

Edizioni

[MW SICILIA](#)
[MW CATANIA](#)
[MW PALERMO](#)
[Agrigento](#)
[Catanisetta](#)
[Enna](#)
[Messina](#)
[Ragusa](#)
[Siracusa](#)
[Trapani](#)

## Cecireddi, i biscotti di qualità al sapore di riscatto Nati dall'unione di Libera Terra e Cotti in Fraganza

L'eccellenza agroalimentare con una finalità di interesse collettivo. Una collaborazione, quella tra le due cooperative sociali, che non si ferma qui ma che proseguirà con un percorso di scambio e di confronto con la realtà che gestiscono beni confiscati

STEFANIA BRUSCA 14 APRILE 2019



Costruire realtà di eccellenza e di riscatto, utilizzando l'impresa come strumento per raggiungere benefici nell'interesse collettivo. Un matrimonio, quello con il terzo settore, che per Libera Terra ormai dura da più di 15 anni. Adesso per la cooperativa, che si occupa di recupero e riuso dei terreni confiscati alla mafia, è arrivato il momento di compiere un altro passo avanti e calarsi ancora di più nella realtà del territorio. Da questa ricerca nascono i **biscotti artigianali salati Cecireddi Libera Terra**, grazie alla collaborazione del **Consorzio Libera Terra Mediterraneo con Cotti in Fraganza**, il laboratorio artigianale di prodotti da forno che crea e sforna bontà dentro il carcere minorile di Palermo. Promuove così una **stabile inclusione nella società e nel mondo del lavoro** dei giovani del Malaspina.

Il Consorzio - racchiude nove cooperative sociali in quattro regioni italiane - spiega Valentina Fiore, Ad del Consorzio Libera Terra Mediterraneo Coop.Soc -. Il recupero dei terreni avviene attraverso la **realizzazione di prodotti biologici, agroalimentari e vitivinicoli, e l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati**. Ma anche attraverso la riscoperta delle nostre tradizioni enogastronomiche. Siamo ormai in una fase avanzata del progetto e abbiamo cercato di capire quale poteva essere un ulteriore step di crescita, puntando sull'attenzione al territorio e sulla ricaduta positiva che può avere un bene confiscato riassegnato per uso sociale. Da lì è nata l'idea di individuare soggetti cooperativi che hanno il nostro stesso apprezzamento al lavoro e alla produzione».

L'incontro con Cotti in Fraganza, spiega Fiore, significava condividere Libera Terra, e tutto quello che significa, con qualcun altro che avesse le stesse finalità, e insieme una maggiore contaminazione col territorio: «L'idea di una ricetta nuova, fatta con i nostri ingredienti, è nata un po' per provare e sperimentare e devo dire che dopo alcuni tentativi, grazie anche allo chef Catalano, siamo riusciti a individuare effettivamente un prodotto valido, originale che tiene insieme le caratteristiche delle due cooperative sociali: **la qualità, la genuinità, l'origine delle materie prime**. L'eccellenza agroalimentare con una finalità di interesse collettivo».

Ma l'esperienza non si vuole fermare qui. L'idea è anche quella di coinvolgere i ragazzi che lavorano al laboratorio in **percorsi di scambio e di confronto con la realtà che gestiscono beni confiscati**. «Pensiamo di portarli sui terreni confiscati - aggiunge l'ad - e fargli capire le nostre modalità produttive, per conoscere realtà che esistono sul territorio, storie che non sono state semplici. Ad esempio chi ha scelto di andare a lavorare in una cooperativa nel corleonese, ha fatto una vera e propria scelta di vita, non ha scelto soltanto un lavoro. Questo potrebbe motivarli anche in vista di una loro scelta futura. Speriamo che questo percorso possa essere un elemento di arricchimento anche a livello personale».

Una ricetta nuova, si diceva: farina di ceci, l'olio extra vergine di oliva, la marmellata di limoni. Per Libera Terra questa è una delle collaborazioni che sta cercando di attivare, andando a cercare chi vede l'impresa come puro strumento per ottenere obiettivi concreti e autosostenibili nel tempo. «Tra le colture tipiche e le ricette, gli ingredienti della nostra tradizione - conclude Fiore - per noi è un orgoglio riuscire a portare nel mondo anche **storie della nostra terra di qualità, di eccellenza e di riscatto**».

### Meridio rubriche

- La mappa delle birre artigianali
- Un'attenta analisi sulla cattiveria dell'umanità
- Il caso del signor Scott, uno scozzese a Catania
- Chef Vincenzo Di Falco e la ricetta per un riciclo gourmet
- Il pranzo di Pasqua senza fatiche
- I vini perfetti per il polpettone della nonna
- Ortodice Lad, dove i bimbi seminano energia e sostenibilità
- Tre consigli per sopravvivere al tram tran quotidiano
- Racconti di mestruazioni e altri tabù
- La colomba è servita
- Le ricette di una donna dai facili dolciumi
- Ecco chi c'è dietro il video di Musica Jaggerissima
- Il profano, trasformazione liquida del ricordo
- Il dizionario della felicità: C come cioccolato
- La storia della conceria di don Corrado

LEGGI TUTTE LE RUBRICHE

### ARTICOLI PIÙ LETTI

**Mafia e petrolio, il filone siciliano e Ferde di Pappalardo.** «Se tu hai soldi in nero io te li faccio diventare bianchi».



**Il caso del signor Scott, uno scozzese a Catania**



**Petrallife, i motivi dell'arresto del vicepresidente della Kore.** Grippaldi al vertice della società che operava per i calabresi.



**Mafia, inizia il processo d'appello all'ex deputato Nicotra.** In primo grado condannato per legami con i Santapania



**A18, stop a gara per cambiare guard-rail degli anni 70.** Tra Giarre e San Gregorio avviene metà degli incidenti.



**Cela, il personale rubava nella mensa dell'ospedale.** Gli episodi sono stati registrati dalle telecamere



## Nasce la startup anticrisi per gli operatori turistici «L'intelligenza artificiale a supporto dei viaggiatori»

La Threebot è stata creata in pieno lockdown da un 28enne praticante avvocato. Il progetto sarà pronto prima dell'estate. «La introdurremo sul mercato italiano quando la situazione Covid-19 sarà più contenuta», spiega il creatore Federico Lima

REDAZIONE 26 DICEMBRE 2020



FOTO DI SHARONIGAL

In pieno lockdown, nel marzo scorso, il 28enne praticante avvocato Federico Lima ha creato una startup. **La Threebot**, con sede a Palermo, che dovrebbe aiutare gli

### Meridio rubriche

- La mappa delle birre artigianali
- Un'attenta analisi sulla cattiveria dell'umanità
- Il caso del signor Scott, uno scozzese a Catania
- Chef Vincenzo Di Falco e la ricetta per un riciclo gourmet
- Il pranzo di Pasqua senza fatiche
- I vini perfetti per il polpettone della nonna
- Ortodice Lad, dove i bimbi seminano energia e sostenibilità
- Tre consigli per sopravvivere al tram tran

**operatori turistici colpiti dalla crisi dovuta alla pandemia.** La startup è una delle dieci (si è classificata al quarto posto) che hanno vinto il programma «Turismo» Cultura di **Bravo Innovation Hub**, l'acceleratore d'impresa di *Invisitalia* per le imprese del turismo e della cultura più innovative del Mezzogiorno.

«Siamo davvero orgogliosi di essere stati scelti - dice Lima - Effettueremo questo percorso di accelerazione che rappresenta un'opportunità di crescita e di potenziamento per i nostri servizi che introdurremo sul mercato italiano quando la situazione Covid-19

quotidiano

 Racconti di mestruazioni e altri tabù

 La colomba è servita

 Le ricette di una donna dai facili dolciumi

 Ecco chi c'è dietro il video di *Mesica leggerissima*