

# Storie con il Sud

Racconta la tua a [comunicazione@fondazioneconilsud.it](mailto:comunicazione@fondazioneconilsud.it)

in collaborazione con



## CAMPANIA

# La RES – rete economia sociale

**S**iamo nella provincia di Caserta e precisamente nell'area ovest dell'Agro aversano e del Litorale Domitio. Una zona dove esclusione sociale, degrado ambientale e urbano, criminalità sono particolarmente diffuse, con ovvie conseguenze sulla qualità della vita, sui diritti delle persone, sul benessere e sullo sviluppo, anche economico. Nasce in questo contesto il progetto La Res – Rete Economia Sociale. 11 imprese sociali che, riunite in un contratto di rete, lavorano insieme per favorire lo sviluppo locale. Come? Puntando sulla valorizzazione dei beni confiscati, investendo energie e risorse in un cambiamento possibile quando si crede nella potenzialità della propria terra, nella sua storia e nelle sue tradizioni, nel valore della legalità e della giustizia sociale. Dal contratto di rete sono infatti nate 3 filiere di economia sociale, sostenute da attività innovative di formazione on the job. La prima filiera è quella agroalimentare sociale che non solo valorizza una delle vocazioni del territorio casertano, quella agricola e enogastronomica, ma favorisce anche il reinserimento lavorativo di persone svantaggiate. I prodotti provengono da terreni confiscati e, ormai, sono venduti in diverse parti del mondo. C'è poi la filiera della comunicazione sociale, che ha permesso la nascita di un'agenzia di comunicazione sociale a marchio «Etiket», che ha sede in un bene confiscato, con web radio/web tv e una

sala di incisione musicale. La terza filiera nata con il progetto è quella del turismo responsabile, che ha permesso di avviare i «Viaggi sulle terre di don Pepe Diana»: itinerari turistici per far scoprire i luoghi di vita del prete ucciso dalla camorra nel 1994 e le pratiche d'impegno civile nate dal suo sacrificio. Un modo per valorizzare il territorio puntando sull'offerta turistica, ma anche sulla sensibilizzazione e sull'impegno di chi ha dato tutto in nome della legalità.

La Res è anche welfare. Il progetto infatti è impegnato nella promozione di una migliore fruibilità dei servizi pubblici da parte degli immigrati, oltre che nella sperimentazione di interventi dedicati a minori a rischio abbandono e dispersione scolastica e nella definizione, con le pubbliche amministrazioni, di modalità di accesso da parte dei cittadini a informazioni sull'azione svolta per lo sviluppo locale sostenibile e il contrasto alla criminalità organizzata, in un'ottica di trasparenza. Il progetto, sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud**, è promosso dal Comitato Don Pepe Diana in collaborazione con un'ampia partnership di cooperative sociali, associazioni, enti, fondazioni, università, soggetti profit, organizzazioni del territorio. *Info: <http://www.esperienzeconilsud.it/res/>.*

*Referente: Gianni Solino 339.7354723 081.8167001 <http://www.esperienzeconilsud.it/res/>*

## SICILIA

### Spendiamoci bene

Avere la possibilità di fare la spesa anche se si è in gravi difficoltà economiche. Da dicembre a Catania è possibile nel primo emporio solidale siciliano, avviato grazie all'impegno dei volontari di «Spendiamoci bene», un'iniziativa sostenuta dalla **Fondazione Con il Sud**. Funziona così: si scelgono tra gli scaffali i prodotti di cui si ha bisogno, sia freschi che a lunga conservazione, e si paga con una card sociale a punti fornita a chi ne fa richiesta dopo attente verifiche su reddito, presenza nel nucleo familiare di minori, disabili, anziani, persone malate, mancanza di un'occupazione. Ma a essere valutate sono anche le capacità professionali di chi è in difficoltà sociale ed economica. Chi lo desidera, infatti, può mettere a disposizione le proprie competenze per aiutare le attività dell'emporio e delle associazioni coinvolte in questa iniziativa, ricevendo in cambio ulteriori «punti» per la propria spesa. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Accoglienza e Solidarietà in collaborazione con istituzioni, organizzazioni ed enti del territorio.

*Info: <http://www.esperienzeconilsud.it/spendiamocibenelscheda-del-progetto/>. Referente: Alessandra Politino 347.4798830 – 340.3861361 - [ale984@tiscali.it](mailto:ale984@tiscali.it)*

## PUGLIA

### Atelier dell'Ausilio

Il reinserimento sociale passa (anche) dal lavoro. Da questa convinzione parte il progetto «Atelier dell'Ausilio», che coinvolge i detenuti della casa circondariale di Lucera (Foggia). Dopo un periodo di formazione, si occuperanno di riparare sedie a rotelle e recuperare ausili protesici per disabili. Il progetto è partito nel maggio 2014 con l'adeguamento funzionale dei locali della casa circondariale che ospita, al terzo piano, la Bottega dell'Ausilio dedicata a smontaggio e riutilizzo delle parti utilizzabili degli ausili. A gennaio è stata inaugurata a Cerignola l'Officina dell'Ausilio, che si occupa del ritiro, di riparazione, manutenzione, ricondizionamento e sanificazione degli ausili. Un progetto che ha già permesso l'assunzione di tre detenuti e quattro persone in esecuzione penale esterna. Con un impatto positivo sul loro futuro e sul bilancio. La Asl di Foggia, infatti, può riutilizzare ausili per disabili e sedie a rotelle messe a nuovo dai detenuti con un risparmio tra il 60% e il 70%. L'iniziativa è sostenuta dalla **Fondazione Con il Sud** e promossa dalla Cooperativa sociale l'Obiettivo in collaborazione con altre associazioni. *Info: <http://www.esperienzeconilsud.it/atelier-dellausilio/>. Referente: Maria Lacandela 080.5544567 [cooperativa@obiettivio.it](mailto:cooperativa@obiettivio.it).*

## SICILIA

### Centro di Enogastronomia

In una terra ricca di arte e di cultura, ma anche teatro di incontro tra tradizioni culinarie, è nato il Centro di Enogastronomia del Mediterraneo. Un progetto promosso dalla Fondazione San Giovanni Battista in partnership con istituzioni, cooperative e organizzazioni locali, sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud**. Il Centro ha sede nei locali ristrutturati dell'antico Convento dei Cappuccini. L'iniziativa ha permesso la nascita della Scuola Mediterranea di Enogastronomia-Nosco, dell'hotel Antico Convento e del ristorante Cenobio, dove oggi lavorano dieci giovani. Nosco, che dal latino richiama il senso ampio della «conoscenza», affianca alla didattica la vocazione sociale, multi-culturale e di promozione del territorio. Il ristorante accoglie un turismo di qualità che unisce la piacevolezza della tavola ad approfondimenti dedicati agli amanti della buona cucina. L'hotel, infine, ha trasformato le celle del convento in stanze e presta le pareti a mostre temporanee d'arte pittorica. Tra le «ambizioni» per il futuro, la riapertura dell'antica Biblioteca, per il recupero dei testi delle antiche ricette dei frati.

*Referente: Tonino Solarino 0932.246788-72, 347.2794215, [toninosolarino61@gmail.com](mailto:toninosolarino61@gmail.com).*