

La cooperativa Sociale Placido Rizzotto

Riadattato dal testo del sito web della coop Placido Rizzotto

La Cooperativa sociale Placido Rizzotto – Libera Terra" è intitolata a Placido Rizzotto, sindacalista corleonese assassinato dalla mafia nell'immediato dopoguerra.

In seguito ad una selezione e ad un adeguato percorso formativo, 14 giovani disoccupati del palermitano s'impegnano a riscattare le terre sottratte a Cosa Nostra, trasformandole in aree in grado di produrre lavoro e ricchezza, raccogliendo così la sfida lanciata dalla malavita organizzata.

Grazie all'appoggio del Prefetto di Palermo, del Consorzio Sviluppo e Legalità e degli altri partner, le terre cominciano a dare i frutti attesi: dai 180 ettari coltivati, oggi ricevuti più di 200, nascono la pasta Libera Terra, il vino bianco Placido, legumi e meloni biologici.

Oggi, il progetto Libera Terra, per il numero di soggetti che coinvolge, per le dimensioni economiche, per lo straordinario intervento dello Stato, per la riproducibilità in altri contesti territoriali, è considerato un progetto pilota che intende dimostrare che ciò che è stato sottratto alla collettività col denaro del malaffare può essere restituito e diventare occasione di sviluppo.

La Cooperativa ha lo scopo di perseguire l'interesse generale della comunità, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini attraverso attività produttive nelle quali realizzare il recupero ed il reinserimento sociale di persone svantaggiate mediante il lavoro, nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione nazionale e regionale .

La cooperativa è retta e disciplinata dai principi della mutualità senza fini di speculazione privata.

Il grano duro utilizzato per la produzione della pasta Libera Terra proviene dalla Valle del Drago, dalle stesse terre di Corleone che furono del boss mafioso Totò Riina, prima che la magistratura ne effettuasse la confisca definitiva, e da altre terre confiscate. Oggi, queste terre sono di proprietà del Consorzio di comuni Sviluppo e Legalità e sono gestite, grazie alla legge 109/96, dalla Coopertiva sociale Placido Rizzotto - Libera Terra che a partire dallo scorso anno le coltiva con metodi biologici.

La semola di grano duro, ottenuta mediante la molitura di grani selezionati e ad alto contenuto proteico (varietà Simeto ed Arcangelo), viene trasformata dai maestri pastai dell'Antico Pastificio di Corleone, attivo dal 1840, ottenendo una pasta artigianale dalle straordinarie caratteristiche nutrizionali ed organolettiche anche grazie all'alto contenuto in azoto e alla prolungata azione dei raggi solari che caratterizzano i terreni del corleones

Il procedimento di lavorazione della semola è rimasto immutato nel tempo. Le operazioni di taglio, rafilatura, stesura e confezionamento vengono eseguite

manualmente, ciò consente di controllare il prodotto almeno otto volte prima di immetterlo sul mercato.

La pasta, simbolo per eccellenza della cucina nazionale si gusta ancora di più se condita con la tenacia dei progetti con una efficace cooperazione assaporando così insieme il gusto intenso della difesa della legalità. Grano duro. Durezza e autenticità che si percepisce fin dal luogo dell' incontro con Gianluca Faraone, presidente della cooperativa sociale Placido Rizzotto: lo spiazzo di Portella della Ginestra. Dietro quei roccioni aspri, che spezzano il paesaggio giallo di stoppie e macchia riarsa, il bandito Salvatore Giuliano e i suoi spararono sulla folla il primo maggio del 1947.

Camminiamo sulla paglia di grano nei campi della cooperativa, nata nel 2001 nell'ambito dell'associazione Libera, "nomi e numeri contro le mafie", guidata da don Luigi Ciotti. E nel torrido agosto siciliano, si percepisce ancora più cruda la forza del messaggio che gli spaghetti nati da quel grano portano in casa nostra. "Queste terre -spiega Gianluca senza preamboli- erano di Giovanni Brusca, uno degli assassini del giudice Giovanni Falcone.