

{ 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 Corroccoli", il Dipartimento di Salute Mentale Asl Fg, Gal Dauria 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 "Altereco" e "Pietra di scarto" coltivati su terreni confiscati alla mafia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.