



Nel riquadro in alto, Pietro Fragasso. Un momento degli incontri nelle scuole e un lavoretto finale

CERIGNOLA

Il viaggio di un pomodoro, dalla produzione alla trasformazione Ecco la nuova idea della Cooperativa Pietra di Scarto

Tappa di partenza fissata presso il laboratorio di Legalità **Francesco Marcone**, località emblematica in cui il pomodoro viene prodotto dal 2013. "Facciamo impresa in modo sano"

di Fabio Trallo



Il "viaggio di un pomodoro" è il nuovo progetto della Cooperativa Sociale "Pietra di Scarto", realizzato con il sostegno della Regione Puglia grazie alla legge Regionale 32 del 2014 attivata proprio per la diffusione del commercio equo e solidale. Un viaggio che vede la sua tappa di partenza fissata presso il laboratorio di Legalità "Francesco Marcone" (bene confiscato alla mafia, ndr): una località emblematica in cui il pomodoro viene prodotto dal 2013 e ora anche trasformato, grazie al finanziamento di "Fondazione con il Sud" che ha permesso di ristrutturare il bene e permettere così di avviare il laboratorio di trasformazione in cui sono stati impiegati uomini e donne, italiani e stranieri, con contratto regolare. Il tutto sempre con un unico fine: l'azione di sensibilizzazione al consumo critico, fondata sulla lotta al caporalato. "Il nostro è un progetto di sensibilizzazione che vede come interlocutori due categorie: innanzitutto gli studenti del V circolo didattico 'Don Giuseppe Puglisi' e dell'Istituto 'Dante Alighieri' di Cerignola insieme agli alunni dell'istituto 'Aldo Moro' di Stornarella,

che formano la rete di partner del progetto. Poi, l'altro grande bacino di interlocutori è l'intera cittadinanza, chiamata in causa con alcuni appuntamenti pubblici volti ad approfondire temi collegati al mondo del pomodoro e delle filiere - spiega a *l'Attacco* **Pietro Fragasso**, coordinatore del progetto e presidente di 'Pietra di Scarto' - L'obiettivo è raccontare il pomodoro dalle sue origini storiche alle sue caratteristiche agronomiche passando per le tematiche sociali-economiche ad esso collegate. Portare gli studenti a visitare il laboratorio, confrontandosi con i lavoratori, significa dare loro un incipit di consumo critico che un domani speriamo metteranno in pratica". Ecco spiegati gli obiettivi del progetto ma anche il motivo del nome, viaggio di un pomodoro: "Il nostro vuole essere un viaggio reale fatto di tappe - afferma Fragasso -. Raccontiamo, infatti, il percorso del pomodoro, partendo dalle civiltà dei Maya e degli Aztechi (primi a coltivarlo) fino ad arrivare alle nostre tavole, passando per figure evocative del nostro territorio come Di Vittorio, determinanti per garantire il contrasto di quei fenomeni come lo sfruttamento e la schiavitù legati proprio alla produzione dell'oro rosso".

Non a caso la prima tematica dibattuta con la cittadinanza è stata l'analisi di un fenomeno divenuto vera e propria piaga per il territorio, come il caporalato e le agromafie. A farlo è stato **Marco Omizzolo** (sociologo, ricercatore Eurispes) che ha presentato il suo ultimo libro "Sotto Padrone-Uomini, Donne e Caporali nell'Agromafia Italiana", sabato scorso, nella libreria di Cerignola "L'Albero dei Fichi", altro partner del progetto: "Abbiamo cercato di descrivere il caporalato uscendo fuori dalle dinamiche un po' stereotipate che queste fenomeni porta con sé, andando a raccontare le sue evoluzioni - commenta Fragasso, che in quell'occasione ha dialogato con l'autore -. In particolare, Omizzolo ha portato l'esperienza dell'Agro Pontino e ci ha aiutato a capire come quella del caporalato non è una caratteristica solo del Tavoliere delle Puglie, ma interessa diverse aree geografiche, agricole e non. È stata un'esperienza molto forte che ci ha dato la possibilità di abbattere alcuni luoghi comuni". Un progetto a tutto tondo, quindi, che toc-

ca tematiche importanti come la coltivazione e la trasformazione dei "pomodori liberi" senza alcun tipo di sfruttamento, generando così un'economia solidale attraverso una vera e propria impostazione imprenditoriale: "È la nostra prerogativa, senza non potremmo esistere - conclude il presidente della Cooperativa sociale 'Pietra di Scarto' -. I finanziamenti regionali sono solo strumenti per complementare la nostra azione. Ad esempio, quest'anno abbiamo prodotto e venduto 40 mila bottiglie di passata di pomodoro, 'Il Pomodoro', nostro prodotto di punta. Significa che ci sono stati consumatori che hanno fatto la loro scelta, sostenendo la nostra produzione. È un chiaro simbolo di fare impresa in modo sano sul territorio, creando welfare e favorendo inclusione lavorativa di persone che arrivano da contesti di fragilità o sfruttamento". Infine, al progetto è collegata anche un'altra novità: l'organizzazione, proprio a Cerignola, della Giornata regionale del commercio Equo e Solidale che si svolgerà il 21 maggio con numerosi ospiti, incontri, laboratori e degustazioni destinate sempre a piccoli e grandi.