



Coop.soc. Le Terre di don Pepe Diana – Libera Terra

Buongiorno,

abbiamo il piacere di offrirvi la possibilità di contribuire allo sviluppo ed al consolidamento delle attività di una cooperativa sociale che gestisce beni confiscati alla criminalità organizzata in Campania, nel territorio della provincia di Caserta.

Noi soci della coop.soc. “Le Terre di don Pepe Diana – Libera Terra” dedichiamo il nostro impegno alle produzioni tipiche del nostro territorio di appartenenza, in coerenza con l’ideale di Qualità nella Legalità che contraddistingue i frutti del lavoro dei soci delle cooperative Libera Terra, garantendo la miglior qualità e la massima affidabilità ai prodotti realizzati nello stabilimento caseario.

Il nostro territorio è stato per troppo tempo violentato e deturpato della sua bellezza e della sua civiltà; la consapevolezza degli sfaceli che la camorra ha provocato alla nostra terra, unita al desiderio di superare la rabbia e l’indignazione ci ha fatto sfidare la timidezza per renderci in prima persona disponibili ad un vero progetto d’impresa e di riscatto economico e culturale che ha l’occasione di segnare una svolta nel lungo e difficile percorso che ha portato le terre di camorra ad essere identificate come le Terre di don Pepe Diana, sacerdote simbolo della rivolta popolare ai clan camorristici, percorso iniziato il giorno del suo assassinio, il 19 marzo del 1994.

Il comparto bufalino ed il mercato della mozzarella di bufala nel corso degli ultimi decenni non è stato indenne da inquinamento dei circuiti legali e sleale concorrenza. Diverse aziende bufaline e caseifici sono appartenuti più o meno direttamente ad esponenti dell’organizzazione camorristica; la nostra avventura sta dimostrando come da un luogo di morte, violenza e sopraffazione – quale era lo stesso immobile su cui sorgiamo - possa veder luce un luogo di sane produzioni bufaline e di lavoro rispettoso della dignità delle persone coinvolte.

Grande attenzione è dedicata agli aspetti igienico-sanitari, mantenendo sempre lo stabilimento in condizioni idonee, permettendo all’azienda, con scrupolosa applicazione di confermare gli standard di massima sicurezza alimentare. Gli operatori del caseificio sono costantemente attenti affinché il prodotto arrivi sempre sicuro e genuino sulle tavole dei consumatori.

Il caseificio è stato inaugurato nel maggio del 2012 (<http://www.youtube.com/watch?v=qIC4bVVR9XQ>) e produce Mozzarella di Bufala Campana DOP “Il G(i)usto della Mozzarella”, Ricotta di Latte di Bufala e Scamorza di Latte di Bufala, a marchio Libera Terra, ha una clientela che va dalle piccole e grandi realtà di gruppi d’acquisto sparsi in tutto il territorio nazionale ad alcuni marchi della GDO, passando per alcune delle maggiore e più attive cooperative che gestiscono botteghe di commercio equo-solidale in Italia.

Nel rispetto di uno dei principi cardine del nostro progetto d’impresa, il coinvolgimento dei soggetti economici sani del territorio di appartenenza, con cui creare circuiti virtuosi che siano tangibili all’acquisizione di consapevolezza che l’economia vincente deve essere quella legale in contrapposizione al potere economico-criminale, ci accompagnano nel nostro percorso aziende bufaline limitrofe al nostro stabilimento; due aziende di Canello ed Arnone: Ponterè Cecere e Lenza Lunga dei f.lli Cacciapuoti, grazie

alla nostra sensibilizzazione e sana contaminazione del territorio, hanno prima intrapreso e poi completato l'iter di conversione a metodi biologici per la conduzione dei loro allevamenti, ottenendo la certificazione. Tutte le aziende bufaline individuate e scrupolosamente selezionate, con le quali si è instaurato un rapporto di fornitura, offrono le maggiori garanzie per la salubrità, la qualità e la naturalezza della materia prima che viene trasformata nel nostro stabilimento. L'amministrazione della cooperativa si occupa costantemente di controllare, con analisi su materia prima e prodotto finito, tutti i parametri fondamentali tramite uno dei più accreditati laboratori della provincia di Caserta.

Con l'aumento delle quantità, il nostro caseificio rispetta e continuerà a rispettare lo standard qualitativo che si pretende da "Il G(i)usto della Mozzarella" Libera Terra.

Ringraziando per l'attenzione e sperando che possiate mostrarci il vostro desiderio di partecipazione, restiamo in attesa di un riscontro, rendendoci sin da ora disponibili a qualsiasi ulteriore e più dettagliata informazione sulle nostre attività e sulle modalità di acquisto dei nostri prodotti.

Amministrazione Coop. Soc. "Le Terre di don Peppe Diana – Libera Terra"