

**CHIEUTI** I LAVORI PER REALIZZARLO PARTIRANNO A BREVE, VI LAVORANO PERSONE CON DISABILITÀ MENTALI, COSA PREVEDE IL PROGETTO

# Presto il frantoio... sociale

● **CHIEUTI.** Dovrebbero partite nell'arco di alcune settimane i lavori per la realizzazione a Chieuti del mini-frantoio oleario previsto nel progetto «Hopeificio», sostenuto dalla **fondazione «Con il Sud»**. Il Comune del piccolo centro ai confini nord della Capitanata, infatti, ha espresso parere favorevole in merito alla richiesta presentata dalla cooperativa sociale Ortovolante per la costruzione di un piccolo frantoio, che sarà dotato di macchinari altamente tecnologici e andrà a chiudere la filiera corta per la produzione dell'olio extravergine di oliva «Volio»; sarà prodotto oltre che da olive delle specie Leccino, Peranzana, Frantoiana e Provenzale, anche da un progetto di inclusione sociale e lavorativa che vede al centro dell'iniziativa un gruppo di

beneficiari con disabilità psichica.

Il progetto ha mosso i primi passi qualche anno fa, promosso dalla cooperativa sociale Medtraining e sostenuto economicamente dalla **fondazione «Con il Sud»** nell'ambito della terza edizione del bando socio-sanitario, e che vede coinvolti diversi partner pubblici e privati: azienda di servizi alla persona «Castriota e Corroppoli» di Chieuti; Comuni di Chieuti e Serracapriola; Asl Foggia con il dipartimento di salute mentale e servizio per le dipendenze; coop sociale Ortovolante; associazione dauna per la salute mentale; associazione Tutti in Volo onlus.

Assieme al mini-frantoio per la lavorazione delle olive, il progetto Hopeificio prevede anche un impianto di imbottigliamento-etichet-

tamento dell'olio prodotto e un punto vendita: sarà venduto tramite e-commerce e gruppi di azione solidale. Per Paolo, Luigi e Michele, principali beneficiari del progetto attraverso il quale - seguiti dall'operatore Francesco De Pasquale e dall'agronomo Francesco Di Lucia - stanno riscoprendo sé stessi, i loro talenti, delle professionalità che non credevano di avere fino a poco tempo, il mini-frantoio con la trasformazione diretta delle olive, senza rivolgersi a frantoi esterni come accaduto nelle ultime due stagioni di raccolta, chiude il percorso di formazione teorica e pratica connesso al ciclo produttivo dell'olio extravergine fatto da potatura, raccolta delle olive, molitura ed imbottigliamento dell'olio.

**Antonio Guidone**



Olio d'oliva

