



G. A. L. SERRE CALABRESI

Orizzonti Rurali

Notizie, informazioni, approfondimenti e opportunità

Giugno 2024

L'editoriale

di Marziale Battaglia

Al via la nuova Strategia 2023-2027

Dopo la firma della **convenzione** presso il **Dipartimento regionale dell'Agricoltura** si passa alla fase attuativa della **Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027**. Ne sono colonne portanti **due progetti complessi**, che prevedono il **coinvolgimento di pubblico e privato**, relativi rispettivamente

“Le persone che riescono in questo mondo sono quelle che vanno in cerca delle condizioni che desiderano e, se non le trovano, le creano.”

 **Iniziativa finanziata dal FEASR**
(Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)
Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Regione Calabria



MINISTERO DELLA POLIZIA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE



Iniziativa cofinanziata dal PSR Calabria 2014-2020 PAL SPES – Misura 19 – Sotto-intervento 1.2.1.



Giuseppe Burdino

alla promozione delle filiere e al miglioramento dell'offerta socioculturale locale e della qualità dell'accoglienza turistica nei territori.

È stato chiuso con un anno di anticipo, il **Piano di Azione Locale Spes**, posto in essere al 100% con impegni giuridicamente vincolanti.

Con uno scorrimento di graduatoria **13 ulteriori aziende** hanno beneficiato dei finanziamenti previsti nell'ambito della misura 4.1.1 **“Investimenti nelle aziende agricole”** e relativi all'intervento **“Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”**.

Si è proceduto alla pubblicazione della graduatoria definitiva del secondo bando della misura 7.6.1 **“Recupero e riqualificazione del patrimonio architettonico dei villaggi e del paesaggio rurale”** rivolta ai Comuni.

Si è concluso il progetto di cooperazione transnazionale **“Alias - Allevamento, Impatto ambientale e Trasformazione”**, volto a valorizzare la lana locale e che ha portato alla realizzazione di uno studio relativo ai diversi scenari di impiego dei velli e degli scarti, nelle aree di appartenenza dei Gal partner, promuovendo soluzioni sostenibili e innovative. I risultati sono stati presentati a **Catanzaro**, alla **Cittadella regionale**.

È stata avviata la **Strategia nazionale per le aree interne (Snai)**, per l'area **Versante Ionico-Serre** ed è prossimo l'inizio della fase realizzativa del progetto **“Montagne del Sole”** che prevede la creazione di una nuova destinazione turistica per il rilancio del territorio montano.

Per informazioni, consulenza e orientamento sulle aree tematiche inerenti al si ricorda che, presso la sede di a , lo sportello è aperto, secondo i seguenti orari: lunedì, mercoledì, venerdì 9 -13 e martedì e giovedì 15-19. Per restare aggiornati sulle attività e i bandi del Gal si può fare riferimento al sito istituzionale <https://www.galserrecalabresi.it/>



Giuseppe Burdino

Sommario

- Firmata in Regione, la convenzione per l'attuazione della Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027
- Assemblea annuale dei soci, approvato il bilancio sociale 2023. Al via la Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027
- Concluso il progetto di cooperazione transnazionale "Alias" per valorizzazione della lana locale
- Il Gal "Serre Calabresi" presente alla kermesse enogastronomica "Bob Fest"
- Nocciola, risorsa di eccellenza nel territorio del Gal: la forza della ricerca scientifica
- Il Gal presente a Soverato, a Vaf - Vivendu Artigiani in Fiera, la fiera dei vini artigianali
- Buone prassi: Azienda agricola "Pietravenere", saponi artigianali come opere d'arte

Firmata in Regione, la convenzione per l'attuazione della Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027



Sottoscritta al Dipartimento Agricoltura Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria la convenzione per l'attuazione della Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027.

Alla presenza dell'assessore Gianluca

Gallo, del direttore generale Giuseppe Iritano, e con la partecipazione di tutti i Gruppi di Azione Locale calabresi, si è formalmente dato il via alla nuova programmazione.



«Al Gal **“Serre Calabresi”** – ha informato il presidente **Marziale Battaglia** – per la realizzazione della nuova **Strategia “Terra di Mezzo: Territori Autentici, Accoglienti & Solidali”** sono state assegnate risorse per 3 milioni e 850 mila euro».

«È la prima volta, da quando c'è la misura **“Leader”**, che **due strategie, la 2014-2020 con i fondi aggiuntivi 2021-2022 e la 2023-2027**, procedono in parallelo» ha osservato **Battaglia**.

«L'attuazione della **Strategia 2014-2020** dovrà essere rendicontata entro il **30 giugno 2025**. Il Gal



“Serre Calabresi” su questo fronte, **con un anno di anticipo, ha posto in essere ad essa con il 100% di impegni giuridicamente vincolanti.**

Nella nuova **Strategia** si darà continuità ai progetti che hanno meglio funzionato. Si darà avvio a due **progetti complessi** che, con il coordinamento e la guida del Gal, prevedono il **coinvolgimento di pubblico e privato**. Si investirà, ancora, sulle **filieri per la produzione, la trasformazione e la vendita dei prodotti agroalimentari tipici**. Si punterà sullo sviluppo di sistemi di

offerta socioculturale locale, migliorando la **qualità dell'accoglienza** nei territori. Per elevare il livello di **qualità dei servizi offerti**, saranno intraprese azioni mirate alla **formazione** di operatori e personale delle strutture turistiche» ha illustrato il presidente.

Al Gal **“Serre Calabresi”** si lavora a pieno ritmo. «Esternamente alla Strategia di Sviluppo locale, ma complementari ad essa per finalità – ha edotto **Battaglia** – è stata avviata la **Strategia nazionale per le aree interne (Snai), per l'area Versante Ionico-Serre**, e a breve partirà il progetto **“Montagne del Sole”** che prevede la creazione di una nuova destinazione turistica finalizzata alla **valorizzazione del turismo montano**».



Giuseppe Burdino

Assemblea annuale dei soci, approvato il bilancio sociale 2023. Al via la Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027



Assemblea annuale dei soci del Gal “**Serre Calabresi**”, a **Chiaravalle Centrale**. Tra i principali punti all’ordine del giorno, l’illustrazione del **bilancio sociale di esercizio chiuso a dicembre 2023** e la sua approvazione.

Un passaggio necessario prima dell’inoltro alla **Camera di Commercio** e che segue l’approvazione da parte del **Cda del Gal “Serre Calabresi”** dello scorso aprile.

Al presidente **Marziale Battaglia**, supportato dal direttore del Gal,

Carolina Scicchitano, il compito di informare sullo stato di attuazione del **Piano di Azione Locale Spes**.

Il presidente ha evidenziato ancora che è stata firmata in Regione, la convenzione per l’attuazione della **Strategia di Sviluppo Locale 2023-2027**. Di essa faranno parte **due progetti complessi**. Ad essi sono stati destinati circa **2 milioni e 200 mila euro**.

In attuazione del **Pal Spes** ha informato ancora della firma dei nuovi atti di concessione di finanziamento previsti nell’ambito della **misura 4.1.1 “Investimenti nelle aziende agricole” e relativi all’intervento “Le colture della storia. Sostegno alla produzioni agricole e zootecniche del territorio”**.



Si tratta di uno scorrimento di graduatoria che ha consentito di aggiungere altri 13 beneficiari.

Questi si aggiungono ai 19 che hanno avuto

accesso al finanziamento ad aprile scorso.

Uno scorrimento che è stato possibile garantire grazie ad una **rimodulazione del piano finanziario Pal Spes**, che ha disposto un ulteriore **incremento di 440 mila euro**, per un totale di **circa 1 milione e 400 mila euro**.

Un ampliamento della dotazione finanziaria che il **Cda del Gal "Serre Calabresi"** ha voluto, considerato il **numero di adesioni** che il bando ha ricevuto, **ben 78**, ed il **numero di 64 aziende ammesse**.

Il Cda ha, inoltre, dato mandato al presidente di **richiedere ulteriori fondi al fine di finanziare tutte le aziende** che sono state inserite in graduatoria.

Si è soffermato sulla **misura 7.6.1** per il **"Recupero e riqualificazione del patrimonio architettonico dei villaggi e del paesaggio rurale"** rivolta al pubblico, che ha consentito di finanziare 16 Comuni con il primo bando e sul secondo, del quale è stata **pubblicata la graduatoria definitiva e consentirà anche ad altri Comuni di realizzare interventi**.



Ha edotto riguardo l'**attività in itinere** per portare in **commercializzazione** il "**No&Mi**", prelibata unione tra due eccellenze dell'area Gal, la **nocciola Tonda di Calabria** ed il **miele di Amaroni**.

Il **Gal "Serre Calabresi"** ha preso

parte, al **programma europeo di cooperazione Interreg Grecia-Italia**, con la candidatura di tre progetti.

Gli ambiti di intervento scelti sono **sostenibilità**, **turismo** e **innovazione**. Si attendono gli esiti dei bandi.

Un quadro composito di diversi settori di intervento per i Gal, che potrebbero ricoprire **un ruolo importante anche in una strategia regionale di sviluppo turistico più aderente al territorio**.

Il **Gal**, in quanto istituzione, non più piccolo centro di spesa, ma **ente che guarda al territorio cercando di dare risposte a pubblico e privato**, intercettandone le istanze, che punta a dare risalto alle **eccellenze e alle peculiarità in un'ottica di sviluppo**, ha rimarcato il consigliere di amministrazione **Fernando Sinopoli**.

«Il nostro è uno dei **Gal** che **lavora di più** ed i risultati sono frutto di un proficuo **lavoro di squadra**» ha sottolineato il vicepresidente **Giuseppe Rotiroti**.

In tale senso il presidente **Battaglia** ha espresso il proprio ringraziamento per l'impegno profuso al **Cda** e all'**Ufficio di Piano del Gal "Serre Calabresi"**.



Concluso il progetto di cooperazione transnazionale “Alias” per valorizzazione della lana locale



Terminato il progetto di cooperazione transnazionale “Alias - Allevamento, Impatto ambientale e Trasformazione”, finalizzato a valorizzare la lana locale e che ha portato alla realizzazione di uno studio relativo ai diversi scenari di impiego dei velli e degli scarti, nelle aree di appartenenza dei Gal partner, promuovendo soluzioni sostenibili e innovative.

Un progetto promosso dal Gal “Serre Calabresi” in qualità di capofila, che ha coinvolto quali partner il Gal “Trikala” dalla Grecia, il Gal “La Serena” dalla Spagna e quali partner associati la Cooperativa francese “Ardelaine”, la Escuela de Pastores de Extremadura dalla Spagna e per l’Italia anche l’Arsac.

Un progetto nato dall’esigenza di confrontarsi su specifiche problematiche e tra diverse realtà territoriali. A tal scopo si sono tenuti meeting nei vari Paesi di riferimento e le giornate conclusive del progetto hanno accolto in Calabria una delegazione di Greci e Spagnoli, impegnati in attività di divulgazione e scambio, in visite presso luoghi di ricerca e imprese del settore.

Della lana prodotta in Europa, il 25% viene utilizzato in ambito tessile, mentre il 75% costituisce uno scarto. Questo dato denota la portata e l’importanza dello studio intrapreso.



Giuseppe Burdino



I risultati sono stati presentati a **Catanzaro**, presso la **Cittadella regionale**.

«Abbiamo raggiunto gli **obiettivi**, ma per il futuro e

con la **nuova programmazione** vogliamo essere ancora più ambiziosi e **puntiamo a risolvere il problema dello smaltimento degli scarti della lana**, che ha dei costi particolarmente onerosi per gli allevatori. In base alla **normativa europea**, infatti **gli scarti vengono considerati come sottoprodotto di categoria 3**.

L'**allevamento**, che un tempo era un'attività importante della nostra realtà rurale, ha **subito un calo drastico**. Dal prossimo anno contiamo di dare avvio al nuovo progetto "**Leadersheep**" e con il 2026 di procedere con le diverse attività» ha dichiarato il presidente del Gal "Serre Calabresi", **Marziale Battaglia**.

«**Queste giornate e le prassi condivise** non rappresentano solo la conclusione di questo progetto, - ha dichiarato il direttore del Gal, Carolina Scicchitano - ma **rappresentano l'inizio di un nuovo percorso** che punta a valorizzare le **attività di base finora realizzate**: la **mappatura del territorio** e la **collaborazione con il mondo dell'università**.

Siamo lieti degli obiettivi intermedi conseguiti. Con la nuova programmazione riteniamo che l'obiettivo finale possa definitivamente essere raggiunto».



Giuseppe Burdino



«In Italia, si registrano circa 7 milioni di ovini, il 3% dei quali, circa 200 mila capi, si trova in Calabria» ha spiegato **Nathalie Iofrida**, responsabile del progetto.

«La produzione media è stimata in circa 1.5 kg di lana per capo ed il ricavo medio della vendita dei velli di razza non selezionata è di circa 0.50 €/kg, cifra che non ripaga

ovviamente dei **costi di tosatura**. A questi si aggiungono i **costi di smaltimento**», ha proseguito fornendo altri dati per comprendere la proporzione della problematica e la realtà di un comparto che, nella nostra regione, va scomparendo. Ha ancora informato che **i risultati dello studio saranno trasferiti, attraverso un report, al territorio**.

Si punta a realizzare un'**economia circolare**, per garantire **modelli di consumo e produzione sostenibili e un approccio virtuoso per la gestione dei rifiuti**, così come previsto dagli obiettivi dell'**Agenda 2030**.

L'**analisi economica dei possibili scenari di sviluppo** della lana è stata illustrata da **Emanuele Spada**, assegnista di Ricerca presso l'**Università Mediterranea**. Tra questi: la destinazione al settore tessile, la produzione di materassi, di fertilizzanti, di pannelli isolanti, di substrati idroponici, di lanolina e cheratina.

Giacomo Falcone, ricercatore dell'**Università Mediterranea**, si è soffermato sulla sostenibilità ambientale dei possibili sbocchi. Attività di ricerca è stata compiuta anche dalle **Università di Tessaglia e di Atene**.



Giuseppe Burdino



L'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, in collegamento telefonico, ha dichiarato il **sostegno economico per le prossime attività, con le risorse a disposizione.**

«**Recuperare la filiera della lana significa recuperare anche saperi** che si stanno perdendo. Sull'agricoltura si gioca una partita importante e l'innovazione è necessaria» – ha evidenziato **Luigia Iuliano**, direttore del Centro Sperimentale Dimostrativo Arzac di San Pietro Lametino (Cz). Ente, l'Arzac, rappresentato anche dal suo

commissario **Fulvia Michela Caligiuri.**

Individuare quale possa essere l'eventuale direzione comune da intraprendere, ha evidenziato l'imprenditore **Emilio Salvatore Leo**, rappresenta una priorità. «I progetti devono servire alla realtà, imparando dagli errori del passato» ha sottolineato, soffermandosi anche sulla necessità della **qualità della lana.**

Qualità della lana, benessere animale, sono stati temi affrontati dai partner spagnoli, provenienti dall'area di produzione della merinos e forti dell'esperienza dell'**Escuela de Pastores de Extremadura**, un'istituzione che da più di un secolo si occupa della formazione di pastori e allevatori, con corsi tecnici e professionali.



Giuseppe Burdino



Oltre alla voce del **Lanificio Leo**, la più antica fabbrica tessile della Calabria, per il medesimo settore sono stati registrati gli interventi: di **Patrizia Maggia**, presidente

dell'**Agenzia "Lane d'Italia"** e di **Felice Piacenza** del **Lanificio Fratelli Piacenza**, due realtà del **distretto biellese**, portatrici dell'esperienza secolare nella lavorazione della lana e che oggi si avvale di competenze e tecnologie avanzate.

Patrizia Maggia ha osservato come l'**utilizzo delle fibre naturali e della lana** contribuirebbe a dare maggiore valore ad una risorsa e al prodotto, sottolineando la necessità di «lavorare oggi per ciò che sarà domani».

Felice Piacenza ha portato la testimonianza di un'impresa, con tre secoli di storia, che nei momenti di difficoltà ha puntato all'**innovazione**, attraverso viaggi in terre lontane già da fine Ottocento per proiettarsi verso nuove scoperte.

In considerazione del quadro emerso dalla conferenza, il presidente del Gal, **Marziale Battaglia**, ha informato che si prevede un **incontro** apposito **con gli allevatori**.

L'evento, tenutosi presso la Cittadella regionale, è stato accreditato dall'**Ordine degli Agronomi e Dottori forestali della provincia di Catanzaro** per la formazione professionale continua e patrocinato da **Ara (Associazione Regionale Allevatori) Calabria**.



Giuseppe Burdino

Il Gal “Serre Calabresi” presente alla kermesse enogastronomica “Bob Fest”



Anche il Gal “**Serre Calabresi**” ha preso parte all’edizione 2024 del festival enogastronomico “**Bob Fest**”, che ha richiamato nello scenario maestoso del **Parco archeologico nazionale di Scolacium a Roccelletta di Borgia**, in provincia di **Catanzaro**, oltre **150 professionisti da tutta Italia**, tra chef, chef stellati, pizzaioli, pasticceri, bar tender, street fooder, cantine vinicole e produttori locali, animando **più di 200 stand**.

Di notevole rilevanza anche l’**impatto culturale e sociale**. Immerso tra uliveti secolari il festival è stato l’occasione per **talk e interviste**. Ha accolto **aree dedicate all’arte, alla musica e all'intrattenimento**.

Un palcoscenico che ha elevato il **cibo a strumento di cultura e di conoscenza**, che attraverso l’**enogastronomia** ha celebrato e promosso il **territorio**, così come nelle intenzioni degli ideatori **Roberto Davanzo e Anna Rotella**.



Giuseppe Burdino

Il festival ha sposato anche una **finalità benefica**, con parte del ricavato destinato alla **Fondazione Airc**.



«Abbiamo accolto subito favorevolmente la proposta di partecipare a **“Bob Fest”**, per il **rilievo della kermesse** con la partecipazione di noti professionisti del settore, per la vetrina offerta ai **prodotti del territorio**, presenti nel nostro **stand istituzionale** e negli stand delle singole aziende, ospitate grazie alla **convenzione** attivata con **“Bob Fest”**.

Come Gal – ha dichiarato il presidente **Marziale Battaglia** – abbiamo aderito nell’ambito del progetto **“Filiera corta e mercati locali”** che, grazie al finanziamento del **Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria**, in attuazione della **misura 19.3** volta alla **cooperazione interregionale**, ci permette di partecipare e organizzare eventi a livello locale, con le finalità di **valorizzare produzioni di qualità**, di sensibilizzare un pubblico più ampio nei confronti di una **cultura del gusto** e della **qualità del cibo**, di contribuire alla creazione e allo **sviluppo di filiere sostenibili e di prossimità**, di sistemi di produzione efficienti e catene di approvvigionamento a ridotto impatto ambientale.

“Bob Fest” per la qualità dell’**organizzazione** e per l’**affluenza** è stata una cornice di prestigio per i prodotti dell’area delle **Serre Calabresi**».

Attività del festival, quali **laboratori e dimostrazioni culinarie**, hanno mirato ad educare e coinvolgere i partecipanti, offrendo non solo un’**esperienza gustativa**, ma anche la possibilità di apprendere e apprezzare la **storia** e le **tradizioni** legate ai piatti e ai prodotti locali.



Giuseppe Burdino

Nocciola, risorsa di eccellenza nel territorio del Gal: la forza della ricerca scientifica



La nocciola **Tonda calabrese**, coltivata nei territori di **Cardinale** e **Torre di Ruggiero**, conquista sempre più la ribalta e l'attenzione del mondo accademico.

Nell'ambito del progetto "**Borgo della Nocciola**", promossa dal **Comune di Cardinale** che ha destinato alla scopo 100 mila euro, su questo frutto in guscio è stata condotta **una ricerca scientifica, per indagarne le proprietà nutraceutiche**, dal **Centro di Ricerca Crisea**, con il coinvolgimento dell'**Università Magna Graecia di Catanzaro** e dell'**Università di Genova**.

I risultati sono stati illustrati nel corso di un convegno. Da essi si evincono «**caratteristiche** – ha spiegato **Giosuè Costa**, responsabile scientifico del progetto – **che contraddistinguono la nocciola Tonda di Calabria rispetto al panorama nazionale**.

La cosa più evidente è che **alcuni nutrienti sono più concentrati rispetto ad altre cultivar**. Un'altra nota positiva è che si tratta di una **nocciola bio** e sia il **terreno** che la **nocciola** sono **esenti da metalli pesanti e da pesticidi**, ne sono stati analizzati oltre seicento».



Giuseppe Burdino

Al convegno ha preso parte anche il presidente del **Gal "Serre Calabresi"**, **Marziale Battaglia**, il quale ha evidenziato la **forza di un prodotto** nel quale il **Gruppo di Azione locale** ha sempre creduto, tanto da avviare tre anni fa il progetto per la creazione del **"No&Mi"**, connubio tra **nocciola e miele di Amaroni** e nell'ottica del quale adesso si sta lavorando per arrivare alla **commercializzazione**.

«Lo **studio delle proprietà** – ha evidenziato **Battaglia** – conferma il **valore di un prodotto di grande qualità** ed il **"Borgo della Nocciola"** promuove **Cardinale** quale **metà turistica esperienziale** che grazie anche ai tempi di percorrenza della **Trasversale delle Serre** diventa sempre più vicina ai vari luoghi di villeggiatura e a luoghi già di interesse del territorio».

Il Gal presente a Soverato Vaf - Vivendu Artigiani in Fiera, la fiera dei vini artigianali



Nell'ottica della promozione dei prodotti del territorio, con il **progetto "Terre di Calabria"**, il **Gal "Serre Calabresi"** ha preso parte a **Vaf - Vivendu Artigiani in Fiera**, a **Soverato**, alla **fiera dei vini artigianali**, l'evento, alla sua seconda edizione, dedicato agli appassionati del **buon vino artigianale regionale e nazionale**.

Degustazioni di vini, masterclass ed area food in un'atmosfera di **convivialità contadina** hanno connotato la manifestazione alla scoperta del **vino naturale** biodinamico, prodotto con solo sostanze naturali e nessuna chimica. Tra gli ospiti **Matteo Gallelo**, uno dei massimi esperti di vino naturale. Il **Gal "Serre Calabresi"** ha partecipato con un proprio stand.



Giuseppe Burdino

Azienda agricola “Pietravenere”, saponi artigianali come opere d’arte

Buone prassi

In attuazione del **Pal Spes “Strategie per restare”** è stato pubblicato l’avviso pubblico relativo **all’intervento A.1.2 “L’arte della materia locale. L’artigianato fra tradizione e innovazione”**, che sostiene progetti di impresa innovativi in attività extra-agricole nelle aree rurali (**Misura 6.2.1 Psr Calabria 2014/2020**). Tra i beneficiari con un premio di circa 40 mila euro, l’**Azienda agricola “Pietravenere”** di **Gianluca Paone** a **Girifalco**.

L’idea imprenditoriale mira a **valorizzare e mantenere in vita un’antica tradizione: la produzione del sapone**, utilizzando **materie grasse residuali** di origine diverse e **privilegiando la materia prima locale**.

La nuova attività si innesta in **un’azienda agricola multifunzionale**, efficiente ed innovativa, già specializzata nella coltivazione di **piante officinali utilizzate in campo farmacologico e cosmetico**.



Riproducono i colori del mare, dell’arcobaleno, di una notte di luna, dell’ardesia impreziosita da sottilissimi filamenti dorati.

Sono **piccoli capolavori**, realizzati con estro e fantasia, sintesi di **ricerca, sperimentazione e innovazione**.

Hanno il **profumo delle piante tipiche della macchia mediterranea**, di fiori di campo, di essenze che riconducono ad **atmosfera familiari del passato**, di **fragranze** e di **olii** che si fondono come nella **segreta magia** di un ritrovato alchemico.



Giuseppe Burdino



È questa un'ulteriore linea di evoluzione e di sviluppo dell'**Azienda agricola "Pietraverene"**, che ha saputo fare della **multifunzionalità** la sua forza, da alcuni anni **attiva nella produzione di erbe officinali e medicamentose**, in particolare la **Daphne laureola**, destinata ad una piccola casa farmaceutica, acquisita da un'azienda svizzera.

Il desiderio di ritornare alle origini, di una vita a **contatto con la natura**, ha spinto **Gianluca Paone** a lasciare il suo lavoro decennale da responsabile di acquisti dall'estero di un cantiere nautico del Nord Italia, per riabbracciare le sue montagne.

Da lì l'investimento in **otto ettari di bosco**, l'avvio dell'**attività agricola** e l'**inizio dell'avventura**.

«A farmi tornare qui – spiega **Gianluca Paone** – è stato innanzitutto la **tranquillità del quotidiano**, la possibilità di potermi

organizzare autonomamente il lavoro. **Il ritorno alla terra** rappresenta **una scelta di vita**.

Qui oltre le varie attività dell'azienda destinate a generare profitto, alleviamo mucche, capre e galline per autoconsumo. Acquistiamo poco o niente di carne. Abbiamo ridotto la nostra spesa a vantaggio della genuinità».

Di recente **Paone** ha deciso di integrare il reddito aziendale con la **produzione di saponi** e con la realizzazione, grazie al **premio erogato dal Gal "Serre Calabresi"**, di «un **laboratorio** in grado di garantire una produzione di sapone che può arrivare fino a cento chili al giorno».



Giuseppe Burdino



A ispirarlo una passione della moglie **Rossana Migliazza**, che ha lasciato il Corso di Laurea in Scienze infermieristiche, per dedicarsi all'**autenticità della vita rurale** insieme al marito.

La tecnica di produzione dei saponi l'ha approfondita da autodidatta.

Lo studio delle ricette, è supportato dai consigli di una giovane farmacista e ogni prodotto è sottoposto a specifici controlli in un laboratorio chimico, per garantire la

sicurezza al consumatore, evidenzia **Gianluca Paone**.

Un loro progetto futuro sarebbe quello di **creare un sapone per alleviare i sintomi della psoriasi, con l'impiego della Daphne laureola**, una pianta che cresce nei **boschi di castagno** tra **Girifalco** e **Serra San Bruno**.

Nella **produzione di saponi** a "**Pietraverene**", vengono impiegati **diverse varietà di ingredienti, naturali e biologici**, tra questi: olio di oliva, di cocco, di ricino, di riso, burro di cacao, di karité, calendula, camomilla, lavanda, menta, eucalipto, rosa canina, frutti di bosco, aghi di pino, la cenere per ottenere un effetto sbiancante per il bucato, come avveniva nei tempi passati con la "lisciva".

Fragranze delicate, avvolgenti per ciascuna saponetta, realizzata a mano con cura e nel **rispetto dell'ambiente**. **Anche i coloranti sono naturali**, come spinaci, infuso di camomilla, cacao, caffè o carbone vegetale.



Giuseppe Burdino



Per **saponi ed unguenti** viene usata anche la **cera d'opercolo**, prodotta dalle api allevate in azienda.

Così come per gli unguenti viene impiegato l'oleolita di iperico, o erba San Giovanni, utile per le scottature e quale antirughe. Il sale rosa e il sale del Mar Morto vengono adoperati per fare gli **scrub**.

Ascoltare le spiegazioni di **Gianluca** e **Rossana** è di per sé un viaggio di esplorazione tra essenze e profumi, che affascina e avvince.

Realizzare il sapone è un lavoro che richiede precisione: «i grassi impiegati e la soluzione ottenuta con soda ed acqua demineralizzata – illustra **Gianluca Paone** – vengono uniti solo quando si raggiunge la temperatura giusta.

Mescolando con un mixer elettrico, per ottenere una pasta omogenea alla quale verranno aggiunte fragranze e coloranti naturali, avviene così la reazione chimica

che è la **saponificazione**. Quando il sapone è pronto viene versato negli stampi e viene lasciato a **stagionare per quattro settimane**».

Questo periodo di **maturazione consente al sapone di perdere umidità**, indurirsi e sviluppare le sue caratteristiche olfattive. Raggiunta la giusta consistenza si può procedere al taglio per ottenere le singole saponette.



“**Pietravenere**”, rappresenta la **realizzazione di un sogno**, ma quali sono o sono state le **difficoltà**?

«Dal mare siamo passati alla terra. A volte siamo titubanti, ma bisogna provarci. Essere ubicati nell'entroterra non è semplice. Spostarsi diventa complicato. Sarebbe stato più facile trovarsi sul mare. Come azienda agricola, alcuni viaggi, per consegnare la **Daphne laureola**, li ho fatti personalmente per garantire che potesse essere trasformata nelle

24 ore dalla raccolta. La burocrazia in **Calabria** è soffocante».

Su cosa bisogna puntare per **riuscire a stare sul mercato**?

«**L'azienda agricola, oggi, deve essere multifunzionale**, bisogna diversificare, per avere le giuste entrate. “**Pietravenere**” cura anche l'allestimento di aree verdi, picnic, lavori di giardinaggio e la realizzazione di staccionate».

Quale speranze riponete in questo **laboratorio** che è stato **finanziato** dal **Gal “Serre Calabresi”**?

«Speriamo di portarlo avanti, cercando di trarne i migliori risultati. Noi ci teniamo tantissimo.

Puntiamo sul **marketing**, su **iniziative promozionali** come la partecipazione a fiere e per renderci facilmente rintracciabili abbiamo costruito il sito **pietravenere.com**.

Dal momento del progetto ad oggi, per la congiuntura economica che ha investito vari settori, sono lievitati i costi, così per gli oli essenziali.



Giuseppe Burdino

Per questo motivo si è puntato maggiormente all'utilizzo delle fragranze. In futuro ci proponiamo di comprare un alambicco per produrre gli oli essenziali direttamente».

Che **riscontro** sta avendo il **vostro sapone**?

«Siamo preoccupati, visti i tempi e la situazione economica. Bisogna saper **comunicare il valore di una saponetta artigianale**, rispetto ad un'altra che può essere acquistata a molto meno in un supermercato e su questo bisogna investire».

