

PATRIZIA ALBERTI
Servizio Sviluppo Sistema
Agroalimentare,
Regione Emilia-Romagna

MILENA BREVIGLIERI
Servizio Valorizzazione
delle Produzioni,
Regione Emilia-Romagna

Un'agricoltura diversa per una "diversa" abilità

È il motto di Fattoriabilità, una giovane cooperativa che a Crevalcore, nella pianura bolognese, offre possibilità di impiego ai ragazzi svantaggiati, valorizzandone però l'apporto produttivo in azienda.

Nella pianura bolognese, a Crevalcore, ha sede "Fattoriabilità", una giovane cooperativa sociale fondata nel 2006, i cui soci, di formazione agricola-zootecnica, avevano tra gli obiettivi quello di soddisfare le esigenze delle persone svantaggiate, offrendo loro concrete opportunità di inserimento professionale e sviluppando nuove formule di organizzazione del lavoro, di sostegno e di formazione. Non a caso il motto di Fattoriabilità è: "Un'agricoltura diversa per una diversa abilità".

La cooperativa - ci spiega il presidente **Michele Clementel** - è composta da un gruppo di persone molto eterogeneo per ambiti ed esperienze lavorative, ma accomunate dal considerare la diversità una risorsa per la società. L'obiettivo non è solo quello di trovare un impiego per la persona diversamente abile, ma di innescare un circolo virtuoso che ne valorizzi pienamente le potenzialità e ne faccia un reale elemento produttivo del contesto lavorativo.

Per realizzare questo ambizioso progetto, l'impegno dei 17 soci è orientato su più fronti: la cooperativa dispone di un podere agricolo di circa 20 ettari e di due case con stalla annessa. La tenuta è situata nel comune di Crevalcore, dove risiedono due soci con le rispettive famiglie. Il presidente Clementel e la sua vice, Silvia Samoggia, vorrebbero

destinare il terreno ad un uso ambientale ricreativo; il podere, infatti, sorge vicino ad un'area naturalistica protetta di recupero delle vasche di lavorazione dell'ex zuccherificio, la zona umida di riequilibrio faunistico più importante del territorio. Le vasche sono state trasformate in bacini umidi, dove trovano alloggio svariate specie di uccelli di passo e stanziali, con una presenza eccezionale di cicogne che hanno trovato casa sui pali di una linea elettrica dismessa.

L'utilizzazione ambientale del podere consentirebbe un uso più appropriato ed efficiente del terreno, anche perché la vicinanza con l'area umida mina seriamente l'attività produttiva: la fauna selvatica, attirata dal cibo disponibile, crea diversi danni alle coltivazioni.

IL BIRRIFICIO OFFRE UN PRODOTTO GENUINO

Altra interessante iniziativa è la trasformazione di una delle due abitazioni in laboratorio destinato alla produzione di birra: una realizzazione onerosa, per l'acquisto delle macchine di lavorazione, per l'importo dell'accisa statale e per gli adeguamenti imposti dalla normativa sanitaria in materia di laboratori alimentari.

Il termine microbirrificio ben definisce il progetto, che è stato dimensionato per una produzione iniziale di 7.000 litri all'anno, con possibilità di espansione a 10.000. La produzione ha preso il via nel febbraio 2008 con la prima "cotta", l'operazione di cottura del malto che produce il mosto. Dopo un processo di fermentazione, maturazione e imbottigliamento che dura circa 45 giorni, la birra è pronta. Viene prodotta due volte alla settimana, il giovedì e il venerdì, e non è pastorizzata, centrifugata, né trattata in alcun modo, risultando quindi "viva"; le materie prime sono tutte certificate non Ogm.

La commercializzazione, oltre che nel birrifico aziendale, è effettuata dai gruppi di acquisto soli-

Nella cooperativa "Fattoriabilità" di Crevalcore c'è un piccolo laboratorio per la produzione della birra.



Foto Dell'Aquila

dale della zona e di Bologna, ma sono coinvolti anche i locali e le strutture ristorative che ricercano i prodotti artigianali. L'anno scorso, inoltre, i ragazzi hanno partecipato a numerose sagre e fiere per far conoscere il prodotto e la realtà della cooperativa. Il presidente la ritiene un'esperienza faticosa, ma estremamente gratificante per i ragazzi, quindi verrà ripetuta anche quest'anno e sviluppata, cercando collaborazione con le istituzioni locali.

Attualmente, oltre ai birrai (tra i quali c'è un educatore laureato in Scienze dell'educazione), sono coinvolti nel progetto cinque lavoratori in borsa lavoro dell'Asl di San Giovanni in Persiceto e alcuni studenti in *stage* provenienti dal centro professionale Formal, sempre di San Giovanni in Persiceto; in previsione c'è l'assunzione *part time* di un lavoratore svantaggiato. Clementel ci spiega come il birrifico sia un vero e proprio laboratorio agroalimentare, dove il contributo dei ragazzi è reale e particolarmente impegnativo: c'è una vera e propria squadra addestrata per la fase di imbottigliamento, che è completamente artigianale e richiede quindi un notevole sforzo.

Le birre prodotte sono: la Weisse, che ha un aspetto opalescente ma con riflessi dorati, una pannosa schiuma persistente che permette alla birra di non ossidarsi, mantenendo un sapore agrodolce che ricorda all'olfatto la banana, molto dissetante; la Saison, molto fresca e leggera, ma che nasconde gli aromi di diverse spezie; la Belgian Ale, dal gusto forte e molto fruttato, ha colore e schiuma ambrati.

Il malto esausto, residuo della lavorazione, viene venduto ad un'azienda zootecnica della zona ed utilizzato nell'alimentazione dei vitelloni.

TRA I PROGETTI FUTURI, UN LUOGO DI SOCIALIZZAZIONE

Nella corte di Orsetta Vecchia, di fronte all'edificio che ospita il microbirrifico, c'è una tipica stalla con fienile della metà del secolo scorso: l'edificio si presta ottimamente a trasformarsi in birreria. Più che un auspicabile completamento del laboratorio, però, i soci cooperatori vogliono realizzare una ristorazione "sociale": un luogo dove si possano incontrare, con o senza birra, anche giovani con disabilità, utilizzando spazi, soluzioni architettoniche e attività di animazione adatte. Una grande sala - il fienile - potrebbe essere adatta anche per incontri di associazioni culturali, gruppi e compleanni.

Si tratta ancora di un progetto, che richiede una valutazione delle reali possibilità di ristrutturazione degli spazi; a questa prima fase seguirà la ricerca di fondi, poiché realizzare e arredare una tale struttura comporta una spesa molto rilevante.



Foto Dell'Aquila

UN ALLEVAMENTO DI ASINI PER SCOPI TERAPEUTICI

A poche centinaia di metri dal podere di Orsetta Vecchia troviamo la seconda corte di edifici, denominata Orsetta Nuova. Qui, oltre alla casa di Clementel, c'è un piccolo allevamento di asini che sfrutta le possibilità offerte dalla stalla e dal terreno circostante.

Tra i soci ci sono veterinari, allevatori, agronomi, professionalità che vengono costantemente arricchite dalla partecipazione a corsi di zooantropologia applicata, ippoterapia e allevamento ed utilizzo dell'asino. Tutto ciò assicura un corretto approccio ad un mondo spesso a rischio di dilettantismo e superficialità.

La possibilità di impiegare gli asini sia per attività didattiche che riabilitative è straordinaria: la comunicazione non verbale con l'animale - spiega il presidente - può essere di grande aiuto, ad esempio, con i ragazzi autistici. L'asino è estremamente mansueto, docile e più riflessivo rispetto al cavallo; per questo motivo, tra le idee in campo per il futuro, c'è la creazione di percorsi nel podere in sella a questi animali dalle grandi potenzialità. ■

Il presidente della cooperativa "Fattoriabilità", Michele Clementel, con alcuni asini allevati in azienda.

Un gruppo di collaboratori della cooperativa ritratti con il presidente, terzo da sinistra.



Foto Dell'Aquila