



Best practice

Salento dei Paduli: l'alleanza di 8 Comuni per lo sviluppo

di **Emanuele Imperiali**

C'è un Sud profondo, delle zone interne, che cerca un riscatto non potendo contare sull'attrazione del turismo costiero. L'esempio della Puglia, nel Salento dei Paduli, è emblematico. Un'alleanza tra 8 Comuni, nata in seguito alla crisi devastante della xylella, che consente la nascita di un progetto di sviluppo economico e sociale ecosostenibile, innovativo e partecipato dal basso. Un intervento che, grazie ad una stretta alleanza tra attori pubblici e terzo settore, consolidata da un percorso di coprogettazione, punta a creare un modello di welfare di comunità rurale, fondato su attività di ospitalità diffusa, mobilità lenta, gusto, agricoltura e ambiente, percorsi turistici e beni culturali.

Il Parco dei Paduli è un'area di 5.500 ettari, che fino a qualche anno fa era un immenso bosco di olivi secolari. Il batterio killer ha messo in ginocchio la monocoltura agricola basata sull'olio e costretto Istituzioni e cittadini a ripensare il proprio futuro. Come? Cavalcando il senso di comunità e cooperazione per costruire piani di rigenerazione urbana, a partire dal recupero di 13 chiesette rupestri, aperte al

culto attorno all'anno Mille, ricche di arte bizantina, per gli storici rapporti tra Puglia e Oriente. Il progetto Santi Paduli parte dall'identità del luogo che cambia nel tempo, e ha l'obiettivo di far ritornare i giovani fuggiti per mancanza di lavoro e di prospettive sociali, che adesso contribuiscono a ricostruire servizi per la comunità. I beni ambientali oggi convivono con quelli architettonici e culturali, segno delle mani che nei secoli hanno lentamente disegnato il paesaggio. Qui gli usi agricoli sono cambiati insieme alla vita delle comunità locali. Dove un tempo si ergevano querce selvatiche, oggi hanno preso spazio le colture del tabacco, dei fichi, i vitigni, gli uliveti, e mai si è persa la connessione viscerale tra la terra e l'identità della comunità locale. Fondazione Sud, presieduta da **Stefano Consiglio**, li ha finanziati, scommettendo su una nuova identità basata sul buon cibo. Influenzando sulle mense pubbliche dei bambini per garantirlo a tutti. Per cui il mangiar sano diventa qualcosa di diverso dal solo nutrirsi, assumendo una funzione didattica attraverso laboratori. Dando così valore alle aziende agricole. In fondo è un'idea di città policentrica, che consente di restituire competitività a questi territori. Dalla monocoltura dell'olio al riutilizzo della biodi-

versità, valorizzando tutti i prodotti agricoli. Un esempio è l'Opificio dei Frutti Minori, che garantisce ai piccoli produttori un marchio. Così come il Mulino Pastificio Agrimò che ha creato una filiera con 6 dipendenti e tutta la famiglia dei proprietari che ci lavorano. Uno di loro, Gabriele, confessa: «All'inizio facevamo solo pane, poi grissini, ora prodotti da forno anche da esportare, biscotti, pasta. Produciamo 350 quintali di grano complessivamente». E questa pasta va sulla mensa dei bambini del progetto Santi Paduli. La Buona Mensa dell'Unione dei Comuni delle Terre di Mezzo, nel leccese, ha ricevuto il premio Piccoli ma grandi, promosso da Foodinsider. Attraverso i banchetti della ribellione gentile sono state coinvolte tutte le persone legate alla mensa: agricoltori, cuochi, trasportatori, bambini, insegnanti, addetti ai controlli della qualità, amministrazioni pubbliche, associazioni, aziende e genitori. Trasformandosi in opportunità di inserimento lavorativo per 23 persone di cui il 30% in situazione di svantaggio. Circa 350 pasti giornalieri vengono serviti nei Comuni, coinvolgendo due istituti comprensivi e un istituto scolastico privato, nonché 13 aziende locali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

