

Questa sera a Roma la Fondazione Div.ergo presenterà il suo format sull'inclusione di persone con disabilità intellettiva

Agricoltura sociale, giovani in campo per Utilità marginale

IL PROGETTO

● I giovani agricoltori con disabilità del progetto "Utilità marginale" di Lecce protagonisti al MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo di Roma. Accadrà stasera in una serata evento che miscela linguaggi diversi - video, musica, teatro e cucina - ideato e allestito dal performer Donpasta.

La serata è organizzata e promossa da **Fondazione con il Sud** ed Enel cuore onlus per presentare i nove progetti vincitori del bando "Terre colte", nato per finanziare piccole realtà di agricoltura sociale locali in grado di recuperare terreni abbandonati del Sud Italia e rimetterli a produzio-

ne. Così la Fondazione Div.ergo di Lecce, che si occupa di inclusione di persone con disabilità intellettiva, ha dato vita al progetto "Utilità marginale", capace di restituire valore a tante marginalità: quella di alcuni terreni incolti della periferia leccese, di varietà culturali come lo zafferano, fino al Seicento coltivazione tipica del Salento, e quella di un gruppo di giovani con fragilità intellettiva destinati ad essere esclusi dai normali circuiti del mondo del lavoro. Il progetto, nato da meno di un anno e realizzato in collaborazione con l'Università di Bari, la Confederazione agricoltori italiani di Lecce, Agricoltura biologica Pezzuto - Zafferano del Salento, la cooperativa sociale Filodolio, l'Associazione di volontariato

C.A.Sa. e Espéro, spin-off dell'Università del Salento, ha riscosso da subito molti apprezzamenti e molta simpatia al punto da essere incluso all'interno della performance dell'artista Daniele De Michele, in arte Donpasta, per la celebrazione dell'iniziativa "Terre colte", grazie al reportage fotografico realizzato dal filmmaker Antonello Carbone, giunto a Lecce a riprendere i lavori in corso. Ad oggi il progetto ha già registrato i primi traguardi: alcuni ristoranti di Lecce, tra cui "Alex ristorante", "Duo", "l'Arzilla fucina", "Radici", "La Magiada" acquistano i prodotti dell'agricoltura sociale di "Utilità marginale", in particolare i micro-ortaggi, piantule commestibili di ortaggi (cavolo cappuccio, carota, basilico violetto, rucola, ...) destinate alla cucina gourmet.

L.Ces.



Alcuni terreni incolti alla periferia di Lecce sono stati riconvertiti alla coltivazione di micro-ortaggi, piantule destinate alla cucina gourmet

