

La Voce

DI SAMBUCA

Anno XXI - Febbraio 1977 - n. 172

MENSILE - SOCIO-ECONOMICO-CULTURALE

Sped. Abb. Postale - gruppo III

VERSO NUOVE FORME COOPERATIVISTICHE: APRIRE « L'OPERAZIONE OLIVETO »

UNA VECCHIA SIGNORA CHE COSTA TROPPO

E' stata costituita una cooperativa per la costruzione di un modernissimo oleificio nel territorio di Sambuca - Verticalizzazione dei prodotti oleari - Si parla anche di una cooperazione per deposito di carne fresche - Anche il girasole può produrre olio e ricchezza - Occorre incrementare gli uliveti, proteggere quelli esistenti, selezionare le qualità - L'« Uliva »: una vecchia signora che si fa pagare abbastanza cara - Se tutto va bene entro la prossima estate l'inizio dei lavori.

Ipotesi sul futuro

Qualcosa di nuovo di mese in mese si va muovendo a Sambuca.

La notizia della costituzione di una cooperativa tra olivicoltori per la costruzione di un oleificio, con annessi e connessi, (alias: verticalizzazione del prodotto eccetera), in concomitanza con l'altra iniziativa su cui abbiamo riferito un mese fa e riguardante la costruzione di un'eventuale centrale, del latte come espressione di un'altra cooperazione tra allevatori, è un fatto decisamente storico per l'economia di un paese come il nostro.

Diciamo « storico » in quanto costituisce momento di crescita, e di maturazione insieme, del contesto socio-politico. Si è, insomma, incominciato a capire che solo nella cooperazione, nello stare e lavorare insieme, è il futuro delle nostre comunità siciliane che dovrebbero finalmente vedere tramontate le illusioni chimeriche di un fantomatico benessere pseudoindustriale e puntare tutto sulle materie prime agricole.

Abbiamo in altre occasioni puntualizzato l'ipotesi di un assetto territoriale e culturale della comunità sambucense attorno al grande tema della agricoltura, articolato nelle forme cooperative moderne. A suo tempo sottolineammo anche, come già l'esistenza di un istituto bancario sorto, nella forma cooperativistica (Cassa Agraria e Artigiana) e l'esistenza, più recente, della Cooperativa della Cantina Sociale, costituiscono presupposti ed esperienze importanti per proseguire su questa strada che resta, allo stato attuale e forse anche per l'avvenire, l'unica forma di aggregazione socio-economica di superamento di tante cose che nel passato hanno fatto brillare, per grame e sterili speranze, le nostre popolazioni.

Continuare sulla scia della cooperazione significa, in primo luogo, superare:

A) - l'imato egoismo dell'uomo sambucense;

B) - lo spirito di autosufficienza dei clan e dei gruppi familiari che, almeno sino a qualche tempo fa, si reputavano bastevoli a se stessi e all'economia della famiglia con la sola « roba » che possedevano;

C) - La diffidenza reciproca, piaga tra le più atroci, dell'isolamento e della incomunicabilità sociale in cui si sono sempre chiusi il piccolo e medio, o grande proprietario terriero, e qualsiasi altro proprietario anche di semplice professionalità; (basti pensare al fallimento delle cooperative tra sarti

E' già costituita di fatto, si può benissimo dire, la cooperativa per la costruzione di un oleificio sociale modernissimo.

Se ne parlava già da tempo.

Salvatore Montalbano, animatore dell'iniziativa, ce ne aveva parlato qualche anno fa. In quella circostanza, come in tutte le circostanze in cui si parla di rinascita sambucense, di sbocchi di attività produttive, di materie prime da valorizzare e sfruttare, Salvatore che, in certo senso ha avuto sempre il pallino della commercializzazione dei prodotti locali, della loro verticalizzazione e dell'immissione su larghi mercati nazionali di « cose sam-

mucesi » in ispecie, e siciliane in genere, ci aveva parlato anche di una cooperativa tra allevatori e di un'altra iniziativa concernente la costituzione di una società, sempre cooperativistica, tra macellai per la costituzione di un « centro-carne » (magazzini con celle frigorifere ecc.). Quest'ultima iniziativa avrebbe il merito di importare carne al prezzo dei grossi mercati europei e di sconfiggere la speculazione delle « diverse mani », tra le quali la carne deve passare, per arrivare dal confine ai dettaglianti. Un bene, insomma, per i macellai e per i consumatori.

Ma andiamo all'oleificio.

L'ulivo e l'olio negli ultimi decenni a

Sambuca hanno subito la sorte che tocca alle prime attrici tosto che invecchiano. L'attenzione dei coltivatori sambucensi è stata distratta da altre iniziative per cui l'ulivo è caduto nel dimenticatoio. Conseguenza: l'uliveto non è stato rinnovato, nessuna selezione è stata operata nel settore, nessuna cura speciale è stata apprestata alle vecchie piante per ringiovanirle e proteggerle dal parassitismo.

La vecchia signora oggi si fa pagare cara. Un litro d'olio costa 2.500 lire; le olive verdi o nere da conserva sono pressoché scomparse in seguito alle pessime annate.

Possiamo ben dire che se uliveti restano ancora a Sambuca sono quelli che hanno impiantato i saraceni nei due secoli scorsi di occupazione delle nostre terre. Per essere precisi sette secoli fa.

L'iniziativa di cui si rende interprete Salvatore Montalbano ci sembra molto interessante; anche perché non si dovrebbe limitare, a quel che ci è dato capire, alla sola produzione di olio di ulivo. Attorno all'oleificio dovrebbe crearsi una serie di altre iniziative come, per esempio, un impianto per la produzione di olio di semi di girasole.

Non sono stato in grado di mettermi in contatto diretto con i promotori fondatori della cooperativa. Per telefono ho avuto poche notizie. Notizie che il giornale — spero — sarà in grado di ampliare nel prossimo numero.

Salvatore Montalbano, per telefono, mi ha assicurato che il terreno è in via di acquisto, l'omologazione dell'atto costitutivo è nella fase di registrazione, che, insomma, tutto sembra essere in regola per dare inizio all'opera.

« Certamente — mi dice Salvatore — avere una cooperativa tra ulivicoltori non significa solo macinare olive una volta all'anno e vedersi solo in quella occasione. L'oleificio vuole rappresentare un centro promozionale di incremento dell'uliveto, ma in senso razionale, selezionato, in maniera di avere olio di prima qualità, e altresì ulive tali da competere sul mercato con quelle spagnole e con quelle greche. »

Dico io, sempre per telefono: « E siamo in grado di arrivare a questo? » « Perché no? — risponde Montalbano — Che cosa hanno di diverso da noi i greci e gli spagnoli per mettere sotto olio o sotto salamoia ulive e portarle sui nostri mercati? Se non riusciremo ad esportarle ma che, per lo meno, servano al mercato interno e al fabbisogno siciliano. »

Restano ovviamente tante cose ancora da apprendere.

Cose tutte che, speriamo, potervi dire prossimamente.

a.d.g.

ULTIMORA

Altre notizie sulla Cooperativa Oleificio Sociale « Pandolfina »

Sambuca, marzo - Siamo in grado di dare ai nostri lettori altre importanti notizie sulla « Pandolfina ».

● Costituita la Cooperativa « Pandolfina », il consiglio di amministrazione è passato alla fase operativa. Nelle more che l'atto costitutivo venga perfezionato, il Consiglio di Amministrazione ha dato incarico per la progettazione allo Studio dell'Ing. Laurinavicius Rodolfo (Palermo - Verona).

● Sono in atto le trattative per l'acquisto del terreno, che, secondo il piano regolatore abbozzato dal Comune, si estende nella zona dove sorge la Cantina Sociale (Contrada Anguilla).

● Tra le finalità fondamentali dell'Oleificio è l'incremento dell'olivicultura non solo nell'agro sambucense ma anche nei paesi vicini: Giuliana, Contessa, S. Margherita, Chiusa eccetera.

● L'attuale produzione di ulive a Sambuca è di circa 12 mila quintali. Ma con i nuovi uliveti impiantati nei vigneti fra pochi anni si potrà raggiungere il tetto dei 18-20 quintali.

● L'Oleificio sarà finanziato con la legge regionale n. 36 in concorso sino all'85% sull'intero importo; il rimanente 15% sarà ottenuto con mutuo.

● La Cooperativa in atto conta già 80 soci; la quota di partecipazione sociale è di L. 10.000.

● Il Consiglio di Amministrazione nei prossimi giorni inizierà una campagna di propaganda presso le organizzazioni di massa per promuovere le adesioni.

● Inoltre apprendiamo che il Consiglio di Amministrazione è così composto: Presidente: Salvatore Montalbano; Vice Pres.: Franco Mangiaracina; consiglieri: Franco Francesco, Nino Guasto, Lorenzo Giancontieri, Giorgio La Manno, Vincenzo Giachino, Pietro Sortino, Nicola Ciaccio, Maggio Audenzio, Melchiorre Romano, Leo Pendola, Calogero Scro', Vincenzo Cannuscio, Salvato Felice, dott. Gino Mangiaracina.

● Le domande di iscrizione si accettano presso l'ufficio di Consulenza IVA.

● Studio Dr. Giorgio Mangiaracina, tutti i giorni feriali.

● Si prevede che, se tutto si svolgerà secondo le previsioni programmate, entro la prossima estate si darà inizio ai lavori.

ALFONSO DI GIOVANNA

SEGUE A PAGINA 8