

Agricoltura e fantasia: i due progetti di welfare generativo

La presentazione. In comune il sostegno di Fondazione Caritro e Consorzio autonomie

ROVERETO. Non sono mancati nemmeno un giorno a dimostrazione di quanto importante sia sentirsi utili e di come il lavoro aiuti a integrarsi. Si chiama: "Mi Coltivo. Il sociale al servizio dell'agricoltura" ed è un progetto ideato dalla cooperativa sociale Villa Maria. Dieci persone con vari tipi di fragilità e disabilità il 23 aprile hanno intrapreso un percorso di lavoro in tre aziende che si sono messe a disposizione perché toccate dal tema della fragilità e della disabilità: l'Azienda agricola Damori di Mori per la coltivazione di ortaggi, erbe officinali e la cure del vigneto (produce un Marzemino con sistema biologico che avrà poi un marchio speciale nella vendita da parte di Colli Zugna); l'azienda di Giorgio Schelfi (produttore di lat-

te) con 40 mucche in quota, a 700 metri a Brentonico e l'azienda Floricoltura Sala che coltiva fiori, ortaggi e erbe aromatiche.

Dall'agricoltura a una produzione di bibite frizzanti con un altro progetto. Questa volta a metterlo in campo è "Comunità frizzante" un gruppo di giovani che ha coinvolto decine di persone invitandole a raccogliere more di gelso, sambuco, erbe aromatiche... per poi produrre bibite frizzanti, che diventeranno le bibite di Terragnolo, del Baldo, della Vallarsa. Un bel modo di fare comunità e valorizzare i prodotti del territorio. "Mi coltivato" e "Comunità frizzante" sono progetti diversi con un comune denominatore: entrambi capolista del bando "Welfare Km0" di Fondazione Caritro.

La presentazione è avvenuta stamani in Comunità della Vallagarina alla presenza del presidente Stefano Bisoffi, della vicepresidente Enrica Zandonai e della responsabile Carla Comper, del pre-

sidente della Fondazione Caritro Mauro Bondi, della direttrice di Villa Maria Anna Chiara Marangoni con l'educatore Maurizio Passerini e per Comunità Frizzante Valeria Battistotti e Carlo Bettinelli.

La settimana scorsa l'esecutivo della Comunità ha approvato entrambi i progetti che si avvalgono del contributo messo in campo dal bando di welfare generativo sostenuto dalla Fondazione e dal Consiglio delle autonomie.

Villa Maria è una delle più consistenti cooperative sociali del ter-

• "Mi coltivato"

Dieci persone con diverse fragilità al lavoro in 3 aziende agricole

• "Comunità frizzante"

Da fiori e bacche bibite a chilometri zero



• La presentazione dei due progetti in Comunità di Valle (FOTO FESTA)



• Alcuni partecipanti al progetto "Mi coltivato" al lavoro

ritorio, nata circa 50 anni fa, ha 130 utenti e 270 dipendenti, si occupa di disabilità medie e gravi. Con il progetto "Mi coltivato" punta a dare una risposta a fragilità più lievi con un percorso di lavoro reale e con il coinvolgimento di aziende locali. La risposta degli utenti è stata immediata, tanto che quando si presentano gli agronomi della fondazione Edmund Mach, i ragazzi (il più giovane ha 17 anni, il più "adulto" 43) assorbono tutte le informazioni tecniche prendendo appunti e registrando video con il cellulare.

"Comunità frizzante" invece punta a rendere "frizzante" il modo in cui si vive il territorio con laboratori di ideazione, raccolta di frutti, fiori e erbe, attività di trasformazione, eventi di degustazione e vendita di bibite gassate dai sapori locali con reinvestimento del guadagno nell'inclusione sociale. Il progetto vanta 18 partner tra cui la Cooperativa Gruppo 78 che ha messo a disposizione il laboratorio del Mas del Gnac a Isere. Sono già stati presenti con una sperimentazione di bibite gassate al Festival dell'Economia di Trento e domani saranno in Santa Maria alle ore 18 nell'ambito della manifestazione Osvaldo con un banchetto per far assaggiare alcuni sciroppi prototipo.