

 **CORRIERE DELLA SERA** **L'Economia** LE TUE NOTIZIE

FTSE MIB +0.07% FTSE IT All Share +0.06% CAC 40 +0.4% DAX 40 +0.25% FTSE 100 +0.26% Dow Jones +0.25% NASDAQ +0.66% Spres

Innovazione

Agritech e Agrifood

IN PUGLIA

Dal deserto della Xylella alla rinascita: filiera corta e investimenti fermano lo spopolamento del Salento

di Sara Tirrito

Il progetto «Santi Paduli» dell'associazione Laboratorio urbano aperto trasforma 5.500 ettari del basso Salento in un laboratorio di sviluppo locale. A finanziare con 2,7 milioni di euro le iniziative è [Fondazione con il Sud](#)



Ascolta l'articolo

7 min



NEW

Alimentare industria e agricoltura e tornare a far fiorire il basso Salento, dove il paesaggio degli ultimi anni è stato dominato da strade deserte, case vuote e alberi grigi. È l'obiettivo del progetto «Santi Paduli», creato dall'associazione Laboratorio urbano aperto (Lua) e sostenuto dalla [Fondazione con il Sud](#) con 2,7 milioni di euro negli 8 comuni delle «Terre di Mezzo», in provincia di Lecce, che con circa 2 mila abitanti a testa comprendono Botrugno, Giuggianello, Muro Leccese, Nociglia, Sanarica, San Cassiano, Supersano e Surano. Spogliato dei giovani in fuga verso il Nord e segnato dai campi devastati dalla Xylella - batterio che dal 2010 ha devastato gli oliveti e l'economia pugliese - quel territorio oggi è rinato grazie a una rete di lavoratori fra i 30 e i 40 anni che hanno deciso di restare, valorizzare il paesaggio e creare una filiera corta per soddisfare le esigenze degli abitanti e fare ripartire l'economia.

La rinascita dopo la Xylella

«Dieci anni fa tutto il territorio è stato distrutto all'istante, come se fosse stata sganciata una bomba atomica: vedemmo tutti gli alberi secchi. Ci è mancata la terra sotto i piedi – dice Giuseppe Agrosi, fondatore dell'azienda agricola Agrosi a Supersano, in provincia di Lecce –, ci siamo sentiti abbandonati, ho pensato di lasciare la Puglia e anche l'Italia». Agrosi parla con gli occhi lucidi e la testa alta, circondato dai tre figli minori che parlano un perfetto inglese e la moglie, Monica Torsello, con cui oggi conduce l'azienda agricola a Supersano, in provincia di Lecce. Anziché scappare, insieme a loro ha deciso di rimanere, e nel suo appezzamento, coltivato da generazioni dalla sua famiglia, ha creato un bosco didattico e ripiantato gli ulivi per tornare a produrre olio, quest'anno imbottigliato di nuovo per la prima volta dopo la Xylella. «Ci ha aiutati a non arrenderci avere una comunità e un progetto, quello dei «Santi Paduli», in cui non eravamo da soli – racconta –. Bisogna essere in molti per superare difficoltà così grandi».



Giuseppe Agrosi, titolare dell'azienda agricola Agrosi a Supersano

La buona mensa

Insieme ad altri 12 imprenditori, Agrosi è parte integrante della filiera corta creata dal progetto «La Buona mensa», inclusa nel progetto di Paduli, che fornisce pasti a scuole e istituti per l'infanzia dell'area degli otto comuni utilizzando esclusivamente prodotti locali, biologici e a chilometro zero. Prima dell'attivazione del programma creato dall'associazione Lua erano le multinazionali a portare il cibo ai bambini, oggi tutto è creato da piccole imprese

innescando un circolo virtuoso di produzione e collaborazione che garantisce prodotti stagionali a 350 bambini e sta creando circa 30 posti di lavoro. «Questo progetto funziona perché voluto dalla comunità, con associazioni attive da 20 anni – spiega **Stefano Consiglio**, presidente della **Fondazione Con il Sud** –. Se dentro un territorio esistono quei legami di fiducia di reciprocità che sono il fondamento del vivere civile, questi valori si riproducono anche nella sfera economica e danno vita a iniziative di sviluppo economico». Il progetto si inserisce nel Piano programmatico triennale 2025-2027 della fondazione, che individua nel contrasto allo spopolamento del Sud l'obiettivo strategico degli interventi della fondazione per i prossimi anni. Un esperimento che sembra riuscito nel territorio dei Santi Paduli, dove dal 2022 ormai costituisce un vero e proprio sistema di welfare rurale. «Se i miei figli troveranno altre persone con queste qualità, con questo amore per il territorio, sono sicuro che rimarranno», dice Giuseppe Agrosi.



La pasta di Agrimò

Le imprese

Chi è tornato e ora fa parte del progetto è Giacomo Cavalera, 32 anni, laureato in Lettere moderne a Bologna e che oggi insieme al coetaneo Marco Reho nell'azienda agricola Capiverdi si occupa della produzione degli ortaggi che arrivano sulle mense dei bambini: «Sono tornato perché a Bologna c'era già tutto, invece qui si poteva costruire, ora vogliamo formarci per capire come continuare a creare sviluppo», racconta Cavalera. La stessa scelta ha fatto Gabriele Pirelli, 36 anni, che dopo gli studi in Economia all'Università Bocconi e un'esperienza di lavoro in Lussemburgo, è tornato nel panificio dei genitori e l'ha trasformato in Agrimò, un pastificio con mulino a pietra e pasta trafilata in bronzo. «Qui i costi sono elevati ma si riesce a produrre buon grano e i bambini imparano a mangiare un prodotto coltivato e trasformato in Puglia». A portare le uova a scuola è invece l'avvocato Pietro Attilio Galati, che le alleva a terra con un sistema free range: «Ho iniziato per hobby – racconta – ora ho due dipendenti a tempo pieno e l'allevamento arriverà a breve a 1.250 galline». Le storie sono tenute insieme da

Mauro Lazzari, architetto, che dopo gli studi a Firenze è tornato a San Cassiano per far rivivere i Paduli. Con lui Stefania Semeraro, laureata a Lecce dopo una vita trascorsa in tutta Italia, Giorgio Ruggeri, nato e cresciuto a Lecce e con l'amore per il territorio, Francesco Buccarelli, tecnico dei servizi della ristorazione. Sono giovani intorno ai 30-40 anni, tutti lì per restare e costruire: «Crediamo che un progetto come La buona mensa possa insegnare fin da piccoli ai bambini ad amare il territorio, a comprendere la stagionalità dei prodotti, a mangiare cibo sano», spiega Francesco.



Il cibo prodotto per La buona mensa nell'Osteria sociale di Surano

Il recupero

La buona mensa è solo uno dei tasselli del progetto dei «Santi Paduli», che si estende su 5.500 ettari di territorio e mira a innescare un processo di rigenerazione urbana e del paesaggio. Tra gli obiettivi portati avanti dall'associazione Lua con **Fondazione con il Sud** c'è l'Uliveto pubblico e il Bosco del parco, che hanno riqualificato un bosco parzialmente abbandonato e l'Opificio dei frutti minori, che ha trasformato un ex deposito di automezzi dismesso in un centro di conversione dei prodotti agricoli integri ma esclusi dalla grande distribuzione.

L'alleanza tra pubblico e privato sociale

La forza del progetto risiede nella capacità di costruire alleanze stabili tra diversi attori del



territorio. Associazioni, cooperative sociali, consorzi, comuni, scuole, piccole imprese e cittadini si sono uniti per un processo di co-progettazione che ha trasformato la frammentazione tipica dei piccoli centri in una risorsa per lo sviluppo condiviso, scalzando anche le multinazionali. «Questo è possibile solo se ci sono associazioni che conoscono il territorio e vogliono farlo progredire», dice il direttore di **Fondazione con il Sud** Marco Imperiale. Il finanziamento della fondazione, mediamente con un orizzonte di 3 anni, non ha una scadenza e punta a innescare uno sviluppo che si autosostiene. «È un'infrastruttura sociale e culturale – spiega – che diventa la piattaforma su cui viaggia lo sviluppo economico».

Salento

10 giugno 2025

© RIPRODUZIONE RISERVATA