



G. A. L. SERRE CALABRESI

Orizzonti Rurali

*Notizie, informazioni, approfondimenti,
opportunità*

Agosto 2023

L'editoriale

di Marziale Battaglia

Riprendiamo da dove eravamo rimasti

I mesi estivi hanno portato nuove importanti novità in termini di cooperazione fra i tredici **Gal calabresi**, per la promozione delle filiere, dei prodotti, di musei d'impresa e dell'inclusione; di assegnazione di nuove risorse che consentiranno di finanziare il

“Le persone che riescono in questo mondo sono quelle che vanno in cerca delle condizioni che desiderano e, se non le trovano, le creano.”

 **Iniziativa finanziata dal FEASR**
(Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)
Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Regione Calabria

 **UNIONE EUROPEA**
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 **REGIONE CALABRIA**

Iniziativa cofinanziata dal PSR Calabria 2014-2020 PAL SPES – Misura 19 – Sotto-intervento 1.2.1.



Giuseppe Burdino

maggior numero possibile dei progetti ammessi nell'ambito del bando **misura 4.1.1 "Investimenti nelle aziende agricole"**, finalizzato al sostegno alle produzioni agricole e zootecniche del territorio.

Si è tenuta l'assemblea annuale dei soci. Il bilancio consuntivo 2022 ha chiuso in pareggio. Lo stato di attuazione del **Piano di azione Locale "Spes – Strategie per restare"**, annualità 2014/2022 è pari al 90%.

Nell'ambito del **progetto "Terre di Calabria"**, finalizzato alla promozione del territorio e delle risorse agroalimentari, sono state presentate le proposte per i disciplinari di produzione di quattro prodotti caratterizzanti dell'area Gal: **la nocciola Tonda calabrese, il mostacciolo di Badolato, il miele di Amaroni e il carciofino selvatico di Santa Caterina.**

I disciplinari sono stati redatti secondo le condizioni previste per rientrare nell'elenco dei **Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat)**, quale primo livello di riconoscimento e tutela delle produzioni tipiche territoriali.

Ed ancora per le buone prassi siamo andati a **Squillace (Cz)** da **Bruvera Design**, una start up innovativa che, con le sue creazioni in pelle, con i tessuti personalizzati e i ricami, punta ad un mercato di lusso.

Buona lettura!

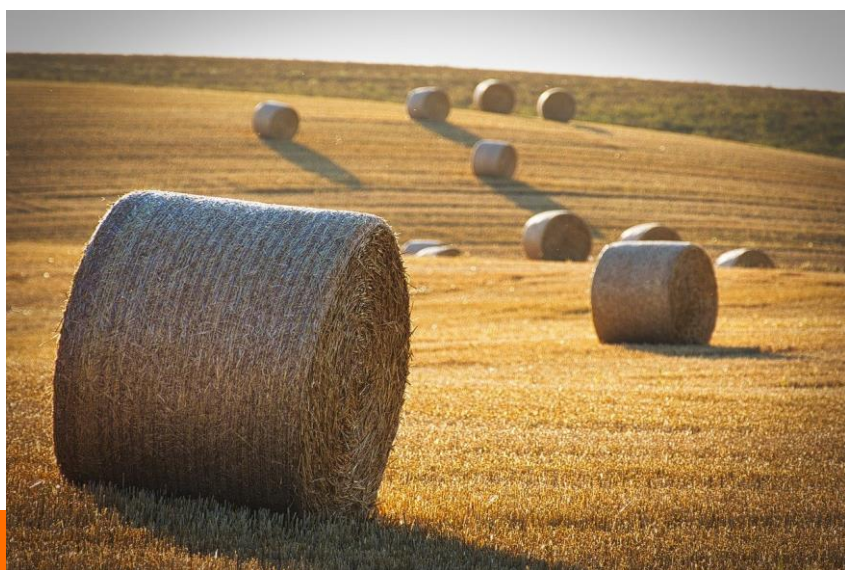
Per **informazioni, consulenza e orientamento** sulle aree tematiche inerenti al Gal si ricorda che, presso la sede di via Foresta a Chiaravalle Centrale, lo sportello è aperto, secondo i seguenti orari: lunedì, mercoledì, venerdì 9 -13 e martedì e giovedì 15-19.



Sommario

- Gal “Serre Calabresi”, nuova assegnazione di risorse e attività di programmazione in vista del nuovo bando Psr 2023-2027 Sostegno allo sviluppo locale Leader
- Gal “Serre Calabresi”, Assemblea annuale dei soci: approvazione del bilancio consuntivo e stato di attuazione del Piano di Azione Locale
- Graduatoria Provvisoria per il bando misura 4.1.1 “Investimenti nelle aziende agricole”
- I disciplinari Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) per la promozione di quattro prodotti di nicchia
- Buone prassi: Bruvera Design, q uando l'anima si fonde con le mani incontra l'arte

Gal “Serre Calabresi”, nuova assegnazione di risorse e attività di programmazione in vista del nuovo bando del Psr 2023-2027 Sostegno allo sviluppo locale Leader



Nuova linfa è giunta al **Gal “Serre Calabresi”** con l’assegnazione di ulteriori risorse pari a circa **278 mila euro** da parte dell’**Autorità di Gestione del Psr Calabria**. Queste risorse si aggiungono a quelle che nei mesi scorsi sono state concesse per il biennio del **Psr per le annualità 2021/2022**.

La somma, stanziata sulla base delle modalità e dei criteri di riparto condivisi con i tredici Gal calabresi, è da impegnare in riferimento alla
relativamente alla **promozione**

e sviluppo di filiere corte e mercati locali, alla costituzione e promozione della rete dei musei d’impresa, alla promozione del territorio in funzione della sostenibilità ecosistemica.



Il **Gal "Serre Calabresi"** ha aderito ai seguenti **progetti di cooperazione**:

- **costituzione e promozione della rete dei musei d'impresa** con capofila il **Gal "Kroton"**, destinando **48 mila euro** circa delle risorse assegnate;

- **promozione e sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali** con capofila il **Gal "Sila Sviluppo"**, destinando **oltre 157 mila euro**,

- **recupero e valorizzazione della castanicoltura da frutto** con capofila il **Gal "Sts - Savuto Tirreno Serre Cosentine"** destinando **25 mila euro**;

- di **agricoltura sociale** con **capofila il Gal "Area Grecanica"**, destinando **48 mila euro**.

Parallelamente al completamento della **programmazione 2014/2022**, dal **Dipartimento Agricoltura della Regione** sarà pubblicato un bando per l'invio delle candidature alla **nuova programmazione Leader 2023/2027**.

A tal proposito il **Gal "Serre Calabresi"** sarà prossimamente impegnato nel coinvolgimento del partenariato pubblico e privato, in tavoli di confronto previsti dall'animazione territoriale, per redigere, unitamente alla propria candidatura, la strategia da proporre in continuità con quanto realizzato. Occasione utile per promuovere questo confronto tra Gal e territorio, è stato anche l'appuntamento con **l'Assemblea annuale dei soci**.



Giuseppe Burdino

Gal “Serre Calabresi”, Assemblea annuale dei soci: approvazione del bilancio consuntivo e stato di attuazione del Piano di Azione Locale



Assemblea annuale dei soci del Gal “Serre Calabresi”, oggetto dei lavori l’approvazione del bilancio sociale.

Alla presenza di numerosi soci presenti, sia per la parte pubblica che privata, il presidente **Marziale Battaglia** ha relazionato sul **bilancio consuntivo 2022** che ha chiuso in pareggio.

I soli problemi sono legati alle difficoltà di cassa, comuni a tutti i Gal calabresi. In particolare i tempi per la liquidazione dei rimborsi da parte della Regione, nei progetti a regia diretta, risultano ancora lunghi.

L’altro punto all’ordine del giorno ha riguardato lo stato di attuazione del **Piano di azione Locale “Spes – Strategie per restare”**, **annualità 2014/2022**, per il quale grazie alle risorse aggiuntive post-Covid di quasi un milione e settecento euro, lo stanziamento complessivo è di circa **5 milioni e 800 mila euro**.

Lo stato di attuazione, in termini di impegni giuridicamente vincolanti, **è pari al 90%** e dovrà essere rendicontato **entro il 30 giugno 2025**.



Allo stato, sono stati finanziati **81 progetti (45 nel settore privato**, riguardanti avvio di start-up, ristrutturazione di agriturismi e fattorie didattiche e sociali, promozione dell'ospitalità rurale e costituzione di filiere e **36 nel settore pubblico** riservato ai Comuni: "**Cedin – Centro di documentazione intergenerazionale e interculturale**" per l'inclusione sociale e lo sviluppo economico delle aree interne, "**SenS. Il Sentiero delle Serre**" recupero dei percorsi della ruralità e

riappropriazione dei luoghi da parte delle comunità e infine il progetto "**Acqua e pietra**" per il recupero delle infrastrutture storiche caratterizzanti il paesaggio rurale.

Quest'ultimo intervento ha riscosso un grande successo e il **Consiglio di Amministrazione** ha deliberato di finanziare **tutti e 16 i progetti ammessi per circa 750mila euro** e sarà presto ripubblicato con le risorse aggiuntive.

Si è soffermato anche **sul bando misura 4.1.1 relativo al sostegno alle imprese del territorio rurale** per la riscoperta delle colture antiche e per migliorare la competitività delle produzioni agricole e zootecniche.



Per quanto riguarda i progetti a gestione diretta, progetti nei quali il beneficiario è direttamente il Gal: è stato concluso il **progetto “Cer - Centro di cultura rurale”**, con il quale si è perseguito l’obiettivo di **promuovere e diffondere la cultura rurale mediante un’azione integrata e strutturata di informazione e formazione**; è in corso il **progetto “Tec - Territorial Center”**, un luogo fisico e virtuale dove si svolgono **attività di informazione, comunicazione,**

partecipazione e ricerca sui temi della ruralità; è stato concluso il **progetto di cooperazione transnazionale “Gos - Governance della sostenibilità”**, con il **Gal Razlog Association** (Bulgaria), volto a condividere e **consolidare buone prassi e modelli di governance, in termini di sviluppo sostenibile, nel settore agricolo e nelle catene di produzione, le esperienze nella gestione delle risorse naturali e ambientali**; è in corso invece il **progetto di cooperazione transnazionale “Alias - Allevamento, Impatto ambientale e Trasformazione”**, con tre Gal (spagnolo, francese e greco), che si prefigge di **valorizzare la lana** derivante dalla tosatura degli ovini locali.

Il **presidente Marziale Battaglia** ha concluso esprimendo soddisfazione per il buon lavoro posto in essere dal **Gal “Serre Calabresi”** sul territorio, con la collaborazione degli attori locali pubblici e privati e ha voluto ringraziare tutti i consiglieri di amministrazione e i componenti dell’ufficio di Piano, per il costante e proficuo lavoro.



Graduatoria Provvisoria per il bando misura 4.1.1 “Investimenti nelle aziende agricole”



In merito al **bando misura 4.1.1 “Investimenti nelle aziende agricole”**, finalizzato al **sostegno alle produzioni agricole e zootecniche del territorio**, che particolare successo ha riscosso nei mesi scorsi, il **Consiglio di Amministrazione del Gal “Serre Calabresi”** nella seduta del 27 luglio 2023 ha preso atto dei verbali della **Commissione di Valutazione** ed ha approvato la **graduatoria provvisoria**.

Considerato il ruolo strategico dell'intervento e del settore nel quale incide, il Cda ha deliberato di incrementare la dotazione finanziaria iniziale dell'intervento di circa 500 mila euro con le risorse aggiuntive assegnate al **Pal Spes 2021-2022** per **complessivi 950 mila euro** circa.

Tenuto conto dell'interesse che il settore agricolo ha dimostrato verso questo bando, il Cda ha assunto, ancora, l'impegno di implementare la dotazione della misura con ulteriori risorse per poter finanziare il maggior numero di risorse possibili.

Ben **78 sono state le domande presentate**, delle quali 61 hanno superato la prima fase di valutazione, che per la mole e la complessità della documentazione ricevuta, ha impegnato la Commissione di valutazione, presieduta dall' agronomo **Alberto Carpino**, in numerose sedute.



Trascorsi i tempi, il **termine ultimo è fissato per l'11 settembre**, per l'invio di **eventuali istanze** di riesame, il Cda approverà la graduatoria definitiva che invierà all'**Autorità di Gestione del Psr 2014/2020** per il rilascio del parere di coerenza programmatica e a seguito del quale saranno sottoscritte le convenzioni con le imprese finanziate.

I disciplinari Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) per la promozione di quattro prodotti di nicchia

GAL SERRE CALABRESI

PRESENTAZIONE DISCIPLINARE
NOCCIOLA TONDA CALABRESE
8 LUGLIO 2023 - ORE 18.30
SALA CONSILIARE COMUNE DI CARDINALE (CZ)

PRESENTAZIONE DISCIPLINARE
MASTAZZOLU DI BADOLATO
9 LUGLIO 2023 - ORE 18.30
SALA CONSILIARE COMUNE DI BADOLATO (CZ)

PRESENTAZIONE DISCIPLINARE
MIELE DI AMARONI
10 LUGLIO 2023 - ORE 18.30
SALA CONSILIARE COMUNE DI AMARONI (CZ)

PRESENTAZIONE DISCIPLINARE
CARCIOFINO SELVATICO CALABRESE
11 LUGLIO 2023 - ORE 18.30
SALA CONSILIARE COMUNE DI SANTA CATERINA DELLO IONIO (CZ)

La **nocciola Tonda calabrese**, il **mostacciolo di Badolato**, il **miele di Amaroni** e il **carciofino selvatico di Santa Caterina** sono solo i primi prodotti di un **paniere di prodotti di nicchia** caratterizzanti l'area del **Gal "Serre calabresi"**, per i quali sono stati redatti dei disciplinari **Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)**.

Per altri otto, ha informato il presidente del Gal, si procederà dopo l'estate. Iniziative, queste, intraprese nell'ambito del **progetto di cooperazione "Terre di Calabria"**, finalizzato alla **promozione del territorio e delle risorse agroalimentari**. Ma l'azione di promozione proseguirà, ha spiegato ancora, grazie all'intervenuta assegnazione di nuove risorse pari a **circa 160 mila euro** e finalizzate a un **progetto per la promozione, lo sviluppo del territorio, dei prodotti tipici e delle micro-filiere**.



Giuseppe Burdino

Gli incontri hanno portato, rispettivamente, a **Cardinale**, **Badolato**, **Amaroni** e **Santa Caterina**. Hanno rappresentato un momento di **confronto e di condivisione con le realtà locali**, a partire da istituzioni, dai produttori e dagli operatori economici, ma anche con custodi della memoria della tradizione, dalle quali sono state accolte le istanze e le osservazioni. Negli incontri pubblici sono state presentate, infatti, proposte di disciplinari, “le migliori bozze”, frutto di ricerca e indagine sul territorio, elaborati dall’esperto **Nicola Gallinaro**, coadiuvato da **Giulia Lazzarini**, e per l’attività sul campo dai rilevatori **Raffaele Campagna** e **Salvatore Vispetri**.

I disciplinari rappresentano il primo livello di riconoscimento delle produzioni, legate ad aree geografiche limitate, ed offrono garanzie al consumatore in termini di qualità, di tipicità, di specifici metodi tradizionali di produzione e lavorazione. Sono anche **un’opportunità di maggiore visibilità** dei prodotti e quindi conferiscono, con il riconoscimento Pat, un valore aggiunto che si traduce in **maggiore attrattività d’investimento** per gli operatori economici e d’acquisto per i consumatori. Conclusa questa prima fase, si lavorerà da parte del Gal all’elaborazione finale, affinché i disciplinari possano essere inclusi in un apposito elenco, istituito dal **Ministero dell’Agricoltura**, previo passaggio dalla **Regione**.

La nocciola Tonda calabrese



«Finalmente abbiamo un documento che descrive quello che facciamo da anni», questo il commento di **Domenico Martelli**, vicepresidente del **Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria** che ha accolto la presentazione del disciplinare, ringraziando il **Gal “Sarre Calabresi”**, per il sostegno costante e valido. Un primo passo in termini di

riconoscimento della nocciola prodotta nell’areale di _____ e _____, in attesa del completamento dell’**iter per l’Igp**, come evidenziato dall’esperto _____. Una nocciola introdotta nel territorio nel 1700 e che oggi con le sue piante connota il paesaggio.



Marziale Battaglia ha evidenziato: come la nocciola **Tonda calabrese**, assieme al **miele di Amaroni** rappresenti un prodotto di punta del territorio del Gal, i passi da giganti compiuti negli ultimi dieci anni dal **Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria**.

Ha ricordato l'esperienza positiva del **connubio** tra la nocciola Tonda calabrese ed il miele di Amaroni per dare vita ad un prodotto trasformato quale il **"No&Mi"**, che è stato testato per due anni con la collaborazione dell'**Istituto alberghiero di Soverato** ed il pastry chef **Paolo Caridi**. Una futura commercializzazione potrebbe rappresentare una nuova opportunità di sviluppo.

La **nocciola dagli anni Cinquanta in poi**, ha osservato **Piero Martelli** presidente onorario del Consorzio, ha rappresentato una **fonte di economia per le famiglie**. Ha evidenziato la necessità di una produzione corilicola al passo con i tempi per resistere alle leggi del mercato, e su questo i produttori hanno investito molto

in termini di attrezzature, meccanizzazione e molti dei quali hanno puntato sulla coltivazione biologica.

Soddisfazione è stata espressa dal sindaco di Cardinale, **Danilo Staglianò**, per questa nuova iniziativa del Gal che **valorizza un prodotto del territorio**, al quale la sua amministrazione ha riservato uno spazio rilevante nell'indirizzo politico.



Giuseppe Burdino

Significativo, in tal senso, il **progetto “Borgo della nocciola”**, finanziato dalla **Regione Calabria**, in corso di realizzazione che consentirà di realizzare interventi di riqualificazione urbanistica, di accoglienza turistica, iniziative culturali, attività di ricerca sulla proprietà nutraceutiche della nocciola e valorizzazione dei territori con specifici percorsi. Nell’ottica di **valorizzazione del territorio**, concorrono a quest’azione i **finanziamenti del Gal** per il **recupero di antiche fontane** e per la **realizzazione di percorsi di trekking**.

Il mostacciolo di Badolato



Il presidente del Gal, **Marziale Battaglia**, ha posto in evidenza: le potenzialità di un **borgo capace di attrarre turisti stranieri**, che si distingue per **tradizioni**, suggestive quelle del periodo pasquale; le potenzialità del turismo, **dell’enogastronomia locale**, quale opportunità di sviluppo e di lavoro, creando nuove professioni. Nell’ottica di nuovi sbocchi economici si inserisce la proposta di disciplinare, presentata nella sala consiliare.

Il vicesindaco **Ernesto Menniti** ha espresso il proprio apprezzamento per l’iniziativa del Gal con l’auspicio che possano esserne realizzate altre. Ha espresso poi la disponibilità **dell’Amministrazione comunale** a procedere con **l’iter per il riconoscimento Deco**.

Presente anche il consigliere **Vincenzo Varano** che ha espresso il suo plauso.



Giuseppe Burdino



I dettagli tecnici del disciplinare sono state esposti dall'esperto **Nicola Gallinaro**. Ha sottolineato come la stesura dello stesso sia stata anche l'opportunità per riscoprire il territorio. Il disciplinare offrirà al mostacciolo di Badolato **un sigillo di garanzia**, rendendo il prodotto più attrattivo da un punto di vista commerciale e conferirà maggiore visibilità.

Da **Guerino Nisticò**, dell'Associazione **"Riviera e Borghi degli Angeli"** la soddisfazione perché si è destata l'attenzione su un prodotto antico ed

autentico, perché il disciplinare segnerà un passaggio importante.

Da **Gregorio Muzzi** del Gal, in evidenza l'importanza **dell'approccio e della partecipazione dal basso**, del confronto, perché **ogni prodotto racconta una storia**, l'opportunità del disciplinare per riscoprire **un prodotto che si stava perdendo**.

Parole di apprezzamento anche dall'operatore turistico **Eugenio Mosca** e dal presidente della **Proloco, Pietro Piroso**.

Il miele di Amaroni

Se la **produzione del miele** affonda le sue origini nella preistoria, ad **Amaroni** fonti storiche attestano **quest'attività come presente già nel 1800**. Dal 2005, Amaroni, fa parte di **"Città del Miele"**, un'associazione che unisce, in tutta Italia, i diversi luoghi e le realtà che raccontano la storia, la natura, le tradizioni e i sapori legati ai mieli italiani.



Giuseppe Burdino



Lo stesso **Comune di Amaroni** ha creato un **marchio collettivo** e un **brand "Amaroni Mieli. I buoni di Calabria"**, a disposizione di tutti gli apicoltori. Nel 2013 il Comune ha istituito il **marchio Deco**. Nel territorio opera dal 2007 **l'Associazione Ama.M.I.**, che unisce dodici aziende di Amaroni, dotate di attrezzatura all'avanguardia.

Lieto di accogliere questa nuova iniziativa da parte del Gal si è dichiarato il sindaco **Luigi Ruggiero**, che ha evidenziato le potenzialità

dell'agricoltura che può dare una buona fonte di reddito e come possa essere strumento per contrastare lo spopolamento.

Nell'intervento di **Marziale Battaglia**: il miele come la nocciola, prodotto di punta dell'area del Gal, che negli ultimi anni, con l'impegno costante dei produttori, ha conquistato sempre più la ribalta nazionale con premi e riconoscimenti.

Gallinaro, nel descriverne le caratteristiche tecniche, si è soffermato sull'ulteriore forza che potrà derivare dal **marchio Pat**, valorizzando **qualità, storia ed identità**, in attesa di avere, quando i tempi saranno maturi, anche forme di tutela più importanti, in termini di marchi.

La serata si è arricchita con gli interventi degli operatori del settore, in particolare **Giuseppe Olivadoti**, presidente di **Ama.Mi (Amaroni Miele Italiano)** e **Carlo Bova**, vicepresidente di Ama.Mi e responsabile provinciale di **Aprocal**. Tra gli interventi anche quello del vicesindaco Teresa Lagrotteria e di **Gregorio Muzzi** del Gal.



Il carciofino selvatico prodotto a Santa Caterina



I **calanchi** di **Santa Caterina sullo Ionio** sono **l'areale del carciofino selvatico**, che alcuni giovani intraprendenti hanno deciso di valorizzare con la loro idea d'impresa.

Non solo, essendo **l'operazione di mondatura** particolarmente difficile ed usurante per le spine che lo ricoprono, hanno investito nella **sperimentazione di attrezzature meccaniche** per la lavorazione del

prodotto. Un'operazione che potrebbe cambiare prospettiva ed indotto.

«La **comunità di Santa Caterina** è molto affezionata a questo prodotto che appartiene alla **vita sociale**» ha osservato l'imprenditore e consigliere comunale delegato all'agricoltura, **Raffaele Dolce**. «La **mondatura** del carciofino selvatico è stato da sempre **un rituale** che coinvolgeva famiglie e vicinati, negli spiazzi e nei vicoli del paese» ha aggiunto, raccontando l'esperienza di un'impresa avviata cinque anni fa e la potenzialità strategica di un pianta che non necessita di essere irrigata ed è semipermanente. «**Santa Caterina** – ha dichiarato – potrebbe divenire un **distretto del carciofino selvatico**».

Il presidente **Battaglia** ha evidenziato come il Gal non abbia solo un prodotto identitario e come l'eccellenza dei vari prodotti possa ottenere un **prezzo più remunerativo se inseriti in una filiera**, se un buon prodotto viene lavorato e trasformato.



Gallinaro si è soffermato, oltre che sulle caratteristiche del disciplinare, sulla **visione di futuro ampia** che connota il Gal, grazie ad un lavoro di dialogo e di crescita comune con il territorio. Ha osservato come accanto al **carciofino selvatico che è un prodotto incredibile**, possa essere valorizzato anche l'olio nel quale si conserva.

Gregorio Muzzi ha posto l'accento sul valore di un lavoro di concertazione che parte dal basso, dell'ascoltare la gente, di raccoglierne i suggerimenti per capire le prospettive di un disciplinare. Ha lodato, in tal senso l'intuizione del **Dipartimento dell'Assessorato all'Agricoltura**, di coinvolgere tutti i Gal calabresi nel **progetto "Terre di Calabria"**.

A questi interventi si sono aggiunte le riflessioni dello scultore e filologo **Antonio Tropiano**, di esperti del settore agricolo quale **Francesco Quaranta** e di ristoratori locali.



Bruvera Design: Quando l'anima si fonde con le mani incontra l'arte

Buone prassi

In attuazione del Pal Spes “Strategie per restare” è stato pubblicato l’avviso pubblico relativo all’intervento A.1.2 “L’arte della materia locale. L’artigianato fra tradizione e innovazione”, che sostiene progetti di impresa innovativi in attività extra-agricole nelle aree rurali (Misura 6.2.1 Psr Calabria 2014/2020). La start up **Bruvera Design** è stata beneficiaria di un premio di 40 mila euro.

Bruvera Design è un’impresa innovativa ideata e pensata da due giovani che hanno voluto coniugare competenze artistiche e informatiche, finalizzate all’ideazione e alla realizzazione di prodotti di elevato valore estetico, ispirati a forme, modelli, decori, stili e tecniche tipiche del patrimonio storico-artistico e culturale locale, in particolare di **Squillace**.

Alle creazioni artigianali di accessori, per la persona e per la casa, in pelle e tessuto, si affiancano infatti attività di studio e ricerca per la prototipizzazione di modelli e disegni per ricami digitali che vengono realizzati con tecniche sperimentali e con l’ausilio delle più avanzate tecnologie di settore.



«Quando l'anima si fonde con le mani incontra l'arte» è il motto di **Bruvera Design**, una start up innovativa, fondata a **Squillace**, da giovani che con coraggio hanno inteso **scommettere sulle potenzialità della propria terra**, dando vita ad una **produzione di nicchia**, rivolta ad una **clientela sofisticata ed esigente**.

Collegare il passato con il presente per costruire il futuro è il fil rouge che ne contraddistingue l’attività creativa.

Le produzioni si ispirano alla **mitologia**, all’**archeologia**, alla **storia**, all’**arte** della stessa realtà locale, in una chiave attuale e moderna, spaziano dalla **pelle**, ai **tessuti**, ai **ricami**.



Le **creazioni in pelle** sono uniche, raffinate e contemporanee, nelle linee, dimensioni e nei colori. Si distinguono per la **cura e l'originalità dei dettagli**. Cucite interamente a mano, puntano ad un **mercato di lusso**. Anche le custodie degli accessori in pelle sono frutto di un rigoroso lavoro artigianale e realizzate in **seta o lino**.

Bruvera design è **ricerca stilistica** che coniuga **competenze artistiche e informatiche**, fucina di idee e modelli, sperimentazione continua che guarda al territorio e ne coglie i tratti più salienti. Così i manici delle borse si rifanno con sobrietà ed eleganza alla **lettera dell'alfabeto greco "Omega"**, le chiusure richiamano la forma dell'**elmo dei Crotoniati**, custodito presso il **Museo di Capo Colonna**.

Anche il nome "**Bruvera**", termine che deriva dal **dialetto locale** è evocativo delle **origini**, dell'**erica arborea**, pianta sempreverde tipica della macchia mediterranea, che cresce rigogliosa nelle aree boschive della **Calabria** e ne concorre a delineare il paesaggio.

Bruvera design è l'unione di una **famiglia** che ha creduto nella **forza di un progetto** e collaborato caparbiamente per realizzarlo.



Anima di questo progetto è **Maria Concetta Scopelliti**, una laurea in Storia e Conservazione dei Beni architettonici ed ambientali. L'amore per il disegno e il pallino per la moda l'accompagnano da sempre. Durante la sua permanenza a **Bologna**, dove ha lavorato per diverso tempo, ha realizzato anche una collezione di pret-a-porter per una stilista emiliana.

A sostenerla in quest'avventura, con i suoi consigli, i suggerimenti lungimiranti, condividendo la medesima passione, il marito **Fabio**, un grafico pubblicitario, un professionista con l'occhio allenato a cogliere il bello e i particolari, cresciuto tra pizzi e tessuti preziosi, nel laboratorio di sua mamma che cuciva abiti da sposa. Un imprinting che lo ha portato, forse da boy-scout a frequentare un corso di cucitura della pelle. **Un punto di riferimento certo** con il quale confrontarsi e svolgere l'attività di ricerca, visitando musei e con escursioni sul territorio.

Fondatore di **Bruvera Design** assieme a Maria Concetta è il fratello **Antonio**, la **mente con il**

piglio dell'informatica è la sua. Amministratore delegato è la mamma, **Rosaria Brancati**. La **passione per i ricami** arriva dalla sorella di Maria Concetta, **la scelta del nome** dell'impresa l'ha suggerita il papà, gli piaceva il suono, quale modo di rinvigorire un ricordo legato all'infanzia e alla terra.



Cosa dà questo lavoro che non potrebbero offrire altre professioni?

«Ogni **oggetto è un piccolo pezzo d'arte**, è studiato, è una storia, è una scommessa. Ci avvince quest'idea di **creare dal niente**. Puntare sul classico sarebbe stato più sicuro, avrebbe dato risultati più nell'immediato. Ma noi abbiamo voluto che la nostra clientela fosse attratta da un **design che si distingue**, puntare su qualità elevata.

Le nostre creazioni sono tutte diverse l'una dalle

altre, così ideate e realizzate per consegnare qualcosa di speciale e di prezioso, come le fibbie delle nostre cinture. Ci piace che una **borsa** possa essere **personalizzata** con i dettagli suggeriti da chi l'acquista e che chi la indossa ci si possa riconoscere.

Stiamo lavorando anche a dei **gioielli** realizzati con la tecnica del soutache ed attingendo alla tradizione squillacese, **per abbellire le borse**. Dietro ogni creazione ci sono mesi di studio. Per la **realizzazione di una borsa vengono impiegate dalle 40 alle 60 ore**. Stiamo studiando anche **inserti con lino intrecciato e tessuto di ginestra**. Ci piace raccontarci con un prodotto».



Usate un tipo particolare di cucitura.

«Il **punto sella**, utilizzato dai **sellai inglesi** che ha **particolare** resistenza e la cucitura può essere garantita per anni. I punti sul lato inferiore hanno lo stesso aspetto dei punti sul lato superiore ed hanno pure una funzione decorativa. **Si esegue con due aghi**».

Cardine di questo progetto è il lavoro manuale.

«Usiamo solo attrezzi manuali per creare **borse, cinture, piccola pelletteria, elementi di arredo come sottobicchieri, sottopiatti e centrotavola**. L'unica **macchina** è la **ricamatrice**, con la quale realizzare complementi di arredo particolari in **tessuto e paramenti sacri**. L'idea è, inoltre, di rivolgersi alla **nautica** con tessuti personalizzati. I ricami possono essere acquistati anche digitalizzati, idonei su richiesta per altre ricamatrici.

Il progetto dei ricami doveva essere quello portante, in pandemia tutto è cambiato. La gente aveva più tempo disponibile ed online sono stati ampiamente resi fruibili disegni gratuiti, che non sono certo frutto di ricerca e studio personalizzato, ma anche questa circostanza ha influito. Il ricamo avrebbe dovuto

fare da traino all'impresa, **ma confidiamo ancora nelle potenzialità**».



Ecco il periodo della pandemia, come ha inciso più largamente sulla vostra attività.

«L'avvio della nostra azienda è avvenuto nel 2021, si faceva fatica a reperire utensili ed alcuni attrezzi che abbiamo dovuto ritirare dal altri luoghi. Da **Singapore** è arrivato il **creaser** che raggiunge una **temperatura da 0 a 400 gradi**, **serve per rifinire i bordi e stirare la verniciatura**. Ovviamente i costi erano aumentati da quando avevamo concepito il progetto. Avremmo avuto meno difficoltà se avessimo voluto impiegare le macchine, ma la nostra **scelta di eseguire un lavoro manuale è stata consapevole**. Momenti di

sconforto ce ne sono stati e ce ne sono ancora. Gli investimenti sono veramente enormi».

Quanto ha influito il premio assegnato dal Gal "Serre Calabresi"?

«Ci ha consentito di avviare l'attività. Ci ha cambiato la vita. Dal 2005 ho iniziato a lavorare in uno studio di ingegneria a **Bologna**. Nel 2010 è arrivato l'insegnamento come **docente di Arte e Tecnologia**. Dal 2017 ho iniziato a viaggiare dalla **Calabria**, dov'era la famiglia, alla **Emilia Romagna**, regione con la quale i rapporti non si sono mai interrotti. Intanto nel 2018 abbiamo presentato il progetto di questa start up, con **l'idea di realizzare qualcosa nella nostra terra**. Tra i vari avvicendamenti alla **Regione Calabria** e il protrarsi dell'iter, nel 2020 ci siamo spostati tutti su, a gennaio 2021 la notizia del finanziamento *(con le risorse del Pal Spes del Gal Serre Calabresi ndr)* che ci ha spazzato. Siamo scesi di nuovo in ».



Attraverso quali mezzi vendete i vostri prodotti?

«Attraverso l'**e-commerce**, il nostro sito e i social. Per la **comunicazione** ci siamo affidati alla social media manager emiliana **Virginia Foci** che ha creduto fin da subito nel potenziale di **Bruvera Design** tanto da innamorarsene e lavorare sui nostri canali, non solo con grande professionalità, ma anche con la cura con la quale si cresce un figlio. In ambito locale le nostre creazioni sono esposte in vetrine di gioiellerie a **Crotone** e a **Squillace**».

Le vostre aspirazioni?

«**Raggiungere al più presto i mercati esteri**, attualmente registriamo **interesse** dagli **Stati Uniti**. Allargare la rete dei collaboratori. Per le capacità di sviluppo della nostra impresa ci vorrebbero cinquanta persone, ci accontenteremmo di poterne avere dieci».

Come dicevamo, non mancano le connessioni con il territorio.

«Ci piacerebbe poter offrire dei **percorsi sensoriali** dall'alba al tramonto, sia con i bambini che con gli adulti. Tenere dei **workshop** di un'intera giornata durante la quale realizzare un piccolo oggetto o percorsi più lunghi, con **visite a musei** ed altri luoghi del territorio, includere anche la **realtà agricola**. Idee ce ne sono tante».