata da circa quaranta anni e ci è stata affidata in comodato dal Comune per l'impianto della vigna.

La recente scoperta nella fascia jonico-reggina della Calabria, di un notevole numero di vitigni autoctoni che potrebbero discendere da varietà di viti di età magnogreca, pone le basi per lo sviluppo di un filone di ricerca nuovo e ricchissimo non solo a livello economico ma anche per quanto concerne lo sviluppo socio-culturale dell'area.

La scoperta contemporanea, nella stessa fascia geografica, di oltre settecento "palmenti" (le antiche vasche di vinificazione) di epoca greca, romana e bizantina e la scoperta della Villa di Casignana, come antico centro di raccolta del vino prodotto nelle ville romane presenti nel circondario, consolida l'unicità e peculiarità dello stesso territorio quale scrigno di un patrimonio vitivinicolo da studiare e consegnare al futuro dell'economia e della cultura europea. Tale riscoperto patrimonio, unico al mondo e che adesso diviene patrimonio di tutta l'Europa, diventa occasione irripetibile per lo sviluppo nella Locride del settore viti vinicolo e getta ulteriori e più profonde basi affinché la leadership europea nel settore continui ad affermarsi per decenni futuri anche attraverso la riconsiderazione delle ricchezze della tradizione enologica di questa fascia geografica che ha rappresentato un vanto nell'antichità.

Per seguire la strada dei vitigni presenti in Calabria si deve risalire in tempi pre-ellenici, ellenici, romani e bizantini, ed attraverso un percorso a ritroso nei secoli ci si deve riportare all'origine della coltivazione della vite in occidente. Una realtà che risale alle radici della migrazione della cultura della vite e del vino: dall'Asia attraverso la Grecia, la vite approda nella Magna Grecia dove pone le basi per divenire ciò che oggi la vite è in occidente: una opportunità economica, sociale e culturale.

Ciò premesso, rivendicando l'esistenza dei prerequisiti socio-economico-culturali della tradizione locale in una logica di sviluppo sostenibile, la cooperativa Valle del Bonamico insieme con l'Associazione Nazionale "Città del Vino" desidera proporre un progetto che abbia i seguenti obiettivi:

*Cooperativa Valle del Bonamico  
Via Duca della Vittoria, 16 – 89044 Locri  
Tel. 09.64.20984  
e-mail:bonamico@interfree.it*

1. costruzione di un centro ricerche sui vitigni autoctoni dell'antica Enotria (conservatorio viticolo), con annessi laboratori, uffici, sale museali e aule didattiche;
2. catalogazione dei vitigni autoctoni e raccolta campioni per la conservazione del germoplasma ;
3. studio ampelografico;
4. ricerca degli antichi semi e studio del loro menoma e confronto con il menoma dei vitigni autoctoni esistenti nel territorio;
5. riproduzione di quegli antichi vitigni simili per menoma ai vitigni della storia antica;
6. impianto di campi catalogo per la produzione e selezione di uve da vino dai vitigni autoctoni ottenuti;
7. creazione di un impianto per piccola vinificazione delle uve da vitigni autoctoni e selezione delle cultivar più convenienti da coltivare per le loro qualità e caratteristiche.

Le premesse per produrre bene e di qualità sono quelle appena citate, perciò si è deciso di partire immediatamente con la produzione del vino, acquistando uve di qualità nei luoghi già a denominazione geografica e vinificandola con l'assistenza diretta della CAVIT (la seconda cantina d'Italia) per imparare a fare vino di alta qualità.

Per realizzare tali progetti la Cooperativa ha venduto a soci sovventori quote da € 5.000,00 realizzando in poche settimane un totale di € 70.000,00 per partire.

Il progetto è stato preparato nei minimi particolari e curato ogni aspetto tecnico ed economico. Tutto sembra procedere per il meglio, soprattutto quanto a qualità. Abbiamo già prodotto e imbottigliato nella vendemmia 2003, 17.000 bottiglie di greco bianco (Rasule), 12.000 bottiglie di greco nero (Argade) e 3.000 bottiglie di Cannizzi.

Nella vendemmia 2004 i quantitativi sono stati: 22.000 bottiglie di greco bianco (Rasule), 20.000 bottiglie di greco nero (Argade) e 4.500 bottiglie di Cannizzi.

## **Il maiale nero**

Risalendo in alto le pendici dell'Aspromonte si incontrano i primi boschi di elci, castagni e roveri, che sorgono da una fascia intermedia di macchia variamente estesa a seconda delle situazioni pedologiche.

Da quel punto le greggi di pecore e di capre ( più spesso greggi frammiste) lasciano il posto dapprima a rari maiali neri e scrofe con la loro cucciolata e poi a piccole mandrie di porci dello

stesso colore. Nella mandria, animali di differente età ma spesso di importante pezzatura. Quasi tutti i soggetti hanno una caratteristica anatomica che li caratterizza da tutti gli altri maiali d'Italia: due appendici pendule sotto la gola (in dialetto "margari") del diametro di un centimetro e di dieci centimetri di lunghezza, nere e pelose come il resto dell'animale. Questo è il maiale Nero di Calabria.

Le mandrie condotte allo stato brado sono quelle del tempo di Odisseo e via via fino alla iconografia medioevale.

Attualmente, così come mucche, vitelli e piccoli gruppi di capre, i maiali vagano nel bosco senza controllo e proprietà apparente.

Di certo si sa che i padroni forniscono loro un po' di pastura due volte all'anno: ceci durante il periodo dei parti per proteggere e controllare le cucciolate; fave in pieno inverno durante il periodo della cattura. La pastura conduce le mandrie dentro rudimentali ma efficaci recinti dove il maiale perde ogni libertà. Per il restante periodo gli animali liberi e bradi trovano abbondante cibo nel bosco per ghiande, castagne e tuberi, lasciandone traccia nel terreno quasi arato dal loro grugno.

Tanto è lo status quo.

Da qui bisogna partire per raggiungere, secondo noi, due obiettivi.

1. l'allevamento delle mandrie di porci neri, pur perdendosi la tradizione nella notte dei tempi e forse anche per questo, è marginale. Come al solito la marginalità deve essere trasformata in tipicità per acquistare valore di promozione del territorio, avendone mercato.
2. L'allevamento allo stato brado è irregolare e spesso è condotto da soggetti che non trovano migliore lavoro anche per precedenti di giustizia. La creazione di una vera azienda di allevamento di maiale nero allo stato brado può riconsegnare alla società intere famiglie che vivono in precariato seppure animate da spirito di intrapresa e da volontà di emergere.

Precondizione per il raggiungimento dei due obiettivi del nostro progetto sia la **qualificazione** e la **certificazione** dell'azienda a partire dal riconoscimento di tipicità del maiale nero sia l'individualizzazione di uno sbocco di mercato.

## **Quadro di sintesi**

- A) Restano validi i percorsi finora fatti: la **marginalità** che deve e può diventare **tipicità**, per una reciprocità che arricchisce tutti.
- B) Però la tipicità chiede **qualità**, per essere realmente competitiva nel mercato, capace di accogliere le sfide del nuovo.
- C) Questo richiede un grosso investimento sulle **intelligenze**, partendo da un grosso progetto di futuro per la Locride, nel campo agricolo. I piani integrati di filiera (P.I.F.) sono già proiettati ed orientati su questo tipo di logica: intelligenza più qualità per la tipicità, capace di reale reciprocità.
- D) Ovviamente queste nuove prospettive chiedono di avere delle famiglie contadine che sappiano osare il nuovo, avviare verso di esso i giovani, con il supporto dei predetti strumenti tecnici e di intelligenza, oltre che con la partecipazione della realtà politica, che sposi questi nuovi orizzonti. La prospettiva per tutte queste realtà è quella di restare sulla terra, non abbandonare le realtà contadine tradizionali ma insieme avere la forza progettuale del nuovo da affrontare lucidamente e coraggiosamente.
- E) Lo sbocco finale resta sempre quello di creare una cultura nuova, con nuovi segni di presenza nel sociale, fino ad arrivare ad una dimensione della politica. Ma siamo certi che i grandi sogni si compiono tramite piccoli ma tenaci passi in avanti, verso le vette.

## **Conclusioni**

I lamponi della Valle del Bonamico sono una realtà conosciuta ed apprezzata in tutta Europa e la nostra reputazione è derivata dal successo ottenuto con i nostri piccoli frutti.

Vorremmo conseguire analogo successo con il vino e con il maiale nero, promuovendo i progetti e costruendo un'immagine adeguata al prodotto (che immaginiamo di ottima qualità).