

Benvenuti nel paese kibbutz “Dal pecorino al ristorante qui tutto si gestisce in comune”

Emilia, contro lo spopolamento una coop degli abitanti



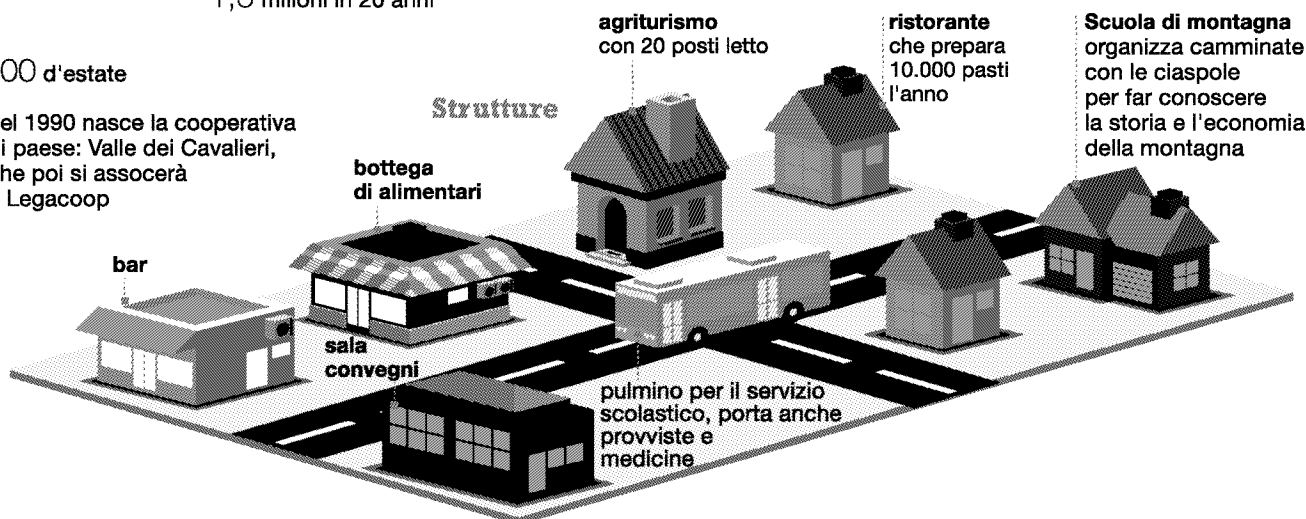
Produzione:
○ pecorino,
○ ricotta dell'Appennino reggiano
60 quintali l'anno venduti
o serviti al ristorante

Il borgo cooperativa

- **Abitanti:** 60 d'inverno
900 d'estate
- **Fatturato:** 700.000 euro l'anno
- **Organizzazione:** la proprietà è in comune
- **33 i soci** che lavorano come volontari
7 dipendenti fissi, altri stagionali
stipendio: circa 1000 euro al mese
- **Investimenti:** 1,5 milioni in 20 anni

1000 d'estate

○ nel 1990 nasce la cooperativa di paese: Valle dei Cavalieri, che poi si assocerà a Legacoop



JENNER MELETTI

SUCCISO(Reggio Emilia)
C'era l'affettatrice rossa, la mitica Berkel. C'erano le tavole di cioccolato da tagliare con il coltello, le caramelle, l'olio, il vino, la farina bianca e quella gialla. Una volta alla settimana arrivava la frutta. Ma nel 1990 Bruno Pietri chiuse la sua bottega, perché non poteva stare dieci ore dietro il bancone per servire tre o quattro clienti al giorno. Figli e nipoti che venivano a trovare i genitori portavano su le provviste comprate all'Iper di Reggio, che costavano la metà. A fianco c'era il bar di Domenico Bragazzi — anche lui sugli ottant'anni — con il biliardo in mezzo alla sala. Quattro tavolini, con i vecchi che facevano venire sera con un caffè al mattino e un bicchiere di vino al pomeriggio. Chiusero assieme, la bottega e il bar.

Non c'era altro, a Succiso, 980 metri sul livello del mare, 60 abitanti d'inverno e 1.000 d'estate. E allora i ragazzi (di allora) e gli adulti si trovarono alla Pro loco e decisero di reagire. «Mettiamoci tutti assieme, in una cooperativa. Qui l'iniziativa privata non regge più. Se vogliamo trovare un caffè, il pane fresco e soprattutto un posto dove trovarci assieme, dobbiamo costruircelo da soli».

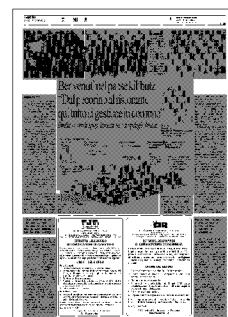
Dario Torri, presidente della coop Valle dei Cavalieri, nel 1990 aveva 27 anni. «Quelli di città — racconta — hanno tutto sotto casa e non possono capire. Un paese dove al mattino non senti il profumo del pane è un paese che non esiste. Il primo

giorno di neve guardi fuori dalla finestra e dici: che bello. Ma se non hai un bar dove andare, per trovare gli amici e fare una partita e due chiacchiere, dopo tre giorni rischi di impazzire». Allora non sapevano, quelli della Pro loco, di avere inventato «la cooperativa di paese», o «cooperativa di comunità», come vengono chiamate adesso queste realtà. «Forse somigliamo — dice Dario Torri — ai kibbutz, perché anche qui l'associazione è volontaria e la proprietà è comune. Certamente, dopo più di vent'anni, possiamo dire di avere fatto una cosa importante: abbiamo salvato il paese».

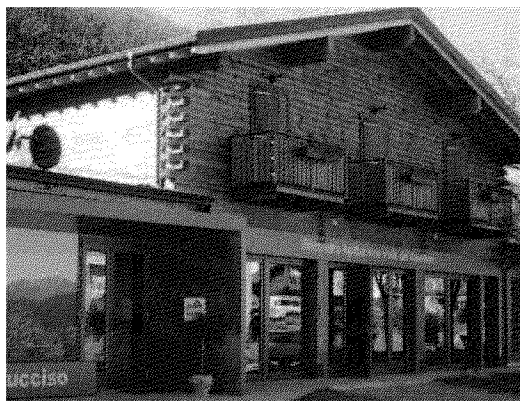
Trentatré soci, sette dipendenti fissi e altri stagionali. «Stipendi sui 1.000 euro al mese, che sono più alti di quelli di città, perché non hai l'affitto da pagare. I soci invece sono tutti volontari. La nostra è stata una sco-

perta semplice: in un paese spopolato, un'attività singola non può reggere. Ci vuole un legame fra tutte le iniziative. Noi siamo partiti dall'ex scuola elementa-

A Succiso i negozi chiudevano per mancanza di clienti ora questa formula ha salvato il borgo



re, che era stata chiusa perché aveva solo 8 bambini. Qui abbiamo costruito la bottega di alimentari, il grande bar, una sala convegni che in inverno diventa la piazza del paese, un agriturismo con 20 posti letto e un ristorante. Ma abbiamo capito che, oltre alle cose indispensabili bisogna offrire anche le eccellenze. E così ci siamo messi a produrre il pecorino e la ricotta dell'Appennino reggiano. Sessan-



ta quintali all'anno, venduti in bottega o serviti al ristorante. E abbiamo costruito anche la "scuola di montagna", per insegnare ai giovani che i monti non sono solo piste e skilift ma anche boschi, alpeggi, rifugi e camminate con le ciaspole alla ricerca di pernici e caprioli». Il fatturato della Valle dei Cavalieri, che fa parte di Legacoop, è di 700.000 euro all'anno.

Nel paese che doveva morire è difficile oggi trovare momenti di pausa. Albaro al mattino porta i bambini a scuola nel capoluogo (Ramiseto, a 20 chilometri), col pulmino della cooperativa. Otto bimbi in tutto, dalla materna alle medie. Poi passa in farmacia a prendere le medicine ordinate dal medico e fa la spesa per la bottega. Al pomeriggio prepara il pecorino, al sabato sera fa il pizzaiolo al ristorante. Giovanni cura i pascoli e le 243 pecore di razza sarda. Emiliano è il cuoco del ristorante, Maria tiene il negozio, Piera fa la cameriera, Fabio e Davide lavorano con la ruspa o l'escavatore o fanno le guide per le escursioni nel parco nazionale dell'Appennino tosco emiliano. «Ma tutto il paese, e non solo i soci — dice il presidente Dario Torri — è pronto a dare una mano. Quando si debbono preparare tortelli e cappelletti per il ristorante o le tante feste di paese che facciamo ogni anno, nonne e zie vengono a lavorare gratis».

È conosciuto anche in Giappone, il paese — cooperativa. L'altro giorno è salito quassù il professor Naonori Tsuda, docente di economia all'univer-

Oggi l'economia ruota intorno a servizi di base e prodotti di eccellenza

sità di St. Andrew's di Osaka, che studia le "cooperative di comunità" in tutto il mondo. «Ci ha raccontato che un'iniziativa come la nostra esiste in Australia. Ci ha detto che, come gli australiani, dovremmo chiedere la gestione di un piccolo ufficio postale, che da noi eviterebbe un viaggio di 20 chilometri per ritirare la pensione». Altre cooperative di paese sono nate nel reggiano ("I briganti di Cerreto") e in altri borghi italiani a rischio estinzione. Tante sono caschiuse e i camini spenti anche nelle altre frazioni di Ramiseto. «A Fornolo, Poviglio e Storlo i bar e le botteghe hanno chiuso e i paesi sono andati in malora. E questo sta succedendo in migliaia di borghi italiani, soprattutto quelli degli Appennini. A Succiso invece non c'è una casa in vendita e al ristorante prepariamo diecimila pasti all'anno. Non abbiamo niente da insegnare. Solo un consiglio: se il bar abbassa la serranda, se il forno resta spento, reagite subito».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



UN MODELLO

La cooperativa Valle dei Cavalieri di Succito è un modello studiato anche all'estero perché ha permesso la rinascita di un borgo destinato allo spopolamento e al degrado. A sinistra, i soci. A destra, il paese e la produzione di formaggio. Foto di James Bragazzi

