



Agricoltura bio e inclusione la sfida vincente di "Osiride"

CELLOLE

Tina Cioffo

Agricoltura biologica, inclusione sociale e sostenibilità ambientale. È la ricetta vincente della cooperativa sociale "Osiride" di Cellole, impegnata a ritmo serrato nella molitura per la produzione del nuovo olio extravergine di oliva. A lavorare spalla a spalla, ci sono vecchie e nuove generazioni di agricoltori e al frantoio "Nata Terra" un contributo speciale lo danno certamente gli operai provenienti da percorsi di psichiatria e tossicodipendenza. C'è un gran da fare e per Antonio e Bruno non c'è bisogno di parlare, si capiscono al volo. Antonio ha alle spalle una storia di sofferenza cominciata quando era un

bambino. Lui e il fratello gemello vennero abbandonati dal padre vicino a un cassonetto dell'immondizia, una pediatra li trovò e ne chiese l'affidamento. La dottoressa cominciò a maltrattarli e i bambini cresciuti vennero affidati alla madre naturale, che non potendosene occupare chiese aiuto ai servizi sociali. Antonio vive ora serenamente, curato dagli operatori della "Osiride" e coccolato da Bruno,

AL FRANTOIO "NATA TERRA" IMPEGNATI NELLA MOLITURA ANCHE OPERAI PROVENIENTI DA PERCORSI DI SOFFERENZA MAISTO: «ULIVETI DIVENTANO SPAZI ESPERENZIALI»

ex tossicodipendente. Entrambi riescono ad autogestirsi e al frantoio hanno ritrovato un'accogliente dimensione familiare che da piccoli avrebbe potuto aiutarli.

«Lavorare in sicurezza è fondamentale», dice Bruno, che ha seguito anche il corso di potatura in vaso policonico. L'obiettivo è imparare tutto quello che c'è da sapere sulla produzione dell'olio, che quest'anno pare essere considerevole. L'annata è carica di olive e gli addetti alla molitura annunciano una produzione di 5mila litri. «Grazie alla sinergia e funzionalità tra i diversi settori della cooperativa, gli uliveti e il frantoio - spiega il presidente della "Osiride", **Ciro Maisto** - sono diventati spazi esperienziali anche per persone con disabilità cognitiva, che attraverso la rac-



IL PROGETTO Gli agricoltori del frantoio "Nata Terra"

colta e la molitura fanno un'esperienza lavorativa rafforzando il senso di appartenenza e generando positività relazionale». La cooperativa "Osiride" ha raccolto la sfida dell'agricoltura sostenibile con il progetto "Nata Terra", sostenuto da **Fondazione Con il Sud**, con l'obiettivo di recuperare le terre incolte ed evitare così lo spopolamento delle aree agresti, recuperando il gap del ricambio generazionale. Da qui, anche la scelta di costruire all'interno del frantoio una bottega per la degustazione e per la commercializzazione dell'olio, agevolando i produttori e assicurando i consumatori. «I clienti sono

sempre più attenti e cercano prodotti ecosostenibili a chilometro zero, interessandosi non solo alla qualità del prodotto ma anche all'intera filiera produttiva e, da questo punto di vista, ci sentiamo al sicuro perché abbiamo deciso di valorizzare una filiera etica che alimenta il legame tra le aziende agricole contadine e le nuove generazioni nell'ottica di un'economia sociale che rimetta al centro le persone per uno sviluppo territoriale vero e duraturo», commenta **Raffaele Carotenuto**, responsabile del frantoio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



093688

