

VITEMATTA: l'idea "folle" di fare impresa in terra di Camorra

Il vino come simbolo di solidarietà e l'Asprinio, un vitigno ormai destinato all'oblio, come sinonimo di riscatto non solo di un territorio ma anche (e soprattutto) di una comunità. Il caso Vitematta, un nome scelto pensando alla salute mentale dei ragazzi disagiati e a una vite che proprio non voleva essere estirpata...

di ANDREA DONÀ

Siamo partiti pensando agli 'ultimi', inizia così la chiacchierata con **Vincenzo Letizia**, responsabile della Cantina Vitematta, una realtà imprenditoriale operativa dal 2014 in un territorio difficile e martoriato come quello di Casal di

Principe, per decenni feudo indiscusso del clan camorristico dei Casalesi. Il marchio è di proprietà della Cooperativa Sociale Eureka che, dal 2005, si occupa di soggetti svantaggiati, con disabilità mentale o con un passato detentivo.

"L'idea iniziale - continua Vincenzo - era quella di utilizzare il lavoro manuale come opportunità di riabilitazione e di recupero per i nostri ospiti, praticando l'agricoltura su piccoli terreni e serre". La svolta arriva nel 2009 quando vengono presi in gestione i primi ettari confiscati alla Camorra in località Difesa Casale. "Non avevamo né automézzi né macchinari - ci confida - così abbiamo chiesto aiuto agli agricoltori presenti sul territorio, qualcuno si è tirato indietro ma tanti hanno capito che cosa volevamo realizzare. Ricordo bene che con il primo trattore sono arrivate anche le minacce e le intimidazioni". Tutte rispedito al mittente, lo Stato questa volta decide di essere presente e fa sentire il suo appoggio alla Cooperativa.

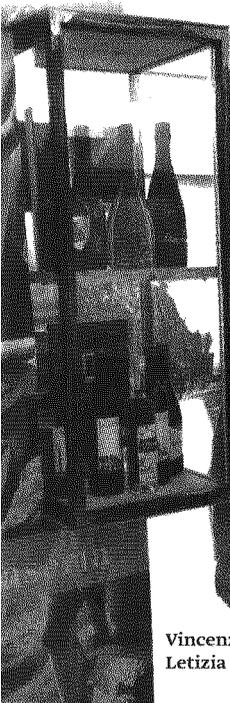
Nel 2010 arrivano in dote altri 10 ettari del boss Francesco Schiavone a Santa Maria la Fossa dove verrà prodotto inizialmente grano per poi seguire un nuovo progetto che in 4 anni porterà alla realizzazione dei vigneti attuali e dei frutteti destinati alla vendita a km 0.

"Nel terreno dissequestrato - ricorda Vincenzo Letizia - c'era una pianta di uva fragola che ho cercato di distruggere per sistemare il frutteto. Dopo vari tentativi ho capito che la tenacia con cui lei ricresceva era un chiaro messaggio su quello che doveva essere il nostro percorso e dunque l'abbiamo lasciata lì".

Pur mantenendo la mission "sociale", Eureka si pone l'obiettivo di fare impresa di qualità per un mercato sempre più attento alla filiera dei prodotti alimentari. Con i soldi di Fondazione Sud viene completato l'allestimento della cantina, mentre i primi utili sono sapientemente reinvestiti per acquistare un'imbottigliatrice isobarica e un'etichettatrice. Si realizza anche un laboratorio di analisi, con lo scopo di ottimizzare i costi e creare competenze tra gli ospiti della Cooperativa e i collaboratori.

Secondo il principio della "rete", è la stessa Cooperativa che oggi reimmette valore nel territorio dando servizi agli altri produttori che conferiscono le uve in cantina ed escono con le bottiglie etichettate e, su richiesta, ricevono supporto marketing per migliorare il loro brand. Tra le scelte "sostenibili", la lotta integrata tra i

filari e l'adesione al progetto della Regione Campania "QR Code: terreno, acqua e matrice vegetale", dove l'intero processo, dalla vigna al prodotto imbottigliato, è costantemente analizzato e seguito.



Vincenzo Letizia

L'Asprinio, storico autoctono, ma non solo

Vitigno "principe" l'Asprinio, l'autoctono storico della terra di Aversa capace di donare ai suoi vini un'incredibile acidità e una matrice territoriale unica ma anche Falanghina clone Campi Flegrei, Aglianico, Montepulciano e, ultimamente, Primitivo. Due importanti fattori caratterizzano

questi vigneti: la presenza di viti a piede franco centenarie, sopravvissute alla devastazione della fillossera grazie alla natura sabbiosa dei suoli e la cosiddetta "alberata", un particolare sistema di coltivazione delle viti che vengono appoggiate o "maritate" ad alberi, prevalentemente pioppi, disposti in filari. Le alberate (protette oggi da una legge regionale) arrivano a 10-15 metri di altezza e rappresentano un'identità storica della cultura agricola locale che affonda le radici nella tradizione etrusca prima e romana poi, con una soluzione che permetteva di non occupare il suolo, sviluppando la coltivazione in altezza e lasciando il terreno libero per altre colture. La loro cura è affidata prevalentemente ad anziani viticoltori che si muovono tra i filari grazie a lunghe scale in legno (scalilli), sempre affiancati dagli ospiti della cooperativa e da alcuni volontari appassionati. In questo complicato 2020, per non avere troppa giacenza alla prossima vendemmia, si è deciso di fare molta potatura per avere una resa minore aumentando la qualità.

Le grotte di tufo e il legame con il territorio

Le uve, prodotte nei 6 ettari attuali, vengono trasformate direttamente nello stabile dove vivono e operano gli utenti affidati alla

cura della Cooperativa Sociale. La cantina si estende su circa 1.400 mq di un antico cortile situato nel cuore della città di Casal di Principe. I vini affinano in grotte secolari scavate nel tufo, tipiche dell'agro aversano, che offrono le migliori condizioni per una corretta conservazione.

Per i nomi si è pensato a un legame con il territorio: "Il Principe" in onore di Casal di Principe che è uno spumante metodo classico a base di Asprinio, il "Fossa Greca" un Aglianico in omaggio a Santa Maria la Fossa, il "Terra Matuta" (ovvero terra martoriata) un Asprinio fermo che fa passaggio in rovere, il "Pietra Bianca" che è il cru della Cantina con 1.300 bottiglie all'anno prodotte da pochi filari di Asprinio di oltre cinquant'anni nel comune di Casal di Principe, per ultimo il "59" numero caro a Vincenzo, che è uno spumante rosato metodo classico di un blend Aglianico e Piediroso.

Per i risultati ottenuti decisivo è stato il contributo, in termini di passione ed esperienza, di Gianluca Tommaselli - enologo esperto di Asprinio e del territorio aversano - e di Paolo Stival, enologo di Bellenda, azienda storica della zona del Prosecco. Ad oggi sono circa 70.000 le bottiglie prodotte di cui il 60% esce con il marchio Vitematta, mentre le altre sono lavorazioni conto terzi.

Ripensando agli effetti negativi sulle vendite dovuti alla pandemia Vincenzo aggiunge: "Siamo contrari alla distillazione forzata, preferiamo regalare il prodotto sfuso ai nostri clienti".

Il mercato e le sfide future

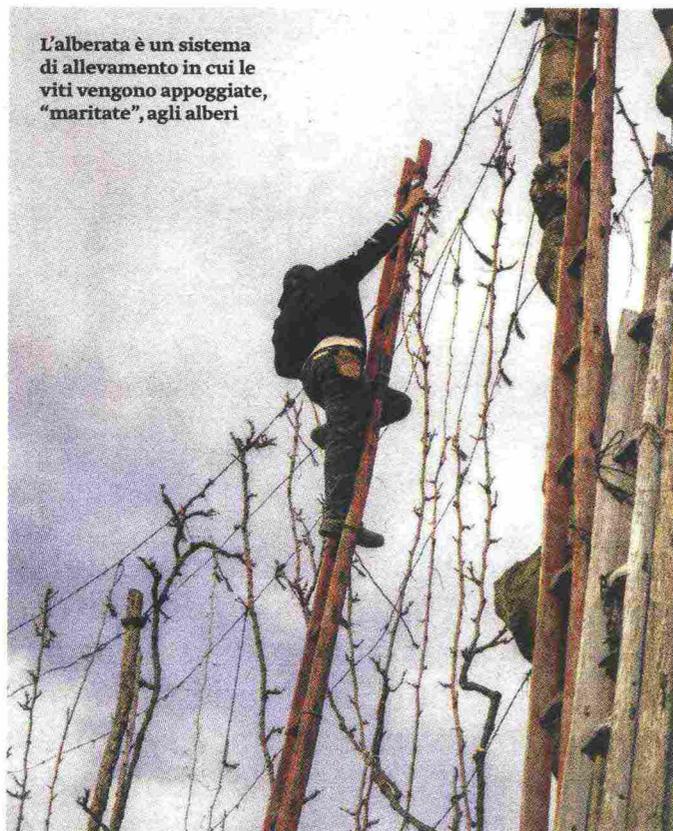
Al momento le vendite si concentrano in Campania anche se non mancano i clienti sul resto della penisola. Attraverso il marchio "Fabulae" (che seleziona i migliori vini prodotti in Campania per diffonderli nel mondo) si vogliono commercializzare negli Usa due versioni: un Asprinio fermo e un Asprinio col fondo, rifermentato in bottiglia. Ma la vera sfida è ampliare la collaborazione tra i produttori locali e fare sistema; partendo da ciò che già avviene con l'azienda "I Borboni" (storica cantina locale dello scomparso Carlo Numeroso), nel giro di un paio di anni si vuole realizzare

una cabina di regia unica per posizionarsi più efficacemente sul mercato e ottenere maggiore attenzione da parte dei consumatori. Lo slogan è: vendere l'Asprinio e non il singolo brand.

Vitematta è diventato un modello che altre realtà, non solo campane, stanno studiando e vorrebbero replicare. L'idea di fare impresa di qualità in modo sostenibile e solidale è davvero perseguibile.

Partire con una storia di integrazione e di recupero permette di parlare alla pancia del consumatore ma subito dopo serve realizzare un prodotto di eccellenza. Oggi anche la comunità aversana ha deciso di crederci e vuole trovare un nuovo modo di esistere e coesistere sul territorio utilizzando un modello di economia sociale competitivo che non lasci nessuno indietro.

L'alberata è un sistema di allevamento in cui le viti vengono appoggiate, "maritate", agli alberi

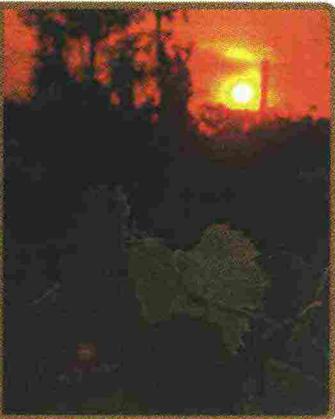


PREMI E RICONOSCIMENTI

2018 Luca Maroni nell'Annuario dei migliori vini definisce l'Asprinio Igt Terre del Volturno. "Il miglior Asprinio degli ultimi 25 anni".

2018 L'Ambasciata Britannica per il compleanno della Regina Elisabetta, decide di brindare con "Il Principe".

2019 Premio Vino Civitas "Migliore realtà italiana nazionale" (esposizione dei vini e una statua di un artista contemporaneo).



ANDAMENTO VENDITE (bottiglie)

	2016	2017	2018	2019	2020
Italia	2.000	7.000	22.000	35.000	25.000
Ue	-	-	-	5.000	-
Extra Ue	-	-	3.000	10.000	-
Totale	2.000	7.000	25.000	50.000	25.000

“FACCIAMO UN PACCO ALLA CAMORRA”

La Cooperativa Sociale Eureka opera dal 2005 con la volontà di contribuire all'affrancazione sociale e lavorativa del territorio attraverso l'inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati, nel settore dell'agricoltura (frutta, verdura e oggi anche vino). Con il progetto Vitematta è stato possibile, ad oggi, consentire l'attività lavorativa di 5 persone affette da diverse patologie. Insieme ad altre cooperative sociali del consorzio N.C.O. (Nuova Cooperazione Organizzata) e al Comitato don Peppe Diana, Eureka sostiene l'iniziativa "Facciamo un pacco alla camorra": un pacco-dono natalizio nel quale si ritrovano i frutti del lavoro svolto in questi anni sui beni confiscati alla Camorra, innescando così un meccanismo autonomo di economia sociale applicata. I pacchi contengono pasta,

salse, confetture, farine, biscotti e vino che vengono venduti presso le varie realtà aderenti, durante le feste. Nonostante un 2020 segnato dalla pandemia si è deciso comunque di mantenere l'iniziativa (arrivata alla decima edizione) per dare continuità e trasferire un messaggio di presenza alla comunità. Il Consorzio Nuova Cooperazione Organizzata nasce ad Aversa nel 2012 con un nome pensato per dare un significato nuovo all'acronimo "NCO" (Nuova Camorra Organizzata coniato dal boss Raffaele Cutolo verso la fine degli anni 70) e con l'obiettivo di contribuire a una crescita civile del territorio, creando attività di economia sociale sostenibili per offrire occasioni di lavoro dignitoso a persone in difficoltà, rendendo i beni confiscati alla Camorra, liberi e per i liberi cittadini.

