

**Sono Terra e Profumo di Buono,  
Respiro... ed ogni volta Affiora  
un mio Dono!**

di Antonio Vocca  
Responsabile generale  
della Organizzazione di Produttori  
Solco Maggiore

## SOLCO MAGGIORE ED IL "ROMANTICISMO DI MANIERA"

Gentili lettori, in questi anni di collaborazione con *Mediterraneo Dossier*, ho scelto di promuovere in modo *insolito* l'impresa agricola e la qualità ortofrutticola rievocando a tratti il ben noto paesaggio rurale della *Piana del Sele* (principale bacino produttivo della O.P.).

Il tentativo promozionale, non so se riuscito, ha sondato pensieri di donne ed uomini che dalla *nudità* del *pieno campo*, nonché dalle premesse di elevata fertilità e biodiversità, traggono ispirazione non solo lavorativa.

Con il rischio di eccedere in un romanticismo di maniera, ho cercato di intrecciare una idea di sviluppo possibile con la tutela di un *patrimonio comune*. Fuori da retoriche, ho eluso la tentazione di trattare l'agricoltura di qualità come *esclusivo sistema economico*, consapevole che essa rappresenti molto di più; e che proprio la parola *Agricoltura*, per la sua stessa tutela, meriti soprattutto una connessione con la parola *Vita*. Da qui l'aiuto richiesto ad *insegnamenti* (nelle pagine seguenti) apparentemente estranei al contesto, ma capaci di *legare* la medesima qualità riconosciuta al suo significato più vero, radicato nei corsi più autentici della profondità (o altezza) dell'essere.

L'esigenza di ricorrere a tali luminosi *segnali* è scaturita dalla disorientata ricerca di immagini rurali del *pieno campo*, diradate (in alcune aree) nella biancastra opacità della plastica che filtra lo sfondo semi *industrializzato* della *coltura protetta*.

*Coltura protetta* da grandine, da colpi di sole, da afidi, parassiti; ma anche paradossalmente *nascosta* alle acque meteoriche, ai raggi diretti del sole, al vento come aria.

Comunque tale valore aggiunto è ampiamente misurabile in termini di *iper* produttività ed elevata economicità.

Proseguendo su questo sentiero, la scelta colturale delle *erbette da taglio* (baby life), ha notevolmente migliorato la *performance* economica raggiunta, riducendo, anzi *eliminando* (quasi del tutto) l'eccessivo costo della manodopera. Infatti le *erbette da taglio* non si raccolgono, ma appunto, si *salciano* meccanicamente.

Progressivamente la legittima difesa del reddito agricolo si è tramutata in una corsa verso un *business* produttivo che da oltre venti anni rappresenta un prolifero investimento agognato anche da imprenditori dediti a settori diversi da quello agricolo (costruttori, albergatori, professionisti vari, ecc.).

Da addetto ai lavori non mi resta che esultare!

Dopo il *boom* del pomodoro, seguito da un paio di varietà frutticole eccezionali, trascorsi alcuni decenni è stato finalmente scoperto (*importato*) un sistema produttivo, molto più ricco dei precedenti: *baby leaf* sotto serra, per realizzare insalatine da imbustare e vendere alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Ma se così è, perché non tutti si convertono a tale prassi? Ci sono forse conseguenze ambientali e produttive a lungo termine che si celano dietro questo incredibile successo? Cosa provoca una certa angustia quando osservo *baby leaf* (incubate) sotto serra?

Non so rispondere benissimo alle prime due domande. Ma riprendendo l'impatto frontale, ciò che impetuosamente viene fuori senza freni, (e qui vi avverto, riemerge il mai sopito romanticismo di maniera), è che in questi impianti si fa fatica a vedere la terra, i *solchi*.



Eppure questi elementi, per me, rappresentano il patrimonio collettivo che andrebbe messo continuamente in evidenza. Aprendo gli occhi, si scopre che tale patrimonio è formato da beni particolari, forse immateriali (ma non tanto) tra cui: *colori, memoria, resistenza*. Infatti, da una parte i colori degli ortaggi e degli alberi da frutta, dipingendo il paesaggio, rievocano il ricordo visivo del susseguirsi delle stagioni (forse ancora quattro o già due), dall'altra le resilienze di tanti imprenditori agricoli (tuttora molti) che coltivando il *pieno campo*, legittimano il loro faticoso e prezioso compito non solo di creatori di bellezza, ma (tra semine e raccolti) di garanti del lavoro per tante donne ed uomini.

Tuttavia non ho mai collegato il fare agricoltura con una qualche forma di resistenza. Ma quando incrocio un socio della O.P., che coltiva ortaggi in 250 ettari di *pieno campo*, non mi è difficile scorgere sul suo volto una forza *contraria*, un orgoglio *discreto*, derivante non tanto dall'aver realizzato un guadagno (non ricco), ma dall'aver assolto una *funzione* per certi versi completa, compiuta. Si coglie appieno il suo legame con la Terra, che genera *Vita* anche grazie alla corrispondenza con l'ambiente naturale ed ai rischi connessi, contro i quali oppone solo la sua resistenza ed il coraggio

di osare ogni volta; il resto è solo una conseguenza.

Pertanto mi chiedo: un percorso integrale di qualità agroalimentare, può fare a meno della propria riconoscibilità paesaggistica? La qualità come metodo operativo, può fare a meno di assolvere una *funzione* sociale e di contesto? Se non è definibile assoluta la qualità di un bene *separato* dal paesaggio originario, ovvero senza una funzione *procreativa di un fine più ampio*, la qualità totale può identificarsi in una *condizione* preesistente ed in una *funzione* necessaria, divenendo patrimonio di tutti?

Se ciò è corretto, ne discende che in agricoltura non si può dividere il *frutto* dal suo *tutto*.

Occorre dunque distogliere l'attenzione dal risultato atteso quale mero *profitto* e concentrarsi sulla molteplicità di fini diretti ed indiretti, molti dei quali si riveleranno solo con il loro accadere. In questa prospettiva il paesaggio rurale offre di se un qualcosa in più; diventa dono di un bene complesso, unitaria esperienza di lavoro e di comunione.

L'*incipit* del progetto sostenibile è quindi un bene agricolo che è esso stesso paesaggio; e per questo riconoscibile in ogni sua parte. Il cui processo produttivo oscilla costantemente tra l'indignazione e la speranza; procreatore di un alimento

orientato tanto verso il mercato fresco, quanto verso una fase di trasformazione innovativa, capace di esaltarne, attraverso la riscoperta dei *sapori*, la coerenza con le sue premesse originarie.

La sintesi di questo esercizio semplice e diretto, ma non facile, è "Solco Maggiore". "Solco Maggiore" è il nostro titolo e la nostra causa.

*Terra ed alimentum.*

Sulla riconoscibilità di questo binomio abbiamo puntato la nostra *sana* tutela del reddito agricolo.

Ma la fiera che intravedo sul volto del socio Francesco va oltre. Essa riflette la speciale responsabilità del "Padrone della Vigna", che chiama al lavoro operai provenienti da tutte le parti del mondo, e paga ognuno con la stessa moneta che avrebbe certo aumentato il suo profitto, ma mai riconosciuto la sua funzione di custode di *paesaggi*, fondamentale per tutti noi.

Grazie Francesco. ⚙️



Campo di cavolfiori  
- Sito produttivo  
della OP Solco  
Maggiore

**Pagina precedente:**  
Francesco Rispoli  
della OP Solco  
Maggiore

Per chi volesse  
interagire:  
info@  
solcomaggiore.com