

IL PROGETTO

Filiera equa e solidale del pomodoro, l'esperienza della cooperativa sociale *Pietra di Scarto*

Si svolgerà il domani 17 dicembre l'evento conclusivo del progetto "Ciascuno cresce solo se sognato: per una filiera equa e solidale del pomodoro" realizzato dalla cooperativa sociale "Pietra di Scarto" di Cerignola, grazie al sostegno di [Fondazione con il Sud](#) e numerosi altri partner nazionali e locali come Tavola Valdese, Fondazione Finanza Etica, Altromercato, Fondazione dei Monti Uniti di Foggia, Flai Cgil Foggia.

Sarà questo il momento in cui i protagonisti (soci della Cooperativa, lavoratori, produttori e partner) racconteranno le attività, le difficoltà, le soddisfazioni e gli obiettivi raggiunti in quasi tre anni di progetto e che ha visto quest'estate l'avvio del laboratorio di trasformazione del pomodoro sul bene confiscato che la cooperativa gestisce dal 2010, il laborato-



Pietro Fragasso

rio di legalità "Francesco Marcone", dove è stato prodotto il "Pomovero", la passata di pomodoro figlia di una rete costruita oltre che dall'organizzazione cerignolana anche dalla cooperativa sociale "Unsolomondo" e dalla cooperativa sociale "Semi di Vita" di Bari e dalla masseria sociale "Terra d'incontro" di Casamassima.

"Questa lunga, faticosa ed esaltante cavalcata ci ha visto per tre anni impegnati su più fronti", afferma **Pietro Fragasso**, presidente di "Pietra di Scarto". "La ristrutturazione del bene confiscato, l'avvio del laboratorio di trasformazione, la creazione della rete dei produttori e quella dei lavoratori, provenienti da situazioni di fragilità, che in questa prima stagione di produzione hanno raccontato una filiera del pomodoro possibile: solidale, sostenibile e libera dal caporalato. Siamo molto fe-

lici di poter condividere con i partner e con la città gli obiettivi raggiunti e le prossime sfide che ci attendono, soprattutto in un periodo in cui il caporalato e lo sfruttamento, come raccontano le cronache recenti, appare tutt'altro che regredito".

Risultato di questa prima stagione sono state 40mila bottiglie di passata e circa 20mila vasi di altre lavorazioni al naturale, con 16 lavoratori coinvolti tra campo e laboratorio e cinque produttori in rete tra loro. "E' bello pensare che non si tratti della fine di un percorso, ma esattamente il contrario", dice **Jolanda Merra**, responsabile della qualità. "Stiamo parlando di un'opportunità, quella che ci ha dato [Fondazione con il Sud](#), che non termina affatto, ma diventa trampolino di lancio per un'azione imprenditoriale che vogliamo di venti un punto di riferimento per il territorio, soprattutto in ottica di occupazione femminile. Abbiamo lottato tanto per questo sogno e non abbiamo alcuna voglia di fermarci". Ospite d'onore della giornata sarà **Carlo Borgomeo**, presidente di [Fondazione con il Sud](#).

