

VI  
DEGUSTAZIONE  
NI



PRIMO FORUM ESPOSITIVO  
DEI BENI CONFICATI

1 APRILE 2022

## I vini delle cooperative

Apeiron

CAMPANIA



Consorzio Madonita  
per la Legalità e lo Sviluppo

SICILIA



Eureka

CAMPANIA



(R)esistenza

CAMPANIA



Terra Felix

CAMPANIA



Legalità  
Organizzata in  
Campania

Sviluppo Campania



# INDICE

<b>Cooperativa Sociale Apeiron .....</b>	<b>3</b>
Altre attività .....	5
I punti di forza dell'iniziativa .....	5
Le criticità .....	5
Le partnership .....	6
I programmi futuri .....	6
I fabbisogni .....	6
Aglianico "100 moggi" .....	7
Pallagrello "100 moggi" .....	8
Bianco passito "100 moggi" .....	9
Contatti .....	10
<b>Consorzio Madonita per la Legalità e lo Sviluppo .....</b>	<b>11</b>
I punti di forza della Cooperativa .....	13
Le criticità .....	13
Le partnership .....	13
I programmi futuri .....	14
I fabbisogni .....	14
Vino biologico Catarratto .....	15
Busiate – pasta di grano duro siciliano bio .....	16
Passata di pomodorino siccagno bio .....	17
Contatti .....	18
<b>Eureka Cooperativa Sociale ONLUS .....</b>	<b>19</b>
Altre attività .....	2
I punti di forza dell'iniziativa .....	21
Le criticità .....	21
Le partnership .....	21
I programmi futuri .....	22

I fabbisogni .....	22
Fossa Greca - Aglianico Igt Terre del Volturno .....	23
"Rosato 59" .....	24
"Il Principei" Asprino spumante millesimato .....	25
Contatti .....	26
<b>Cooperativa Sociale (R)esistenza .....</b>	<b>27</b>
Altre attività .....	28
I punti di forza della Cooperativa .....	29
Le criticità .....	29
Le partnership .....	29
I programmi futuri .....	30
I fabbisogni .....	30
"Selva Calandona" .....	31
Contatti .....	32
<b>Cooperativa Terra Felix .....</b>	<b>33</b>
Altre attività .....	34
I punti di forza della Cooperativa .....	35
Le criticità .....	35
Le partnership .....	35
I programmi futuri .....	36
I fabbisogni .....	36
"GUISA 1787" Asprinio Doc .....	37
"SEMELE 530 a.C" Spumante delle feste .....	38
"HESPERA 740 a.C" Asprino .....	39
Contatti .....	40

## Cooperativa Sociale Apeiron



### La storia

La Cooperativa Sociale Apeiron nasce nel 2008, focalizzando la propria attività sulla gestione di strutture e servizi sanitari, socio-assistenziali e di inserimento professionale.

La Cooperativa si pone come mission quella di "contribuire alla creazione di un welfare di comunità attraverso la messa in rete di servizi territoriali non più rivolti al mero assistenzialismo, bensì che ponga al centro la persona e le sue risorse come risposta al disagio e alla disabilità tramite la realizzazione di un centro d'eccellenza di inserimento lavorativo volto soprattutto a soggetti svantaggiati.

Il tutto attraverso il riutilizzo sociale dei beni confiscati alla camorra come lotta all'illegalità".

### Le attività svolte

La Cooperativa Sociale Apeiron gestisce un'ampia gamma di iniziative, avendo da sempre puntato sulla diversificazione delle attività. Nel complesso gestisce i seguenti beni confiscati alla camorra:

I Cento Moggi (Pignataro Maggiore): il bene, confiscato alla cosca Nuvoletta, è composto da 10 stanze, bagni, cucine, una lavanderia, 1 locale di 300 mq, un capannone esterno di 300 mq, il tutto su di un'area che si estende per circa 3600 mq, oltre un terreno

coltivato a vite di circa 2 ettari e un altro agricolo di circa 1000 mq, due serre ed un ulteriore ettaro di terreno biologico.

E' qui che hanno sede i locali del Centro Cottura Pasti per ristorazione collettiva e il primo centro di accoglienza sito su un bene confiscato, oltre l'agricoltura sociale, la produzione vinicola e i Campi estivi Libera.

Villa Imposimato: bene confiscato al killer di camorra Antonio Abbate, appartenente alla cosca Lubrano-Ligato, sito in Pignataro Maggiore (CE) e dedicato alla memoria del sindacalista Franco Imposimato, vit-

tima innocente di camorra.

La Villa di circa 300mq interni e oltre 1000 mq. esterni con giardino, piscina ed area relax con dépendance. La struttura, inoltre dispone di uno spazio di oltre 150 mq adibito a laboratorio. Nel bene risiede una comunità alloggio per minori, un centro di formazione professionale.

Un terreno agricolo, sito in Santa Maria La Fossa, con coltivazione di grani pregiati, per la produzione di pasta.

Inoltre, in ATI con altri operatori con capofila l'APS Nessuno Escluso, è nella gestione di La Casa del

Sole, un centro antiviolenza presso Quarto in provincia di Napoli.

Una delle attività su cui la Cooperativa si sta concentrando maggiormente è quella relativa alla formazione professionale ed alla consulenza, rivolta non solo al mondo delle cooperative sociali ma anche ad altri soggetti privati.

Ha realizzato diverse iniziative finanziate sulle misure Garanzia Giovani e Resto al Sud, sul PON Legalità e lo Sportello PICO per la transizione digitale.

È un'area questa destinata ad ampliarsi nei prossimi anni.



## Altre attività

### Budget salute

- Uno strumento innovativo per l'integrazione sociale e professionale di utenti con disagio psichico.

### Accoglienza

- Accoglienza di immigrati, rifugiati politici, ragazzi disagiati e persone con problemi psichiatrici per offrire un'opportunità di apprendere un mestiere all'interno di un ambiente sano e accogliente.

### Comunità alloggio

- Servizio educativo residenziale a carattere comunitario, per gruppi di minori in difficoltà, con la presenza di operatori professionali che assumono la funzione di adulti di riferimento.

## I punti di forza della cooperativa

Il progetto di valorizzazione si fonda sui seguenti principali punti di forza:

AMPIA  
DIVERSIFICAZIONE  
DELLE ATTIVITÀ

TEAM  
COMPETENTE  
E IMPRENDITIVO

AVER PUNTATO  
DA SEMPRE  
SULLA  
SOSTENIBILITÀ  
ECONOMICA

## Le criticità

Il progetto di valorizzazione dovrà affrontare le seguenti principali criticità:

DIFFICOLTÀ  
NELL'INTERLOCUZIONE  
CON LE ISTITUZIONI

TENSIONI  
MALAVITOSE

CAMPAGNE  
DIFFAMATORIE

## Le partnership



## I programmi futuri



## I fabbisogni



## I vini prodotti

### AGLIANICO "100 MOGGI"



Il vino "100 moggi" nasce su un terreno confiscato a Pignataro Maggiore, in provincia di Caserta.

Risultato del riscatto di un territorio che da sempre caratterizza la Cooperativa e i suoi percorsi di autonomia e inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

Da uve aglianico tipiche del territorio nasce questo vino rosso il quale, dopo vinificazione con macerazione di circa 10 giorni, prosegue con un affinamento in acciaio di circa 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

Il colore è di un rosso vivo ed al naso si scoprono sentori di frutti rossi, il gusto è morbido con tanni moderati, la media struttura gli permette l'abbinamento con antipasti a base di affettati di formaggi e salumi e secondi a base di carne.

## PALLAGRELLO "100 MOGGI"



Un vino bianco che prende vita da uve della varietà Pallagrello bianco raccolte a mano e vinificate con pressatura soffice, fermentando a temperatura controllata per circa 15 giorni, segue un affinamento in acciaio di circa 2 mesi e un passaggio in botti di rovere per circa 4 mesi.

Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino delicato e trasparente, dal profumo persistente con sentori di frutta gialla matura e note di fiori bianchi e vaniglia; il gusto è delicato, non eccessivamente alcolico e moderata acidità.

Corpo elegante ed equilibrato. La tipicità organolettica di questo vino consente di abbinarlo ad antipasti e primi piatti di mare, oppure a secondi piatti a base di carni bianche.

## BIANCO PASSITO "100 MOGGI"



Un passito che prende vita da vendemmia tardiva delle uve poste per due mesi su graticci per continuare l'appassimento naturale

Successivamente vengono sottoposte a pressatura per ottenere il mosto che fermenta lentamente a temperatura controllata e terminando la fermentazione in barrique di rovere.

Il colore è tipicamente ambrato, gusto deciso, ed il profumo ricorda frutta secca e miele.

Vino da meditazione, da abbinare a formaggi stagionati o a dolci a pasta secca.

## Consorzio Madonita per la Legalità e lo Sviluppo

### Contatti

- +390823871548
- <https://www.apeironcooperativa.it>
- [info@apeironcooperativa.it](mailto:info@apeironcooperativa.it)
- <https://www.facebook.com/apeironcoopsoc>

### Come arrivare

- Bene Confiscato 100 Moggi S.P. 148 snc,  
81052 Pignataro Maggiore (CE)
- In auto*  
Da Napoli: 50 km

### Consorzio Madonita LEGALITÀ E SVILUPPO



### La storia

Un territorio, quello delle Madonie, dove 19 comuni decidono di costituire il Consorzio Madonita per la Legalità e lo Sviluppo, con lo scopo di contrastare l'illegalità e di far nascere un modello di sviluppo territoriale che si basi sul coinvolgimento delle comunità locali.

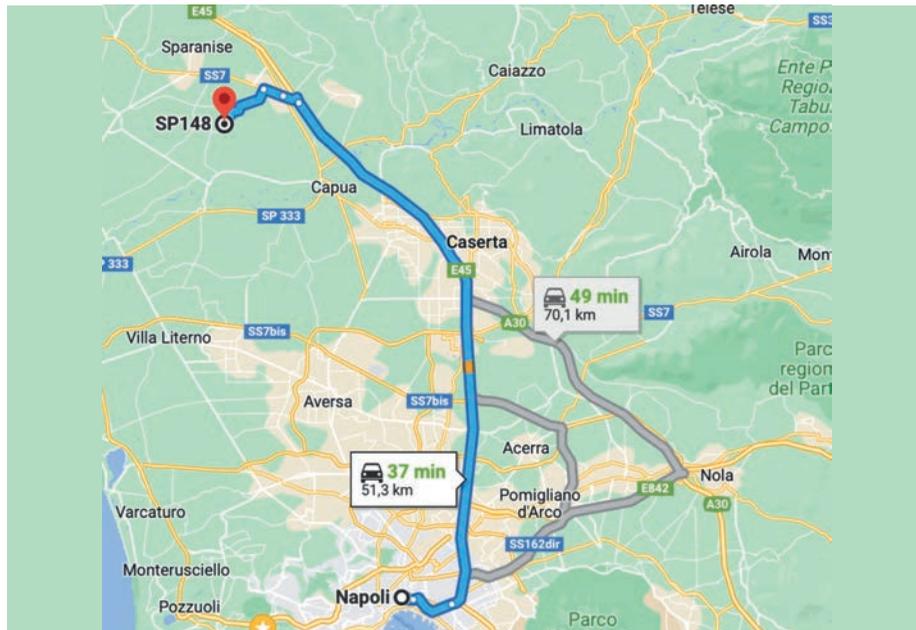
Amministratori pubblici che decidono attraverso un bando con evidenza pubblica di selezionare giovani del territorio per costituire una Cooperativa che prenda in gestione il feudo Verbumcaudo, dopo un periodo di formazione. Verbumcaudo è un antico feudo di 151 ettari nel territorio delle Madonie, nel cuore della Sicilia agraria. Confiscato dal Giudice Giovanni Falcone al boss mafioso Michele Greco detto il "papa", capo indiscusso della cupola mafiosa siciliana degli anni 70/80, viene successivamente restituito alla collettività delle Madonie ed oggi è coltivato da questi giovani madoniti. Un luogo di sviluppo, di crescita economica e socia-

le, di speranza per le vicine comunità. Oggi i madoniti si sono riappropriati del bene per mezzo di undici giovani che si sono costituiti in cooperativa, denominata "Verbumcaudo".

Gli stessi hanno avuto il coraggio di dare una nuova storia ai campi abbandonati partendo dal lavoro della terra, dalle coltivazioni biologiche e di eccellenza, costituendo così la Cooperativa Sociale Verbumcaudo.

Le storie delle ragazze e dei ragazzi della cooperativa sono storie di "restanza", tutti giovani che stanno scegliendo di investire nell'entroterra siciliano: ci sono ingegneri, geologi, guide naturalistiche, agronomi, commercialisti e addetti alle lavorazioni agricole qualificati. Verbumcaudo è simbolo di riscatto e rappresenta tutta la tenacia di una generazione che ha deciso di lottare con ostinazione per il diritto di rimanere nella propria terra e lavorare con passione e dignità.

Una storia quindi di "buona politica" e di sviluppo terri-





toriale dove lo Stato si integra e supporta le comunità locali, in nome della legalità.

### Le attività svolte

I contadini della Cooperativa Verbumcaudo si prendono cura della terra, la coltivano con metodo biologico e con un impatto produttivo che rispetta l'ambiente, seguendo i tempi e i ritmi dei processi naturali.

Le principali produzioni sono:

- Il vino
- Il grano e i prodotti derivati

- Il pomodoro siccagno e le passate

Dal vitigno a bacca bianca autoctono siciliano dedicato a Placido Rizzotto, l'uva vendemmiata è stata trasformata in Catarratto biologico, un vino fermo e fresco da versare nei vostri calici per assaporare uno dei vini più virtuosi che l'entroterra siculo possa offrire.

Così il grano viene trasformato in forme speciali di pasta biologica secondo un processo di lavorazione artigianale caratterizzato

dalla trafilatura ruvida al bronzo e da un rigoroso controllo di tutte le fasi di produzione, dal dosaggio degli ingredienti al confezionamento finale.

Il pomodoro siccagno, coltivato senza apporto d'acqua e raccolto a mano, è oggi una passata di alta qualità caratterizzata da una polpa densa rosso vermiglio.

Ceci, lenticchie verdi e rosse si aggiungono al paniere di prodotti biologici che è possibile ordinare nello store online della cooperativa (<https://verbumcaudo.it/shop/>).

La Cooperativa gestisce uno store fisico, denominato ENTROTERRA – EMPORIO BIOLOGICO VERBUMCAUDO, ubicato nel Comune di Polizzi Generosa in provincia di Palermo, dove è possibile acquistare tutti i prodotti biologici della Cooperativa, come la pasta di grano duro Marco Aurelio, ceci, lenticchie, vini, pomodoro siccagno ed altro.

Infine, all'interno della masseria è attiva una Banca del germoplasma, gestita in partnership con IRVA attraverso progetti di ricerca e sperimentazione attivati su 36 vitigni autoctoni siciliani.

## I punti di forza della Cooperativa

Il progetto di valorizzazione si fonda sui seguenti principali punti di forza:

COESIONE  
POLITICA  
SUL TERRITORIO

TEAM GIOVANE,  
COMPETENTE  
E MOTIVATO

SUPPORTO  
DELLA COMUNITÀ  
LOCALE

## Le criticità

Il progetto di valorizzazione dovrà affrontare le seguenti principali criticità:

ECESSIVA  
BUROCRAZIA

ACCESSIBILITÀ  
VIABILITÀ

ASSENZA  
DI STRUMENTI  
CREDITIZI  
INNOVATIVI  
E COERENTI  
CON I BISOGNI  
DEGLI AGRICOLTORI

## Le partnership

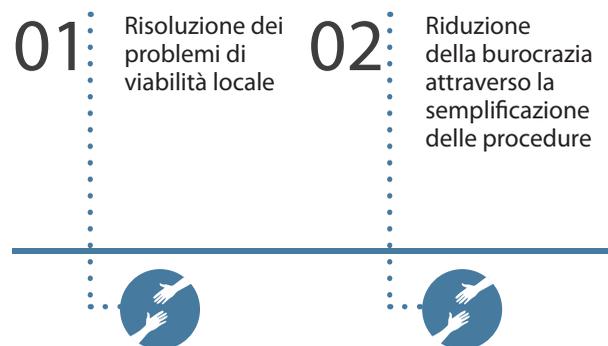


## I programmi futuri



14

## I fabbisogni



## Il vino e gli altri prodotti

### VINO BIOLOGICO CATARRATTO



Dal vigneto Placido Rizzotto a bacca bianca autoctono siciliano, coltivato a Verbumcaudo, antico feudo delle Madonie, nel cuore della Sicilia.

Le sue origini si perdono nella storia, essendo tra i vitigni più antichi dell'Isola.

L'elevata resa è all'origine del nome che significa abbondanza. Vino fermo e fresco di colore giallo paglierino.

Al palato si presenta sapido, leggero, morbido.

Al naso presenta note agrumate e floreali. Ideale per accompagnare piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera.

Vendemmia: fine settembre

Da gustare a 10-12°

15

## BUSIATE – PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO BIO



Il grano duro Marco Aurelio è una varietà di grano 100% italiano e porta lo stesso nome del grande imperatore romano “buono”.

Un nome glorioso per un grano che vanta il primato di eccellenza per le caratteristiche della granella, il tenore proteico e la qualità del glutine.

La mietitura avviene a piena maturazione e la molitura a freddo ne preserva le caratteristiche organolettiche.

La pasta Verbumcaudo, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, acquista così un colore, una consistenza e un gusto eccezionali.

## PASSATA DI POMODORINO SICCAGNO BIO



Il pomodorino di Verbumcaudo viene coltivato in “siccagno”, ovvero senza apporto d’acqua, raccolto a mano e lavorato fresco senza l’aggiunta di alcun ingrediente.

Un’agricoltura sostenibile che garantisce un prodotto ricco di sapori e nutrienti.



## Eureka Cooperativa Sociale ONLUS

### Contatti

- +390921766493
- <https://verbumcaudo.it>
- [amministrazione@verbumcaudo.it](mailto:amministrazione@verbumcaudo.it)
- <https://www.facebook.com/verbumcaudo>

### Come arrivare

- C.da Verbumcaudo, 90028 – Polizzi Generosa (PA)

*In auto*

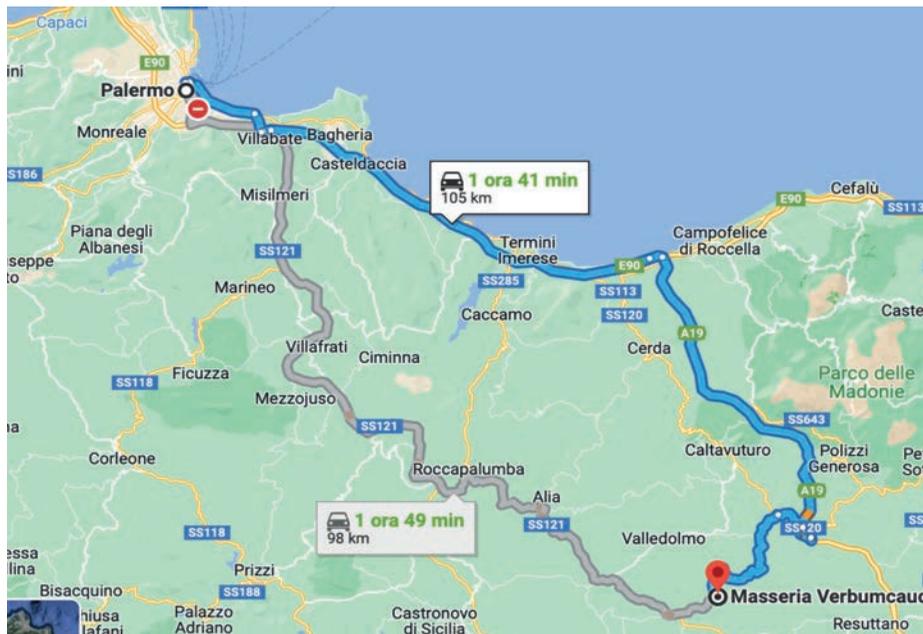
- Da Palermo: 105 km

# Vitematta

### La storia

Eureka Cooperativa Sociale Onlus nasce nel 2005, ponendosi come sfida quella di contribuire all'emancipazione sociale e lavorativa del territorio attraverso la cura e l'inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati, nel settore dell'agricoltura e della vinificazione. Nel 2009 la cooperativa riceve in affidamento due terreni confiscati sul territorio di Casal di Principe e dà vita al Centro di agricoltura sociale "Antonio di Bona", agricoltore di Casal di Principe, vittima innocente di camorra. Cogliendo la sfida del riutilizzo sociale e produttivo dei beni confiscati alle mafie la cooperativa riesce a realizzare 5 inserimenti lavorativi di persone svantaggiate e ad avviare una serie di attività agricole praticate con metodi tradizionali. Nell'estate 2009, grazie al contributo dei volontari di E!State Liberi, arriva il primo raccolto di pesche che ha permesso di realizzare una confettura di "percoche" a marchio "Terra nostra". Negli anni, la cooperativa ha consoli-

dato sempre più l'idea che attraverso l'agricoltura sociale si possa dare risposte concrete, legali e sostenibili ai bisogni di un territorio difficile come Casal di Principe e dell'Agro Aversano. Ad oggi, la cooperativa gestisce circa 11 ettari di terreni confiscati tra Casal di Principe e Santa Maria La Fossa, di cui una parte con produzione biologica, producendo una vasta gamma di frutta tra cui uva da vino, albicocche, pesche, mela annurca, prugne, venduta a km zero secondo il principio della filiera corta. I prodotti, trasformati dalla cooperativa sociale "Al di là dei sogni", vengono commercializzati con il marchio ad ombrello "N.C.O. Nuovo Commercio Organizzato": un progetto di rete che vede la cooperativa Eureka, insieme ad altre realtà di cooperazione del territorio, promuovere un'economia alternativa a quella camorristica, che sia prima di tutto sostenibile e attenta ai bisogni delle persone, con particolare attenzione per quelle in difficoltà.





## I punti di forza dell'iniziativa

ATTIVAZIONE  
DI PERCORSI DI  
FORMAZIONE LAVORO  
ALL'INTERNO DELLA  
COOPERATIVA

SOSTENIBILITÀ  
ENERGETICA PER  
TUTTE LE AZIONI  
DELLA COOPERATIVA

RELAZIONI  
DURATURE

## Le criticità

RITARDI  
DEI PAGAMENTI  
SETTORE PUBBLICO

MANCANZA  
DI PROGETTUALITÀ  
DEL SETTORE PUBBLICO  
SUL PRIVATO

CAMPAGNE  
DIFFAMATORIE

## Le partnership



Negli ultimi anni è arrivata una nuova sfida: trasformare le uve prodotte sugli 11 ettari di terreni confiscati che la cooperativa sociale Eureka gestisce tra Casal di Principe e Santa Maria La Fossa, nello stesso stabile dove vivono e operano gli utenti affidati alla cura della cooperativa sociale. Nasce così la Cantina "Vitematta", dove il vino è vinificato in grotte secolari scavate nel tufo, tipiche dell'Agro Aversano, e dove è possibile anche gustare un buon calice di vino associato ai prodotti tipici del territorio, abbracciati da un clima familiare e da un'accoglienza sempre speciale.

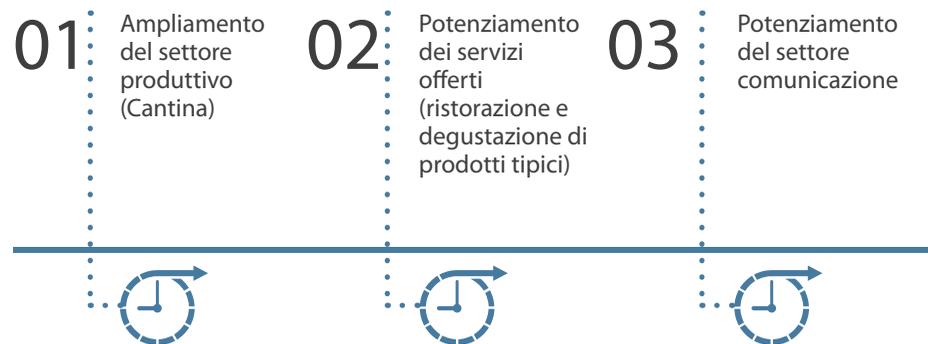
### Le attività svolte

La Cantina "Vitematta" si estende su circa 1400 mq di un antico cortile, di proprietà della famiglia Letizia, situato nel cuore della città di Casal di Principe. Il Vino viene trasformato ed affinato in grotte secolari scavate nel tufo tipiche dell'Agro Aversano, che presentano l'umidità, la luce e la temperatura ottimale per una corretta conservazione del vino.

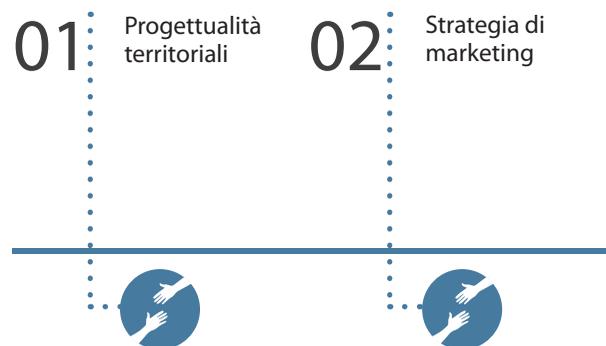
"La Cantina, dotata delle più moderne attrezzature per la vinificazione dell'uva e l'imbottigliamento del vino, si contraddistingue per la possibilità di poter gustare i vini, insieme ai

prodotti della cucina tipica del territorio". Nello stabile che ospita la cantina, infatti, è stato pensato anche un locale dedicato alla degustazione di vini e eccellenze gastronomiche locali ed alla condivisione di saperi ed esperienze

## I programmi futuri



## I fabbisogni



## I vini prodotti

### FOSSA GRECA - AGLIANICO IGT TERRE DEL VOLTURNO



#### DESCRIZIONE

Affinamento acciaio e legno (barriques)

#### VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in campo, la vendemmia avviene raccogliendo le uve poste in cassette da circa 20kg, portate in cantina segue la pigiodiraspatura. La macerazione delle uve avviene in acciaio per circa 10gg, dopo la svinatura il vino termina la fermentazione in botti di rovere per circa 12 mesi, l'affinamento in bottiglia è di almeno 2 mesi.

#### DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, dal profumo intenso e persistente con netti sentori di frutti rossi, e spezie; il gusto è importante e strutturato con ritorno delle note olfattive, giustamente tannico nota tipica dell'aglianico, ma con retrogusto dedicato alla tostatura ed alla vaniglia note donate dall'affinamento in legno. Corpo robusto e persistente.

#### ABBINAMENTO

Vino strutturato e con buona presenza alcolica, ciò consente di abbinarlo ad antipasti a base di affettati di salumi, primi elaborati al forno come la lasagna napoletana o secondi a base di carne ed carni alla brace.

Temperatura di servizio: 12-14°C

## ROSATO 59



### DESCRIZIONE

Rifermentazione ed affinamento in bottiglia

### VINIFICAZIONE

Raccolta anticipata delle uve rosse in particolare aglianico, poste in cassette da circa 20kg, segue pigiodiraspatura e pressatura, affinato in contenitori di acciaio per circa 4 mese per la preparazione della base spumante. La presa di spuma avviene in bottiglia con tappatura manuale delle bottiglie con tappo a corona, la sosta in bottiglia prosegue per almeno 24 mesi a seconda delle condizioni organolettiche desiderate, circa 22 mesi in ceste di acciaio e 2 su pupitre, prosegue la sboccatura e la tappatura con tappo a fungo.

### DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosa delicato, trasparente, dal profumo intenso e persistente con netti profumi floreali e di lievito; il gusto ha un impatto brioso a cui segue una bollicina importante con perlage fine e persistente, chiude un retrogusto fresco e fruttato. Corpo intenso ed equilibrato.

### ABBINAMENTO

La buona acidità e la presenza delle bollicine consentono l'abbinamento a tutto pasto con piatti delicati di carni bianche, zuppe di legumi, frittture e la classica pizza.

Temperatura di servizio: 8-10°C

## IL PRINCIPE ASPRINIO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO



### DESCRIZIONE

Rifermentazione ed affinamento in bottiglia

### VINIFICAZIONE

Raccolta anticipata delle uve Asprinio poste in cassette da circa 20kg, segue pigiodiraspatura e pressatura, affinato in contenitori di acciaio per circa 4 mesi per la preparazione della base spumante.

La presa di spuma avviene in bottiglia con tappatura manuale delle bottiglie con tappo a corona, la sosta in bottiglia prosegue per almeno 24 mesi a seconda delle condizioni organolettiche desiderate, circa 22 mesi in ceste di acciaio e 2 su pupitre, prosegue la sboccatura e la tappatura con tappo a fungo.

### DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino, trasparente, dal profumo intenso e persistente con netti sentori di lievito e scorza di pane senza però perdere le tipiche note minerali ed agrumate; il gusto ha un impatto acido e pastoso accompagnato da una bollicina importante con perlage fine e persistente, chiude un retrogusto fresco e minerale. Corpo intenso ed equilibrato.

### ABBINAMENTO

L'elevata acidità e la presenza delle bollicine consentono l'abbinamento a tutto pasto con piatti delicati di pesce, oltre al tradizionale abbinamento con la mozzarella di bufala e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8-10°C

## Cooperativa Sociale (R)esistenza

### Contatti

+390818923880

<https://www.vitematta.it/shop/>

[ecommerce@vitematta.it](mailto:ecommerce@vitematta.it)

[https://www.facebook.com/vitematta/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/vitematta/?ref=page_internal)

### Come arrivare

Vitematta - Via Treviso I Traversa, 81033 Casal di Principe Caserta

*In auto*

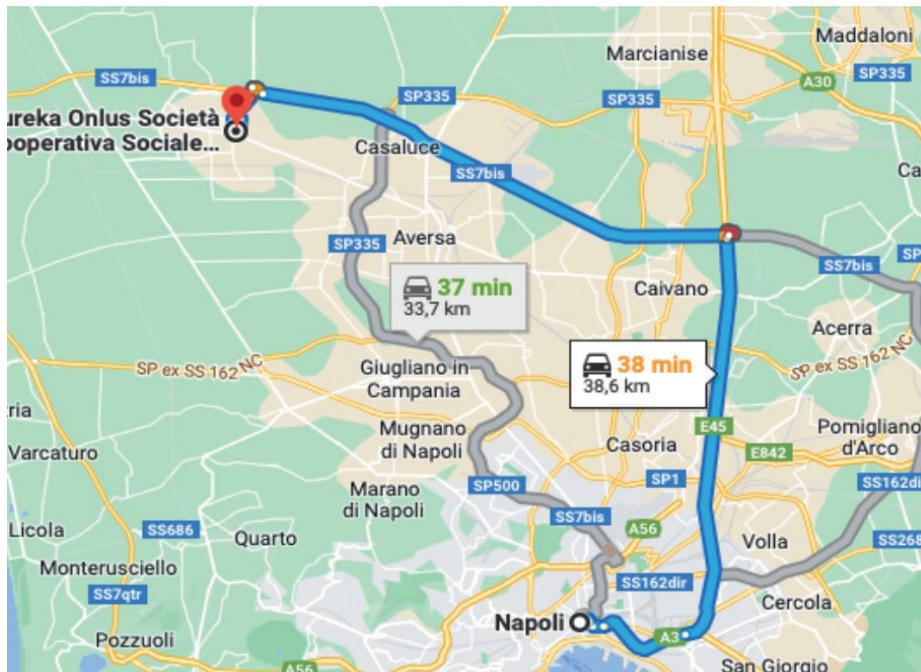
Da Napoli: 38 km

(R)  
esistenza

### La storia

Nel quartiere Scampia di Napoli, con la logica dell'agricoltura sociale, nel febbraio del 2012 nasce la Società Cooperativa Sociale (R)esistenza. La Cooperativa intende perseguire l'interesse generale della comunità locale tenendo al centro la promozione una-

na e l'integrazione sociale dei cittadini, oltre al diritto alla felicità, promuovendo uno sviluppo sociale capace di coniugare la solidarietà con la formazione e la valorizzazione di ogni singolo individuo attraverso la valorizzazione e la gestione dei beni confiscati e dei beni comuni.



## Altre attività

### Promozione e valorizzazione

- Promozione e valorizzazione dei beni comuni e dei beni confiscati, in particolare del Fondo Rustico Amato Lamberti di Chiaiano e Il centro polifunzionale Officina delle Culture "Gelsomina Verde" di Scampia

### Accoglienza

- Comunità alloggio per minori stranieri non accompagnati

### Reinserimento sociale

- Inserimento sociale, professionale e lavorativo per detenuti attraverso la produzione agricola sul bene confiscato

## I punti di forza della Cooperativa

Il progetto di valorizzazione si fonda sui seguenti principali punti di forza:

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PRIMO BENE AGRICOLO DELLA CITTÀ DI NAPOLI

INSERIMENTO LAVORATIVO DI DETENUTI

## Le criticità

Il progetto di valorizzazione dovrà affrontare le seguenti principali criticità:

DIFFICOLTÀ NEL REPERIRE FINANZIAMENTI

DIFFICOLTÀ A REPERIRE ACQUIRENTI

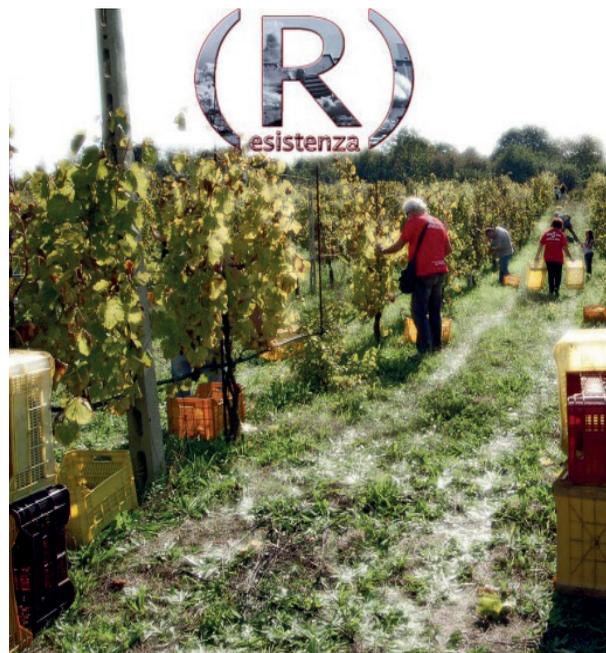
## Le partnership



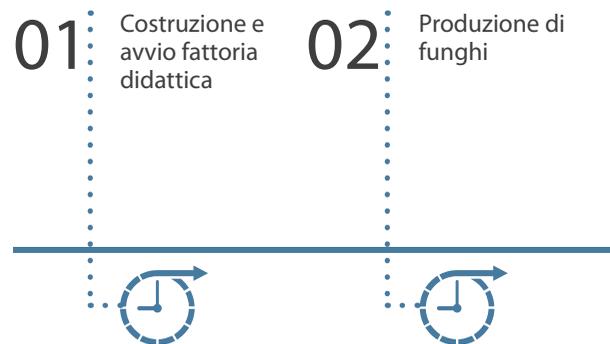
+

RETE ASSOCIATIVA TERRITORIALE

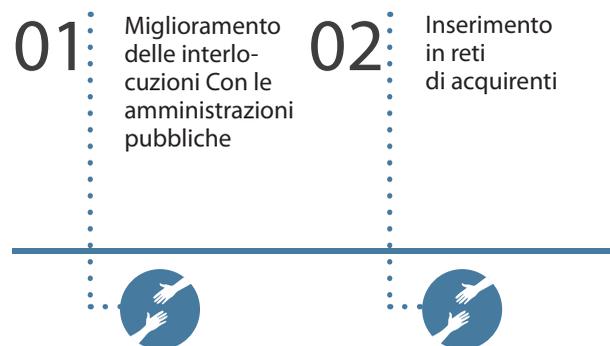
+



## I programmi futuri



## I fabbisogni



## I vini prodotti

### SELVA LACANDONA



#### Falanghina DOC dei Campi Flegrei

Prodotta tra i 250 e i 300 metri s.l.m con sistema spalatrone o puteolano a spalliera.

Vite allevata su PIEDE FRANCO, ovvero NON INNESTATA su piede americano, vive sulle PROPRIE RADICI.

#### TERRENO:

Sabbia vulcanica di natura pomicea e trachitica.

#### RESA PER ETTARO:

90 quintali per ettaro.

#### VENDEMMIA:

Raccolta manuale. Prima decade di ottobre, in cassette da 20 Kg.

#### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 15°C

#### MATURAZIONE:

In acciaio con AFFINAMENTO di uno o due mesi dopo l'imbottigliamento

## Cooperativa Terra Felix

### Contatti

+393389036815

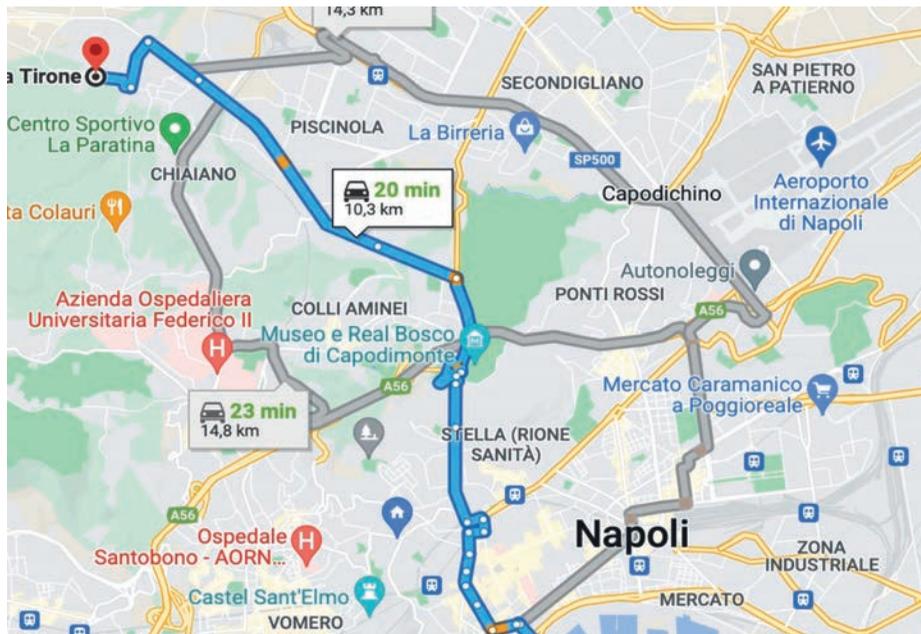
coop.resistenza@libero.it

### Come arrivare

Sede Operativa: Via Tirone snc – 80145 Napoli

*In auto*

Da Napoli: 10 km



### La storia

In un contesto sociale che, agli occhi dei più, risulta ormai svalutato dal punto di vista ambientale, culturale e morale, nasce il 4 luglio del 2012 la Società Cooperativa Sociale "Terra Felix".

La Cooperativa intende perseguire l'interesse generale della comunità locale tenendo al centro la promozione umana e l'inte-

grazione sociale dei cittadini; vuole promuovere uno sviluppo sociale capace di coniugare la solidarietà e l'assistenza con la formazione e la valorizzazione di ogni singolo individuo. L'esperienza e il know-how dei soci della Cooperativa, nei diversi settori di azione, non lasciano dubbi al valore professionale e soprattutto etico di tutte le attività messe in campo.

La mission è quella di orientare lo sviluppo del territorio di Terra di Lavoro in una logica di sostenibilità ambientale, economica e sociale, di responsabilità e di partecipazione dei soggetti pubblici e privati e dell'intera comunità locale.

Il territorio di riferimento del progetto Terra Felix si estende dalla provincia nord di Napoli a quella sud di Caserta. La "Terra di Lavoro": un territorio caratterizzato, oggi, da un forte degrado legato alla speculazione edilizia, alla mancanza di infrastrutture, all'inquinamento e alla presenza massiccia di organizzazioni criminali.



## Altre attività

### il museo e i laboratori didattici

Un ecomuseo, con laboratori didattici, realizzato grazie alla rifunzionalizzazione dei locali sottotetto del corpo sud del casale. Il progetto, quindi, ha reso ufficiale l'esistenza dell'Ecomuseo, ha visto la realizzazione di 18 Orti Sociali e del Giardino dei Sensi e l'avvio della Tipicheria. In questo contesto si organizzano percorsi di educazione ambientale rivolti alle scuole, nonché eventi di promozione culturale e ambientale.

Il Casale di Teverolaccio ha così rafforzato la sua dimensione di Bene Comune, per la comunità di Succivo e degli altri Comuni limitrofi. Il Casale infatti è stata meta di visita di moltissime persone di tutte le età, che vi hanno trovato un luogo sereno per trascorrere il tempo, facendo qualcosa per se stessi e per gli altri: coltivare, imparare, giocare, assaggiare, chiacchierare, passeggiare. In particolare, il progetto "N'Orto - Il Nonno nell'Orto" prevede infatti: orti sociali ed agricoltura naturale; educazione alle pratiche agricole sostenibili; laboratori didattici per le scuole; Km zero e produzioni locali.

### Il giardino

Valorizzazione e riqualificazione del Giardino nella sua totalità, in cui vengono mantenuti gli orti sociali e didattici già attivati e realizzare il giardino dei sensi e le aule didattiche all'aperto.

Queste attività sono state realizzate a partire da gennaio 2020, attraverso appuntamenti dedicati alle scuole e alle famiglie.

Attualmente, la Cooperativa gestisce:

- la rigenerazione attraverso la produzione di cardo di 7 ettari di terreni inquinati da metalli pesanti, a Santa Maria La Fossa;
- 5 ettari alla Balzana per la produzione di grano antico;
- Un capannone a Santa Maria La Fossa per la produzione di fungo cardoncello e recupero della bio-massa.

La Cooperativa realizza inoltre il progetto AgRigeneration, finanziato da Regione Campania, per favorire l'agricoltura sociale e la costituzione di una rete di agricoltori con il fine di creare un paniere unico di prodotti della terra.

### La tipicheria

Apertura di un punto di esposizione e degustazione dei prodotti enogastronomici tipici locali in cui promuovere le produzioni di qualità e produzioni in proprio delle eccellenze locali e organizzare eventi tematici, all'interno dei locali un tempo adibiti a stalla.

## I punti di forza della Cooperativa

ESSERSI  
SPECIALIZZATI  
SUL TEMA DELLA  
RIGENERAZIONE  
SOCIALE

AVER CREATO  
UNA IMPORTANTE  
RETE  
DI PARTNERS

ESSERE PROMOTORI  
DI INNOVAZIONE  
SOCIALE  
E AMBIENTALE

## Le criticità

Il progetto di valorizzazione dovrà affrontare le seguenti principali criticità:

DIFFICOLTÀ  
NEL REPERIRE  
FINANZIAMENTI

SCARSA  
CONCERTAZIONE  
CONGLI ENTI  
PUBBLICI

ECESSIVA  
BUROCRAZIA  
NELL'AFFIDAMENTO  
DEI BENI CONFISCATI

## Le partnership



## I programmi futuri

- 01: Rafforzamento dei progetti di rigenerazione sociale
- 02: Creazione di un bio-distretto in provincia di Caserta, per la promozione della conversione alla coltivazione biologica

36

## I fabbisogni

- 01: Miglioramento delle interlocazioni con le amministrazioni pubbliche
- 02: Rafforzamento delle competenze sul territorio

## I vini prodotti

### GUISA 1787

#### Asprinio Doc: fresco, versatile, giovane e di moda

##### TERRITORIO

La bellezza delle "Viti maritate" affascina Goethe che, nel suo "Viaggio in Italia", narra il verdeggianti e curato Agro Aversano. Il vino che qui si produce, beverino e fresco, è compagno dei momenti di allegria e, con i suoni delle Tammorre, allieta le feste popolari ed esorcizzanti di primavera. Le maestranze dell'epoca sorvegliavano l'Asprinio mentre si dava vita alla Mozzarella di Bufala.

##### ABBINAMENTI

Accompagna il pomodoro giallo sulle bruschette e le freselle, nelle insalate vegetariiane, nei primi con basilico fresco. Abbinamento naturale alla pizza Margherita e alla mozzarella in carrozza. E' la bottiglia delle scampagnate con le merende di pane casereccio, la pancetta e le fave fresche: non dimenticate la crostata di Melannurca e il cavatappi! Al mare, sorvegliato fresco con gli aperitivi di gamberetti e alici fritte, le verdure pastellate, con un primo di spaghetti con le telline. Asciutto, quasi aspro, da tradizione estiva

va servito molto freddo in brocca con le percoche a fette grosse: insaporite e dissetanti sono un toccasana nei meriggi e nelle serate calde.

##### TARGET

Caratteristico e schietto, asciutto e vivace al palato, per la gradazione alcolica contenuta è apprezzato anche dalle degustatrici attente. Complice nelle chiacchierate e nei fugaci pranzi di lavoro. Concilia la "cuntrora", quando ce la si può permettere!



37

## SEMELE 530 a.C.

Spumante delle feste, elegante, travolgente «di Vino»

### TERRITORIO

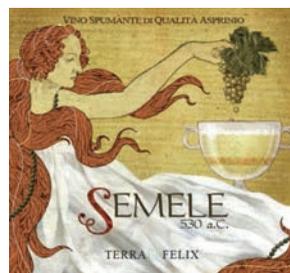
Le arti di allevamento della vite e di produzione del vino derivano da tradizioni remote: quelle greche arrivavano con Dioniso, portatore di prosperità, ispirando tutto il Mediterraneo.

### ABBINAMENTI

Per aperitivi e antipasti. Per gli amanti del genere, a tutto pasto. Per finger food, dessert, cocktail con frutta e fragole.

### TARGET

Divino. Evoca sensazioni ancestrali, come i festeggiamenti benauguranti ed esorcizzanti offerti alle divinità delle abbondanze. La magia che trasformava il nettare d'uva in vino, oggi è passione nella cura dei territori e della vite per la creazione di uno spumante elegante. Per tutti i momenti e le occasioni di festa.



## HESPERA 740 a. C.

Dalla Grecia alla Terra Felix

### TERRITORIO

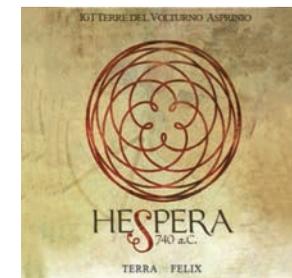
Come i greci accomunavano le terre a occidente per le colture della vite, così l'Asprinio diventa espressione della Campania Felix.

### ABBINAMENTI

Si abbina alla Mozzarella di Bufala, alla burrata, al Casatiello e alla Pizza di scarole e noci. Ai primi al Pomodoro giallo, ai peperoncini di fiume, ai funghi pioppini, alle zuppe di legumi, alle carni bianche alla brace e alla diavola, al nero casertano in salsiccia e friarielli.

### TARGET

Viti lavorate con cura, pressatura soffice delle uve e sapiente fermentazione. Ha riposato in botti di rovere custodite nelle grotte secolari scavate nel tufo dell'Agro Aversano: da qui più equilibrio al palato e persistenza. Per chi esprime le stesse passioni, il buon calice da offrire e gustare nei pranzi e le cene conviviali.



## Contatti

+39081 5011641

<http://www.terrafelix.eu/TF/>

[comunicazione@terrafelix.eu](mailto:comunicazione@terrafelix.eu)

[https://www.facebook.com/coopterrafelix?locale=it\\_IT%2F](https://www.facebook.com/coopterrafelix?locale=it_IT%2F)

## Come arrivare

 Ecomuseo Terra Felix - Casale di Teverolaccio, 81030 Succivo (CE)

*In auto*

 Da Napoli: 27 km

