



L'olio "Volio" per valorizzare e promuovere la cultura delle minoranze linguistiche arbëreshë della provincia di Foggia. La cooperativa sociale Ortovolante ha realizzato una produzione dedicata di "Mall, vaj ulliri ekstra virgjër", come si scrive nella lingua albanese. Perché le olive trasformate nell'olio extravergine d'oliva dal gusto dell'inclusione sociale e lavorativa, sono state raccolte sui terreni di Chieuti, che insieme al comune di Casalvecchio di Puglia, custodisce lingua, tradizioni e culture arbëreshë nel nostro territorio. Anche

"Mall", vaj ulliri ekstra virgjër, dunque, ha l'obiettivo di rafforzare l'offerta di servizi rivolti a persone con disagio psichico, contrastare lo stigma nei confronti di quanti affetti da questa forma di disturbo e rilanciare il tema della salute mentale.

A partire dall'importanza di attivare percorsi di inserimento sociale e lavorativo, come nel caso del progetto "Ho-pelicio", promosso dalla cooperativa Medtraining e sostenuto dalla **Fondazione CON IL SUD** nell'ambito della terza edizione del "Bando Socio Sanitario".

"Volio" o "Mall" - a secon-

{ Agricoltura } "Mall, vaj ulliri ekstra virgjër"

Olio "Volio" in lingua arbëreshë, nasce a Chieuti

da di come si vuole pronunciarlo - nasce proprio da questa esperienza di inclusione che ha coinvolto in questi anni un gruppo di beneficiari nella campagna olearia sui terreni dell'ASP "Castriona e Corropoli" di Chieuti.

Il loro percorso di formazione teorica e pratica connesso al ciclo produttivo dell'olio extravergine - anche grazie alla presenza degli operatori e dall'agronomo - si è ormai perfezionato e prevede: potatura, raccolta delle olive, molitura ed imbottigliamento dell'olio. Ed ora, tramite la realizzazione del frantoio che avverrà nei prossimi mesi su terreni dell'Amministrazione Comunale di Chieuti, potranno effettuare anche la trasformazione diretta senza rivolgersi a frantoi esterni.

"Mall, vaj ulliri ekstra vir-



gjër" sarà presentato ufficialmente venerdì 27 agosto 2021 a Chieuti in occasione della quarta edizione del "Miglior olio", l'iniziativa promossa dalla società cooperativa agricola Frentana per raccontare le migliori produzioni di olio del 2020, per dare spazio alla qualità dell'olio, per confron-

tarsi sui processi della filiera produttiva nel nostro territorio. Come "Volio", le cui parole d'ordine sono agricoltura biologica, innovazione ed inserimento socio-lavorativo. L'iniziativa si svolgerà nella sede della cooperativa Frentana in Contrada Tre, Via Monti, a partire dalle ore 20.30.

«L'idea di etichettare e chiamare l'olio, o altri prodotti locali, nella nostra lingua arbëreshë dedicando una produzione specifica, è un'ottima idea che può essere un volano per la valorizzazione della nostra storia, della nostra cultura e della nostra comunità - spiega Diego Iacono, sindaco di Chieuti - . E' un progetto pilota che si potrebbe replicare anche con altre produzioni del posto, immaginando magari di raccontare brevemente sull'etichetta la nostra

storia. Potrebbe diventare un ulteriore motivo per spingere ed incuriosire le persone ad avvicinarsi e conoscere di più la cultura arbëreshë e le tradizioni del nostro territorio». «In questa attività di inserimento socio-lavorativo i braccianti agricoli, assunti con regolare contratto dalla cooperativa Ortovolante, stanno riscoprendo sé stessi, i loro talenti, delle professionalità che non credevano di avere fino a poco tempo fa - spiega Carmine Spagnuolo, direttore della cooperativa sociale Medtraining - . E lo stanno facendo non solo sui terreni dell'ASP "Castriona e Corropoli" di Chieuti, partner del progetto, ma anche per conto terzi, per quanti hanno piccoli appezzamenti di terreno ed hanno bisogno di qualcuno per il lavoro».

