

COOP SOCIALI E DISAGIO: IL RISCATTO NASCE DALLA TERRA

Molte le realtà che hanno abbracciato l'agricoltura biologica, anche per promuovere la salute. **L'esperienza della Comunità Papa Giovanni XXIII di Rimini**

Ridare dignità agli ultimi, sostenere chi è rimasto un passo indietro. Sono queste le fondamenta della Comunità Papa Giovanni XXIII, fondata a Rimini da Don Oreste Benzi nel 1972. Una condivisione da cui sono nate nel tempo le cooperative sociali per l'inserimento lavorativo di persone in difficoltà. Tra le varie attività, anche aziende di trasformazione e diverse fattorie sociali, con una scelta comune: l'agricoltura biologica, per rispettare la terra e promuovere la salute.

Ed è proprio per valorizzare questo patrimonio, con una forza progettuale comune, che da un paio d'anni la cooperativa sociale La Fraternità di Rimini, ramo lavorativo della Comunità, sta costruendo una rete permanente di collegamento tra le varie realtà. A partire dal laboratorio "La Pietra Scartata" di Rimini. Un nome che è già un programma: realizzare un luogo dove le persone "scartate" dalla società possono trovare accoglienza attraverso il lavoro.

Il coordinatore del progetto è **Francesco Pasolini**: «Accogliamo una ventina di ragazzi con varie disabilità o disagi, inviati dall'Ausl e dai servizi sociali. Attraverso i progetti educativi li inseriamo nelle varie fasi di lavorazione, dalla trasformazione al confezionamento, fino al magazzino. Gli operatori sono invece una decina. Ad ognuno di loro è richiesta una doppia capacità: quella educativa, per potersi relazionare al meglio con le persone accolte, e quella lavorativa, per portare avanti il proprio compito specifico». Nel laboratorio vengono preparati succhi, confetture, sottoli, conserve di pomodoro e creme vegetali. Il miele arriva dalla cooperativa "Il Pungiglione" di Massa Carrara, anch'essa legata alla Comunità.

Altre realtà artigianali producono per il laboratorio pasta, olio, prodotti da forno, farine, cereali e legumi a marchio La Madre Terra.

Si tratta di uno dei marchi storici del biologico, creato nel 1987, quando ancora non esisteva una normativa per il settore. Oltre 200 i prodotti distribuiti a nego-

zi specializzati, del commercio equo, gastronomie, erboristerie e gruppi d'acquisto, con un giro d'affari intorno agli 800 mila euro. «Il 70% delle materie prime - prosegue Francesco - proviene da una cinquantina di piccoli agricoltori biologici locali. La parte restante, destinata a crescere, dalle fattorie sociali che fanno parte della nostra rete: Terra d'Incontro di Macerata, Via del Monte Oliveto di Assisi e, dal 2013, anche San Facondino di Saludecio, nel Riminese, e La Madre Terra Farm di Ozzano Emilia nel Bolognese». «Nell'azienda agricola lavoriamo in due - racconta **Andrea Magli**, responsabile di quest'ultima struttura - insieme a tre o quattro persone svantaggiate che arrivano dai servizi sociali del territorio: ragazzi dimessi dal carcere, con problemi di tossicodipendenza, con un handicap. Li accompagniamo con progetti specifici attraverso borse lavoro, tirocini formativi, inserimenti per l'educazione al lavoro, ortoterapia. Coltiviamo ortaggi di stagione e frutta che vendiamo nei mercatini, nel nostro spaccio, ai gruppi d'acquisto solidale. Un terzo della produzione è invece dedicata al laboratorio La Pietra Scartata». ■



Il reparto confezionamento del laboratorio La Pietra Scartata di Rimini

In calendario

■ **Millesime Bio** - Salone professionale dei vini biologici

27-29 gennaio

Montpellier (Francia)

www.millesime-bio.com

■ **Mercatini bio di gennaio in Emilia-Romagna**

Borgonovo Val Tidone (PC); Fontanellato, Lesignano de' Bagni, Traversetolo (PR); Reggio Emilia; Spilamberto e Modena; Bazzano, Budrio, Imola, Ozzano dell'Emilia e Bologna; Faenza, Lugo e Ravenna; Forlì, Forlimpopoli e Cesena (FC).

Altri appuntamenti su www.biobank.it