

{ Foggia } Nella Sala Consiglio dell'Ente Fiera il lavoro realizzato da persone con disabilità psichica

Il desiderio prende forma. Hopeificio presenta l'olio "Volío"

Un olio extravergine d'oliva dal gusto dell'inclusione sociale e lavorativa, che ha l'obiettivo di rafforzare l'offerta di servizi rivolti a persone con disabilità psichica e contrastare lo stigma nei confronti di quanti affetti da questa forma di disagio. L'olio "Volío" è il desiderio che prende forma. E' il lavoro che diventa opportunità di integrazione. E' il prendersi cura di se stessi attraverso l'impegno quotidiano, superando fragilità e disagi. E' il frutto concreto del lavoro di persone con disabilità psichica coinvolte in attività di formazione teoriche e

pratiche connesse al ciclo produttivo dell'olio extravergine. Ed ora, "Volío" si presenta alla comunità e lo fa in occasione di un convegno che mira a creare un momento di confronto e di riflessione sullo scambio di buone pratiche e sui temi dell'agricoltura sociale e dell'inserimento lavorativo.

"Dall'idea alla pratica. Il desiderio prende forma. Hopeificio presenta l'olio Volío" è dunque il titolo dell'iniziativa in programma a Foggia, martedì 17 dicembre 2019, a partire dalle ore 9.30, nella Sala Consiglio dell'Ente Fiera (Vi-

ale Fortore 143). "Volío", quindi, è il frutto concreto del 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 "Castriota e Corroppoli", il Dipartimento di Salute Mentale Asl Fg, Gal Dauña Rurale e la cooperativa sociale di tipo B "Ortovolante", che svolge attività di formazione teorica e pratica dei tirocinanti attualmente coinvolti

nella gestione di oliveti nel territorio di Chieuti, e del successivo percorso di inclusione lavorativa.

Lo scorso mese di ottobre - con il coinvolgimento dei beneficiari del progetto - 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 "Volío". Nel corso della mattinata (ore 13) spazio anche al buffet con degustazioni dell'olio "Volío" e di prodotti forniti dalle cooperative "Altereoco" e "Pietra di scarto" coltivati su terreni confiscati alla mafia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.