

SOCIETA'

Volio, l'olio d'oliva che combatte lo stigma del disagio sociale con il lavoro

CINZIA CELESTE



Si chiama *Volio* il primo olio extravergine di oliva prodotto nell'ambito del progetto Hopeificio. Dall'idea alla pratica. Il desiderio prende forma, questo il messaggio che ieri i protagonisti dell'ambizioso progetto hanno voluto lanciare, alla presentazione ufficiale di Volio, tenutasi non a caso presso la sala consiglio della Fiera di Foggia, in un momento in cui l'ente sta puntando in modo particolare su una nuova stagione di rilancio del comparto agricolo.

A PAGINA 11





INCLUSIONE

Quando la speranza diventa realtà. Nasce Volio, l'olio d'oliva che combatte lo stigma del disagio sociale col lavoro

Coltivando gli uliveti dell'Asp Catriota Corropoli, i beneficiari del progetto Hopeificio sono riusciti ad ottenere un prodotto commercializzabile sul mercato

CINZIA CELESTE

Si chiama Volio il primo olio extravergine di oliva prodotto nell'ambito del progetto Hopeificio.

Dall'idea alla pratica. Il desiderio prende forma, questo il messaggio che ieri i protagonisti dell'ambizioso progetto hanno voluto lanciare, alla presentazione ufficiale di Volio, tenutasi non a caso presso la sala consiglio della Fiera di Foggia, in un momento in cui l'ente sta puntando in modo particolare su una nuova stagione di rilancio del comparto agricolo. Per questo, ha sottolineato il commissario straordinario **Massimiliano Arena**, il quartiere fieristico non poteva non accogliere questa iniziativa, anche in vista del ricco 2020 che vedrà, da febbraio, il concretizzarsi di una serie di iniziative a marchio Fiera di Foggia. "Per far sì che questa istituzione torni ad essere, come lo è stato in passato, il punto di riferimento del settore, a livello nazionale", ha evidenziato Arena.

Un ruolo fondamentale è svolto anche dall'agricoltura sociale, contesto in cui si inserisce il progetto Hopeificio, promosso dalla cooperativa sociale Medtraining di Foggia, sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud**, nell'ambito della terza edizione del Bando Socio Sanitario, che gode di un ricco partenariato pubblico e privato di cui fanno parte, fra gli altri l'Asp Catriota e Corropoli, di Chieuti e Serracapriola, il dipartimento di salute mentale Asl Fg, Gal Daunia Rurale e la cooperativa sociale di tipo B Ortovolante.

"L'Hopeificio parte da una speranza - ha evidenziato così il responsabile del progetto **Carmine Spagnuolo**, il gioco di parole usato come nome dell'iniziativa -, dal desiderio di pensare al sociale in relazione all'economia, in modo da renderla oggetto di riscatto per chi non riesce ad entrare nel mondo del lavoro per i motivi più disparati".

Il progetto prevede, sui terreni di Chieuti e Serracapriola messi a disposizione dall'Asp, la coltivazione delle olive e relativa produzione di olio, da destinare alla commercializzazione. Per fare questo, 10 beneficiari, inseriti nel territorio dell'Alto Tavoliere, area rurale interna con problemi di declino socio-economico sono stati formati e avviati al lavoro. In tale contesto, l'agricoltura sociale seguendo una logica di innovazione, può fornire possibili soluzioni alla crisi dei servizi operando al confine tra agricoltura, servizi socio-sanitari, reti di comunità, offrendo risposte di tipo co-terapeuti-

co, educativo ed inclusivo. "Sul nostro territorio - ha aggiunto Spagnuolo - percorsi di cura e di riabilitazione sembrano infiniti e senza via d'uscita. Il lavoro è quindi un elemento fondamentale per offrire alle persone più fragili una nuova rappresentazione di sé e il superamento della malattia. Grazie alla cooperativa di tipo B proviamo a produrre merce, in questo caso l'olio, da immettere sul mercato, non chiediamo l'elemosina ma produciamo alla pari. Sono stati inseriti nel percorso di tirocinio lavorativo 10 persone, segnalate dal centro salute mentale. Volio è il prodotto per cui hanno lavorato parte dei tirocinanti. Alcuni sono braccianti nella coop Orto Volante, altri hanno già trovato lavoro altrove. Puntare sulle capacità delle persone, senza focalizzarsi sulla loro malattia è molto importante". L'olio ora è in vendita e sono in corso contrattazioni con alcuni interlocutori. In questo modo si chiude il cerchio, ha sottolineato Spagnuolo. Tra gli acquirenti del Volio c'è il centro diurno Itaca. "Non alteriamo i bilanci pubblici, perché l'olio va comprato comunque per preparare i pasti e garantiamo un prodotto buono, competitivo sul mercato, in più promuoviamo

politiche inclusive attive facendo uscire le persone da ghetti assistenziali".

"Questa è nostra Teletthon - ha aggiunto **Peppe Pillo**, il dirigente Asl del dipartimento salute mentale di Troia e partner dell'Hopeificio -, l'operazione funziona se vendiamo prodotti. Ci rivolgiamo ai clienti privati ma anche alle istituzioni che potrebbero contribuire, perché non si preparano ad esempio i pacchi dono con questi prodotti? Troppo spesso si dice una cosa e si fa un'altra. Noi invece vogliamo invece ridurre il gap. L'integrazione sociale dovrebbe essere il fine ultimo della riabilitazione. E questo vale in qualsiasi campo, dalle tossicodipendenze ai problemi causati dall'alcol e così via. Purtroppo parliamo ancora di piccoli numeri, sono ancora pochi i beneficiari di questi percorsi nonostante l'Oms incoraggi a queste pratiche da decenni. Certo, progetti simili in passato sono stati per lo più fallimentari. Una reale autonomia per queste attività è praticamente impossibile, ma si può fare qualcosa, ad esempio entrare in rete e con l'aiuto delle cooperative di tipo B che non lasciano da sole le piccole realtà", ha concluso lo psichiatra.

I VOLTI



Carmine Spagnuolo



La platea alla presentazione

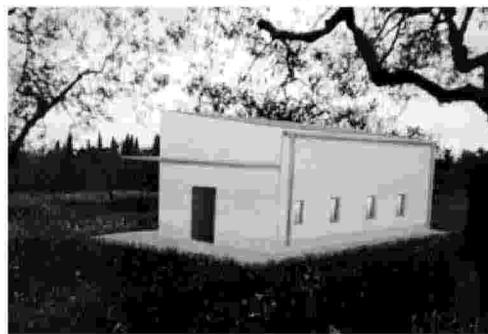


Peppe Pillo

FOCUS

Prossimo step, chiudere la filiera corta, con la costruzione di un vero e proprio frantoio a Chieuti

Loscorso mese di ottobre, con il coinvolgimento dei beneficiari del progetto Hopeificio, si è svolta la prima raccolta delle olive a cui hanno fatto seguito la molitura e l'imbottigliamento dell'olio, che oggi porta appunto il nome di Volio. Gli ulivi si trovano nella proprietà della Asp Catriota Corropoli di Chieuti Serracapriola. Con il finanziamento di Fondazione Per il Sud i promotori dell'iniziativa sono riusciti a prendere 3,5 ettari di terreno in fitto. Quest'anno la molitura è stata effettuata presso un frantoio esterno ma già dall'anno prossimo il progetto passa alla fase successiva,



Il progetto del frantoio

ovvero costruire un frantoio nel territorio di Chieuti.

L'idea era già stata presentata in passato ma nei mesi scorsi un problema amministrativo legato al terreno su cui il frantoio sarebbe dovuto sorgere ha rallentato considerevolmente l'iter. Ora l'ostacolo sembra essere stato superato e a breve partiranno i lavori per edificare la struttura. E previsto anche un impianto di imbottigliamento-etichettamento dell'olio prodotto e un punto vendita nella logica della filiera corta, prevedendone la commercializzazione anche tramite e-commerce e Gruppi d'Acquisto Solidale.