

Valdibella, vini e tanto altro nella Val di Mazara. Una storia agricola e sociale che squarcia il buio e scuote le coscienze

23 Ottobre 2025



CAMPOREALE – Coltivano su terreni confiscati alla mafia e fanno parte della rete Addio pizzo. A Camporeale (Palermo) la cooperativa Valdibella è un faro che squarcia il buio e scuote le coscienze, raccontando molto di più di una storia di viticoltori.

Siamo negli anni Novanta e i salesiani del paese decidono di affiancare alla casa d'accoglienza per ragazzi in difficoltà un'azienda agricola che avesse anche la funzione di insegnare un mestiere, valorizzando le proprietà dei soci. Nel 1998 da sei giovani nasce così la cooperativa agricola che da allora chiude la filiera vinificando le uve coltivate.

“Tutti i soci adottano metodi di agricoltura biologica da sempre, non c’è stato quindi un passaggio dal convenzionale”, dice **Lorenza Licari**, responsabile commerciale e socia della coop che oggi è composta da una trentina di soci produttori.

Valdibella si è dotata della Carta della biodiversità, un vero e proprio disciplinare che tiene conto non solo della metodologia biologica ma anche di misure applicate per trasformare i campi in centri di equilibrio. Le colture si trovano integrate con altre piante autoctone del territorio, vicino a piccoli boschi, laghetti, incolti, siepi e cumuli di pietre, in modo da rendere più stabile ed equilibrato l’agro-ecosistema.

L’azienda, che oggi conta circa 60 ettari, ha conosciuto una costante crescita fino alle attuali 120mila bottiglie, tutte marchiate con il bollino Addio Pizzo, e produce anche grano – tra cui antiche varietà come la Timilia – e pasta, mandorle e olio, ortaggi e legumi che vengono anche trasformati, miele, zafferano, olio extravergine di oliva, pesti e marmellate.



È stato proprio grazie al sistema cooperativistico che è stato possibile garantire un compenso equo ai soci – anche grazie al fatto che il Cda è composto dai produttori – consentendogli di superare le difficoltà che, singolarmente, avrebbero avuto per competere sul mercato.

“La coltivazione di erbe aromatiche e orti e la presenza delle arnie da cui produciamo anche il miele, arricchiscono l’azienda favorendo la biodiversità”, racconta Licari che pone l’accento sulla “valorizzazione delle varietà autoctone e antiche per raccontare la tradizione e il territorio”.

Nero d’Avola, Nerello mascalese, Perricone e Catarratto, Grillo e Zibibbo sono le varietà coltivate. “Valorizziamo quelle più significative e che si adattano meglio al nostro territorio”, dice Lorenza Licari. “Stiamo portando avanti un percorso di valorizzazione delle varietà che si adattano meglio ai nostri suoli, alla loro esposizione e alle escursioni termiche che li caratterizzano attraverso un progetto di zonazione”.

E in molti casi, già ora si selezionano uve che arrivano da un solo vigneto per finire nella stessa bottiglia.

La cooperativa – visitata a margine di **Camporeale Days**, l’evento che celebra le eccellenze enogastronomiche dell’Alto Belice e i vini che ricadono nel territorio della Doc Monreale – ha oggi anche una scuola di agroecologia per la formazione dei soci produttori per incentivare un uso rispettoso della terra: “La nostra agricoltura predilige l’agroecologia – dice Licari – . Praticiamo inerbimento e sovescio senza stravolgere lo strato superficiale del suolo che è il più fertile. La pianta riesce così a trattenere meglio anche l’acqua e questo ci permette un’ottimizzazione della risorsa idrica. Non facciamo irrigazione neanche di soccorso, tranne pochissime aree. La siccità degli ultimi anni l’abbiamo combattuta proprio con tecniche agronomiche”.



L'impegno sociale di Valdibella è costante, tanto che recentemente "abbiamo assunto tre ragazzi provenienti dal ghetto di Palermo e fanno parte di NoCap, l'associazione che combatte il caporalato".

L'azienda, che da circa due anni si è affidata all'enologo **Nicola Colombo**, persegue anche una filosofia di vendita finalizzata a ridurre il più possibile i passaggi prediligendo quindi la vendita diretta in azienda, negozi biospecializzati, piccoli distributori, gruppi di acquisto e alcune botteghe a marchio Valdibella. Anche all'estero - dove finisce l'80 per cento del vino prodotto - si prova nei limiti del possibile a seguire questa linea e ad esempio in Belgio la distribuzione è affidata ad una cooperativa di cui Valdibella è socia.

Tra le sperimentazioni c'è l'affinamento in vasche di cemento, la macerazione sulle bucce come nel caso del Ninfa, Catarratto in purezza, e il vino perpetuo - prodotto attraverso un

processo di invecchiamento continuo in botte che viene rabboccata, considerato precursore del Marsala e tipico della Sicilia occidentale – , un progetto ancora giovane se si considera che la produzione è iniziata da circa dieci vendemmie e ne servono almeno una trentina per essere considerato tale.

Per farlo, Valdibella utilizza Catarratto extralucido, Grillo e Zibibbo. “Imbottigliamo circa 700 bottiglie all’anno, lasciando scolma la botte da 5mila litri”, spiega Lorenza Licari.