

ReWind

# Terra Iblea: quell'impresa da matti nel cuore della Sicilia

▷ *Così una cooperativa composta al 50% da malati psichiatrici gestisce un ristorante e una fattoria sociale*

foto e testi di ALESSANDRO PUGLIA

EMPOWERMENT

C'è una bellissima giornata di sole a Ragusa per andare a raccogliere gli asparagi. Un'attività che può apparire semplice, spiegano in contrada Cillone, ma che permette a ragazzi speciali di stare a contatto con la natura, aprendosi alle relazioni e al confronto. Dopo essersi presi cura di Violetta e Sasha, una bellissima asinella ragusana e un cavallo bianco come quelli delle fiabe, in quella che al più presto sarà una fattoria didattica aperta al pubblico, l'idea di andare

a caccia di asparagi in 19 ettari di campo tra alberi di ulivo e di carrubo, tipico di queste zone, è venuta a Giuseppe che insieme a Stefano ed Emanuele illustra, accompagnandoci di persona, le attività di Terra Mia, un progetto della cooperativa sociale Terra Iblea, centro di prossimità di fondazione Ebbene e socia del consorzio Sol.Co.

## I Sette Tornanti

Per conoscere le attività di Terra Mia e scoprire come un gruppo di dieci ragazzi con disabilità psichiche stiano diventando dei veri imprenditori bisogna prima percorrere ben sette tornanti. Una serie di curve che lasciano alle spalle il centro barocco di Ragusa Ibla, un presepe nella strada per raggiungere un lungo viale costeggiato da muri a secco e circondato da alberi d'ulivo e di carrubo.

### I NUMERI DEL PROGETTO

## 10

i ragazzi con disabilità psichica impegnati nel progetto Terra Mia

## 18-40 anni

l'età dei ragazzi affetti da disagio psichico che lavorano nell'iniziativa

## 2026

l'anno di scadenza del comodato d'uso gratuito dei terreni (già di proprietà del clan Ottaviano) concesso alla cooperativa

Non a caso Sette Tornanti è anche il nome del ristorante nato dal progetto Terra Mia, in cui sono coinvolti alcuni dei ragazzi che qui apprendono un mestiere, affiancati da figure professionali di supporto: «Anche se hanno più di 30 anni sono loro a dirci cosa vogliono fare da grandi, purtroppo in passato questa possibilità gli era stata negata», racconta Stefania Malacria, assistente sociale di Terra Mia.

Progetti, volti, storie, ma soprattutto la speranza di poter costruire un futuro.

È così che la cooperativa Terra Iblea ha deciso con i suoi due progetti di abbandonare la via dell'assistenzialismo puntando sulle capacità singole di ciascun individuo di mettersi in gioco. «La nostra cooperativa è al 50% costituita dai ragazzi stessi a cui sono destinati i progetti, sono soci a tutti gli effetti e questo li responsabilizza», spiega Salvo Borelli presidente di Terra Iblea che dopo aver lanciato ormai da diversi anni l'attività di ristorazione ha portato alla luce "Ricettivamente", il progetto rivolto a ragazzi con disabilità psichiche di vario tipo di età compresa tra i 18 e 40 anni, che dopo la segnalazione da parte dei servizi sociali di competenza entrano a far parte di un percorso riabilitativo che mette al centro di tutto l'uomo con le sue competenze. «Al tempo stesso un esempio di work experience che prevede all'inizio delle attività un indennizzo mensile per ciascuno dei ragazzi a cui è destinato il progetto», dice Borelli.

Ad essere avviata a pieno regime è anche la produzione di olio extravergine di oliva e del miele da cui la cooperativa ricava fondi da destinare ai progetti, mentre la realtà di "Ricettivamente" è stata realizzata grazie anche al finanziamento di **Fondazione con il Sud**. Un progetto, quest'ultimo, ad ampio raggio che comprende numerose attività come quelle legate alla fattoria didattica dove Violetta e Sasha avranno senz'altro un ruolo da protagoniste. Giuseppe e Stefano che adesso sistemano la paglia nella stalla dovranno così continuare a prendersi cura di loro, ma al tempo stesso guidare le tante scolaresche del Ragusano che verranno a visitare la fattoria didattica.

Ai più piccoli verrà anche spiegato come si produce il miele, qui infatti ogni venerdì un team di professionisti veterinari insegna ai ragazzi a diventare apicoltori. La casa padronale che sovrasta la tenuta sarà invece una struttura ricettiva aperta al pubblico e ai turisti con 12 posti letto, dove, sempre affiancati da figure professionali lavoreranno tre dei ragazzi a cui è destinato il progetto.

Tra i laboratori occupazionali è prevista anche la creazione di un villaggio delle tradizioni: riprendendo alcune tipicità che raccontano un territorio, come quella del pane o della ricotta, buonissima da queste parti.

"Ricettivamente" diventa quindi una risposta concreta per tanti genitori che qui affidano i loro figli durante l'arco della giornata: «È un passaggio di te-

MI CHIAMO EMANUELE E STO IMPARANDO A FARE IL MIELE. SONO UN LAVORATORE, MA ANCHE SOCIO DELLA COOPERATIVA



stimone. La nostre soddisfazioni sono quando questi ragazzi si confidano con noi o quando sono i genitori stessi a dirci che i loro figli sono cambiati perché stanno imparando a relazionarsi. Alcuni non hanno famiglia, e molti di loro non erano mai stati in uno spazio aperto», aggiunge Malacria che è anche coordinatrice del progetto.

«Da quando ho messo piede qui nel 2011 la mia vita è migliorata e la auguro a tante persone che hanno bisogno di fare questa esperienza, anche soltanto

di stare un po' in campagna», racconta Emanuele che tutti i giorni dalle 9 fino al tramonto è sempre impegnato nelle attività. «Vengo da una vita disagiata, se faccio un paragone con il passato oggi c'è parecchia differenza», aggiunge mentre tiene in mano un mazzo di asparagi appena raccolti.

**Un furto intimidatorio**

Vivere, conoscersi, relazionarsi, imparare un mestiere nel fondo di Tenuta Cillone significa anche confrontarsi

A lato, un momento dei corsi di apicoltura che sono una parte del progetto Ricettivamente Qui, Emanuele Avila, 42 anni, una delle persone cui è destinato il progetto.

Sotto, foto di gruppo davanti alla casa patronale di Tenuta Cillone che presto diventerà una struttura turistica



con la terra del commissario Montalbano. È qui che sono state girate gran parte delle riprese dell'episodio La piramide di fango: «Luca Zingaretti è una bellissima persona», racconta Emanuele orgoglioso di averlo conosciuto. Le foto dei ragazzi con gli attori della fiction più amata dagli italiani all'ingresso del ristorante i Sette Tornanti sono il ricordo di un momento indimenticabile. Stefano conosce addirittura tutti i nomi e cognomi della produzione televisiva.

Terra Mia è anche il risultato di un impegno imprenditoriale costante nato nel 2012 quando il bene già di proprietà del clan Ottaviano fu dato in comodato d'uso gratuito fino al 2026 alla cooperativa. Negli anni infatti non sono mancati atti vandalici ed episodi intimidatori: «Nel 2015 abbiamo subito un furto di rame nella sala ristorazione per un totale di 30mila euro di danni», aggiunge Salvo Borello che ricorda l'amico e socio Giuseppe Arena, venuto a mancare da poco: «Il nostro impegno consiste nel fare stare bene questi ragazzi».

Ci sediamo a tavola, nel menù di oggi ai Sette Tornanti c'è una frittata di asparagi che ha un sapore speciale.

**INTESA  SANPAOLO**

Storie di Social Innovation.  
Progetto con il sostegno di Banca Intesa Sanpaolo