ValleSanta, soglia d’Appennino: un paesaggio che lavora

Daniela Devecchi

Novembre 11, 2025

C’è una valle che non fa rumore, ma ti resta addosso. Ti basta arrivare, guardarti intorno, respirare. Campi a lembi, castagneti che scendono lenti, il profilo della Verna che chiude l’orizzonte. La chiamano **Vallesanta** da secoli, e il nome dice già tutto: silenzio, cammino, luce. Qui la vita va piano, ma va. Le distanze si misurano a piedi, le relazioni contano più delle parole.

Eppure, nonostante la quiete, questa valle si muove. Ha deciso di restare viva. E lo fa come sa fare: mettendosi insieme. Da qualche anno, una **cooperativa di comunità** tiene in piedi servizi, lavoro e dignità. Senza proclami, solo fatti.

La cooperativa di comunità: lavoro, mani e radici

La cooperativa non nasce per moda. È il risultato di chi ha deciso di restare, invece di chiudere casa.

Oggi la cooperativa dà impiego a cinque donne, tutte del posto e con contratto a tempo indeterminato. Gente che ci mette la faccia e le mani, ogni giorno. Non è solo economia, è un modo per dire “ci siamo ancora”. Nel tempo sono arrivati anche riconoscimenti ufficiali, come l’ingresso nell’Albo delle Aziende Agricole Consigliate del Parco Nazionale. Segno che qualità e territorio, se camminano insieme, funzionano davvero.

Servizi: la quotidianità che tiene insieme i paesi

La cooperativa prepara circa settantacinque pasti tra Corezzo e Chiusi della Verna — nido, infanzia, primaria e secondaria. Inoltre segue anche la sorveglianza sullo scuolabus per i più piccoli.

Poi ci sono i progetti con un’anima sociale. C’è“La Mensa Sospesa”, che recupera e redistribuisce il cibo in eccesso. E esiste “C’è posto per te”, per accompagnare chi ha bisogno di spostarsi per visite o commissioni.

Farina, legna e memoria: la storia del Tortello alla Lastra

In questa valle anche la cucina è racconto. Il Tortello alla Lastra è diventato un simbolo… sfoglia tirata a mano, ripieno rustico e cottura su lastra di pietra calda.

La cooperativa lo produce in modo artigianale, come si faceva una volta. Oggi la vendita del tortello si è allargata. Si trova nelle botteghe del paese, in alcuni ristoranti del territorio e persino nella grande distribuzione.

La ricetta sta seguendo l’iter per diventare Presidio Slow Food. Ogni estate, la Festa del Tortello alla Lastra di Corezzo, riconosciuta come “Sagra di qualità”, è una vera riunione di comunità. Non solo cibo, ma orgoglio condiviso.

E intanto la cooperativa cresce: il fatturato è triplicato rispetto al 2019, anno della fondazione. Senza cambiare stile, senza perdere autenticità. Solo migliorando, passo dopo passo.

Ecomuseo, scuola, memoria viva

La memoria qui non si conserva in un museo chiuso, ma tra i banchi di scuola. A Corezzo c'è una "Stanza dei ricordi e delle sapienze manuali", dove si insegnano i mestieri di un tempo. Si coltivano orti con varietà antiche di frutta, si lavora insieme ai nonni, si impara facendo.

L'Ecomuseo raccoglie storie e crea una mappa di comunità: un racconto corale che unisce passato e presente. Un modo per dire che la cultura non è solo ciò che si studia, ma ciò che si vive ogni giorno.

"Sviluppo Insieme": il cibo come politica del territorio

Uno dei progetti più belli si chiama "Sviluppo Insieme". Parte da un'idea semplice ma potente: il cibo può creare identità, reddito e rispetto per la terra.

In una zona dove i castagneti rischiavano l'abbandono, rimettere in circolo conoscenze e terreni è anche un modo per proteggere il paesaggio, ridurre lo spreco e rafforzare i legami. È un lavoro lento, sì. Ma vero. E chi lavora con le mani lo sa: le cose buone hanno bisogno di tempo.

Una rete silenziosa ma viva

La Vallesanta non promette miracoli. Fa qualcosa di più prezioso: mantiene la vita quotidiana possibile. Un pasto caldo, un bus che parte, un bosco curato, un laboratorio che accoglie.

Qui "sviluppo" non significa crescere a tutti i costi, ma crescere bene. Con equilibrio.E forse è proprio da valli così — lontane dai riflettori, ma piene di cuore — che si può imparare cosa vuol dire davvero restare.

Con cinque donne che lavorano tutto l'anno, un tortello che viaggia oltre i confini, e un'economia che triplica senza fare rumore.

Mica male, per una valle che sussurra invece di gridare.

Daniela Devecchi

Sono giornalista pubblicista laureata in letteratura e content manager con una grande passione per la scrittura