

20/10/21

la Repubblica

---

IL GUSTO

Diffusione: web

## Calabria, quando il no alla 'ndrangheta parte dalla campagna

di Maurizio Amedeo Uliano



*Marmellate, agricoltura solidale, ma anche integrazione, promozione turistica e assistenza ad anziani e disabili: questo e molto altro nel progetto della cooperativa Goel*

Calabria e 'ndrangheta, binomio inscindibile. Un fenomeno malavitoso che, pur non essendo radicato solamente sul posto, nella terra in cui è nato resta tangibile in ogni momento, anche nelle piccole cose di tutti i giorni. La 'ndrangheta appiattisce questa regione che meriterebbe di essere conosciuta per il patrimonio culturale, per la varietà dei paesaggi, per la biodiversità. Invece tutto sembra confondersi, svilirsi, perdere significato; un malaffare diffuso che avvolge la Calabria come fosse una nebbia, una nebbia subdola che nasconde il bello ma lascia i cadaveri per strada, attutisce le voci della gente per bene ma amplifica i colpi di lupara, fiacca i lavoratori onesti e dà forza a chi li sfrutta. Eppure il riscatto è possibile, **dire No alla 'ndrangheta può essere non solo**

**un atto di coraggio ma anche una scelta vincente.** Con questi presupposti nel 2003 nasce [GOEL-gruppo cooperativo](#), che oggi mette insieme una cinquantina di soggetti tra aziende agricole, imprese sociali e associazioni di volontariato, per un totale di **oltre 400 dipendenti**.

Siamo tra la **Locride** e la piana di **Gioia Tauro**, luoghi simbolo della 'ndrangheta, nemico dichiarato di GOEL che nel suo manifesto mette al primo posto "l'affermazione piena della libertà da poteri oppressivi e logiche clientelari". Potremmo scherzare dicendo che proprio la 'ndrangheta è un finanziatore di GOEL, perché una delle attività gestite nasce dalla confisca di un edificio di cinque piani. "A me piace pensare un'altra cosa: essendo i beni dei mafiosi costituiti dal sangue e dal sudore dei calabresi, ad averci finanziato sono proprio quel sangue e quel sudore; i beni dei mafiosi non sono dei mafiosi". A parlare è **Vincenzo Linarello**, presidente del gruppo, che ci spiega il loro obiettivo principale. "La nostra è un'operazione all'insegna dell'etica efficace, dobbiamo dimostrare che l'etica non solo è giusta ma può dare da mangiare, essere chiave di sviluppo.



Vogliamo **innescare processi di cambiamento e riscatto** in Calabria, contro la 'ndrangheta e le massonerie deviate che tengono in scacco questa regione". Non a caso **GOEL** è una parola biblica che significa proprio **riscattatore**. Il gruppo cooperativo è una comunità democratica e partecipata: quando si decide cosa e come farlo ogni singolo socio ha voce in capitolo. Ad esempio **il prezzo di vendita degli agrumi è stabilito in un'assemblea annuale**, calcolato in maniera tale da essere realmente remunerativo per gli agricoltori. E così mentre nel resto della Locride quest'anno le arance si vendono mediamente a quindici centesimi al kg (parliamo ovviamente del prezzo dei frutti staccati dalla pianta e pronti per il trasporto), le arance bio di GOEL ne valgono cinquanta, le clementine sessantacinque.

"Gli Imprenditori che hanno fatto la scelta giusta, rischiando in prima persona, oggi possono ottenere per i loro beni un prezzo più alto. Questo fa capire che l'etica paga, non è una scelta masochistica per pochi eroi. Se noi riusciamo a dimostrare che la 'ndrangheta non solo è ingiusta ma anche fallimentare, allora arriviamo alla delegittimazione totale dell'organizzazione mafiosa. Siamo convinti che l'etica non debba essere prerogativa di pochi che si immolano, se non

rendiamo l'etica conveniente non sarà mai alla portata di tutti. La mafia più forte al mondo ha prodotto la regione più povera d'Europa, perché i suoi valori sembrano convenienti nel breve, ma nel medio e lungo periodo sono fallimentari. Lo sono anche per gli stessi 'ndranghetisti, visto che il 90% della loro ricchezza complessiva è nelle mani del 5% degli affiliati".



La **filiera delle aziende agrarie di GOEL**, totalmente biologica, prevede una serie di analisi e controlli che vanno oltre quanto previsto dalla normativa e punta su un'**economia circolare che valorizza gli scarti**, una scelta coerente con la volontà di far procedere di pari passo etica e convenienza. Nonostante una remunerazione dei produttori molto più alta dello standard, al momento dell'acquisto al dettaglio la differenza di prezzo non è troppa. "Ci siamo dati un'organizzazione molto efficiente, con una nostra struttura commerciale che salta i passaggi inutili e non fa lievitare il prezzo finale anche grazie alla collaborazione del circuito equo solidale e ai gruppi di acquisto. In cambio le imprese agricole si impegnano a portare legalità nelle proprie aziende e sono soggette ai controlli di GOEL che, con ispezioni a sorpresa, verifica che tutto sia in regola e non ci siano lavoratori in nero, pena l'immediata esclusione dal gruppo e il pagamento di pesanti penali per danno d'immagine".

Oltre ad essere giusti, i prodotti di GOEL sono anche buoni. Eccellenti gli agrumi, tra cui spicca la rarissima **arancia bionda di Caulonia**, una varietà tardiva disponibile solo a inizio primavera, con la buccia sottile e dalla polpa molto dolce. Squisita anche la varietà Navel, che in inglese significa ombelico, caratterizzata proprio dalla particolare conformazione della sua sommità. Carnosa e dolce, ma con la giusta acidità, è il frutto migliore per terminare un pasto. Imperdibile il **bergamotto**, agrume che cresce solamente nella ristretta fascia costiera che da Reggio Calabria risale fino alla Locride. Conosciuto per l'olio essenziale che si estrae dalla profumatissima buccia, utilizzato soprattutto per cosmetici e profumi, dona un aroma inconfondibile a dolci e gelati. Il bergamotto e le arance sono protagonisti anche di **marmellate e succhi di frutta**, prodotti da aziende del gruppo.



Altro **punto di forza delle coltivazioni GOEL è l'ulivo**. Le piante sono esclusivamente di varietà locali e gli extravergine sono tutti monocultivar, prodotti con estrazione a freddo entro poche ore dalla raccolta delle drupe. L'olio da olive carolea è caratterizzato da aromi che ricordano la mela e il carciofo, con un'elegante nota amara e una lieve sensazione piccante. L'ottobratica dà invece vita a un olio dai sentori erbacei, ideale per condire pesci e crostacei al vapore. Infine la geracese che regala un extravergine dalle note dolci, con ricordi di noce e mandorla. **Da provare la cipolla rossa**, fresca, secca o ridotta in una crema in cui la naturale dolcezza è bilanciata da una spruzzata di aceto; anche il peperoncino piccante è utilizzato per preparare una crema, ideale da abbinare ai formaggi o per dare al cioccolato un tocco di "calabresità".

Mentre sulle tavole arrivano queste squisitezze, la 'ndrangheta non resta a guardare. **Le aziende aderenti al gruppo subiscono diversi danneggiamenti, i soci minacce di morte**. Anche in questo caso la risposta di GOEL è tanto originale quanto efficace. Abbatti tredici olivi? GOEL ne ripianta ventisei. Distruggi un capannone con vecchie macchine agricole? GOEL ne costruisce uno nuovo e dentro ci mette macchine appena acquistate. Bruci un campo di cipolle? Le "compra" GOEL. "E' la festa della ripartenza, **dopo un'aggressione coinvolgiamo la comunità locale** attorno alla vittima, poi informiamo, a livello nazionale, l'opinione pubblica. Si innesca così un **meccanismo di solidarietà** che ci aiuta a raccogliere più fondi rispetto a quelli persi. A quel punto ci rivolgiamo al sistema mediatico rivendicando il successo, così la 'ndrangheta capisce che i suoi metodi non funzionano e noi ci rafforziamo. E' una strategia che sta portando frutti, da una media di tre attentati l'anno si è passati allo zero degli ultimi quattro". Linarello ci racconta che anche la gente del posto sta dando un buon riscontro: "Siamo una speranza per tante persone, molti frequentano i nostri ristoranti e le nostre attività, anche quando sanno che gli 'ndranghetisti quei posti vorrebbero farli sparire".

E così quando **Pino Trimboli**, proprietario della trattoria [La Collinetta di Martone](#), ha ricevuto minacce di morte, la gente ha iniziato a riempire il suo locale seguendo l'appello di GOEL e facendo segnare il tutto esaurito per due mesi consecutivi, tra l'altro gennaio e febbraio, periodo in cui gran parte dei ristoranti chiude per mancanza di clienti. Ma come detto **la lotta alla 'ndrangheta** non può essere solo una questione di etica, ma anche di convenienza. E alla Collinetta vale proprio la pena venire, perché ci si mangia talmente bene da meritare la chiocciola Slow Food (riconoscimento per le migliori osterie italiane). Gran parte della materia prima proviene dall'azienda agricola di proprietà, le preparazioni sono semplici ed eseguite a regola

d'arte. Imperdibile la lunga sequenza di antipasti che spazia dai salumi ai formaggi, dalle verdure fresche a quelle sott'olio. Eccellente la capra cotta a lungo nel tegame di creta, così come i cavatelli con acciughe sotto sale e broccoletti.



GOEL lavora molto anche sul fronte dell'**ospitalità turistica** grazie a un proprio marchio, [I Viaggi del GOEL](#), che propone itinerari in tutta la Calabria e specialmente nella Locride: la splendida costa dei Gelsomini con il promontorio di Punta Stilo, Gerace, considerato uno dei borghi più belli d'Italia, i santuari attorno al Monte Stella. È possibile organizzare tour di vario tipo, ma una volta arrivati qui il consiglio è di approfondire la conoscenza con questo gruppo di persone che sta cercando di cambiare la Calabria. Per dormire il posto migliore è sicuramente l'[eco-ostello Locride](#), nome scelto con cura perché tra gli obiettivi di GOEL c'è quello di trasformare un toponimo da sempre associato alla 'ndrangheta in un brand simbolo di riscatto, che di questa terra rappresenti il bello e il buono. La struttura ha nella **sostenibilità ecologica e sociale** il suo punto di forza: energia elettrica fotovoltaica, solare termico, controllo della qualità dell'aria, materiale informativo paperless. E' condotto da cooperative sociali non-profit che accolgono gli ospiti solamente con prodotti delle varie aziende affiliate: biancheria, cosmetici, alimenti. L'eco-ostello non è solo turismo, ma anche e soprattutto esempio di legalità, tanto da essere stato inserito tra le strutture del progetto [Legalitour](#) a cura del MIUR e della Commissione Parlamentare Antimafia, ed è per questo meta di scolaresche di tutta Italia.

GOEL si occupa anche di **integrazione e cura delle persone**, ad esempio con due residenze psichiatriche a Siderno oppure con progetti socio-educativi e socio-assistenziali destinati specialmente all'infanzia e all'adolescenza. La Locride, poi, è terra di approdo e di passaggio per i migranti, non siamo lontani da Riace, località della costa jonica che Mimmo Lucano ci ha fatto conoscere come paese dell'accoglienza, scrivendo una bella pagina di storia calabrese. "Nei nostri progetti di accoglienza per i migranti racconta Linarello, "abbiamo sempre rifiutato l'idea di strutture collettive, preferendo dare alloggio in singoli appartamenti sparsi su tutto il territorio, che non ospitano mai più di tre o quattro persone. Questo dà un grande vantaggio nelle politiche

di integrazione, che sono ben diverse da quelle di accoglienza, altrettanto importanti ma più semplici. Noi ancora non stiamo riuscendo bene in questa attività, vorremmo far meglio ma va anche considerato che qui il livello di disoccupazione giovanile arriva al 70%, quindi dobbiamo per prima cosa **generare nuovi posti di lavoro**. È importante che il migrante che esce dai progetti di accoglienza riesca a trovare occupazione, per noi sarebbe un fattore di sviluppo, è molto meglio trattenere il migrante piuttosto che lasciarlo andar via. Con GOEL stiamo avviando **politiche di nuova imprenditorialità**, che ovviamente sono rivolte anche alla popolazione locale. Ma il settore in cui riusciamo meglio a creare nuove imprese è quello agricolo, dove è più facile trovare la disponibilità dei migranti piuttosto che dei calabresi”.



Parla di integrazione tra diverse culture anche [Amal - Ristorante Culturale](#) (che in arabo significa speranza) un altro dei ristoranti del gruppo, a **Rocella Jonica**. Distrutto da una bomba prima ancora di essere aperto, oggi porta in tavola la contaminazione fra prodotti del posto e tradizioni culinarie forestiere. Tra le proposte il riso venere con nero di seppia, gamberi e zenzero, l'hummus di lenticchie, il cous cous di verdure. Altro posto dove mangiar bene è l'[agriturismo 'A Lanterna](#), a **Monasterace Marina**. Posizione fantastica, all'interno del parco archeologico dell'antica Kaulon e vista sul faro di Punta Stilo. La struttura, che offre anche camere e fattoria didattica, è dedicata principalmente alla coltivazione di ulivi, agrumi e vigne. All'interno della vecchia cantina si trova la [Locanda Cocintum](#), antico nome del promontorio su cui sorge la tenuta. In tavola piatti a base

delle coltivazioni aziendali o comunque di provenienza locale. Da provare i tonnarelli con zucchine alici e finocchietto, i paccheri nduja e ricotta, il tonno fresco con cipolle caramellate. Satisfazioni assicurate anche al [Feudo Gagliardi](#) di **Caulonia**, un agriturismo dove trovare tutte le produzioni tipiche della zona che poi arrivano puntualmente in tavola, anche al momento di una colazione difficile da dimenticare. Merita una menzione [Cangiari](#) ovvero, in dialetto calabrese, "Cambiare": azienda che mantiene alta la tradizione dei **tessuti prodotti con il telaio a mano**, realizzati con materiali e colorazioni biologiche, le cui rifiniture sartoriali danno vita a capi d'alta moda acquistabili principalmente on line. Cangiari è gestito da Made in GOEL, cooperativa sociale senza scopo di lucro che ha tra i suoi obiettivi l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

In chiusura il presidente Linarello ci racconta i progetti per il futuro: "Ci stiamo federando con un altro gruppo calabrese, cui siamo legati da tempo: [Comunità Progetto Sud](#) di **Lamezia Terme**. Speriamo possa nascere un'unica grande realtà, in modo tale da essere presenti in ogni angolo della Calabria e dare ulteriore forza al nostro progetto di riscatto. Un popolo non deve essere cambiato, si cambia da solo. Tutte le attività, per noi, sono un pretesto per il nostro processo di cambiamento e per questo abbiamo bisogno di avere punti di innesco culturale, sociale, economico. Noi non dobbiamo vincere ma con-vincere, sia nel senso di persuadere sia in quello di vincere insieme. I cambiamenti storici sono solamente quelli in cui tutti vincono, se vengono imposti anche solo a una minoranza, allora non sono veri cambiamenti. C'è spazio per una soluzione che possa convincere tutti, ma non possiamo permetterci di essere pigri, specialmente di testa". Parole belle, che fanno venir voglia di dare una mano. E' possibile fare donazioni, acquistare i prodotti e frequentare i locali GOEL, ma anche proporre iniziative coerenti con il progetto. "Ed è fondamentale il sostegno della stampa, la visibilità mediatica è quella che ci protegge". Noi siamo a disposizione.

Fonte: [https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/10/20/news/agricoltura\\_etica\\_cooperativa\\_goel\\_calabria-322928066/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/10/20/news/agricoltura_etica_cooperativa_goel_calabria-322928066/)