



2 luglio 2017

Dagli “scarti sociali” nasce la filiera del cibo solidale che rigenera il territorio

di Giulia Polito

CREMONA – Monica ha grandi occhi azzurri e un’aria timida. Le hanno detto che il nostro incontro sarebbe stata una grande opportunità e per questo ha accettato di buon grado. Potersi raccontare fuori dal proprio ambiente per lei è davvero un’occasione importante, perché la sua è una storia che inizia da lontano e che l’ha segnata nel profondo. Inizia a parlare e nei suoi occhi c’è tutta la forza e la passione dei 18 anni appena compiuti. Mentre ogni tanto si tira le maniche della camicia ti guarda dritto negli occhi per raccontarti che nel piccolo ristorante in cui ci siamo incontrate ha capito quale sarebbe stato il suo futuro.

Monica lavora come cameriera al **Bon Bistrot di Cremona**, una realtà in cui tante persone con disagio psichico hanno trovato un loro posto, una famiglia, un lavoro, nuovi amici. E’ un crocevia di storie che prendono il via dalle ferite degli anni e dalle ingiustizie del mondo. Storie che come i frutti migliori della terra sono state coltivate con cura e attenzione e che hanno trovato un felice sviluppo nelle campagne verdi del territorio cremonese.



L'AZIENDA AGRICOLA

Il Bon Bistrot è solo l'ultima tappa di una lunga filiera di cibo solidale che abbraccia tutta Cremona e che nasce all'interno della piccola azienda agricola biologica al centro del progetto di agricoltura sociale **Rigenera** della **Cooperativa Nazareth**. Qui, oltre agli ortaggi, si coltivano persone. Come il giovane **Ahmed**, 21 anni, arrivato da solo dall'Egitto a soli 14 anni. Uno dei tanti minori non accompagnati che con la cooperativa, nata in origine per offrire servizi per minori e famiglie, ha trovato un'occasione. E da allora, ogni giorno, si sveglia di buon mattino per prendersi cura di quei quattro ettari di terreno che neanche il violento maltempo fuori stagione di qualche settimana fa è riuscito a fermare. Perché intorno ai quei frutti ruota la vita di decine di persone e farli crescere bene è un impegno per tutti.



C'è anche **Adnon**, 18 anni, arrivato da circa un anno dal Kosovo che qui ha iniziato un tirocinio. E c'è poi l'impegno dei volontari, come i giovanissimi **Emanuele** e **Mirko** di 17 e 18 anni che hanno

scelto di spendere così le vacanze scolastiche. O ancora Agostino, pensionato della zona che ogni tanto passa per dare una mano.



«Come cooperativa ci siamo resi conto che con la crisi che ha coinvolto anche i mestieri era necessario riuscire a generare nuova economia per riuscire ad essere autonomi e ad aiutare le persone in difficoltà» racconta il presidente di Nazareth Don Pierluigi Codazzi. «Così abbiamo pensato ad un progetto di agricoltura sociale che riuscisse a coinvolgere il territorio a tutti i livelli possibili e diverse fragilità».

L'idea si fonda è appunto quella di “rigenerare” la terra così come le persone, attraverso tecniche di coltivazione sostenibili e biologiche. Ma soprattutto anche attraverso la scelta dei prodotti da coltivare, gli ortaggi poco tipici del cremonese ma che necessitano dell'impiego di maggiore manodopera: «Così anche i prodotti diventano funzionali al lavoro delle persone».



IL RAPPORTO CON IL CARCERE

La filiera del cibo solidale messa a punto nel corso degli anni passa anche dalla locale casa circondariale, dove all'interno è stato costruito un laboratorio, una vera e propria cucina industriale. Qui i detenuti lavorano la materia prima per realizzare le conserve che vengono poi vendute in un piccolo negozio, un presidio che tutela e amplifica i legami dei protagonisti del progetto con il territorio e con le persone.



«Un direttore di un carcere può guardare efficacemente ai detenuti se guarda anche al territorio. Non è possibile lavorare ai fini del reinserimento senza conoscere e far rete con le diverse espressioni del territorio». E' qui che secondo il direttore Maria Lusi del carcere di Cremona è nata la collaborazione con Nazareth, «la cui idea progettuale ricollega fortemente il carcere ai propri obiettivi istituzionali che, in questo caso, assecondano la naturale vocazione del territorio: quella agricola».



Quando arriviamo i detenuti come Giovanni (nome di fantasia) sono impegnati nell'infornata delle pizze che poi saranno servite al BonBistrot. Le mani impastano, condiscono e confezionano i tranci che ancora caldi arriveranno da lì a pochi minuti sulle tavole dei clienti. E mentre lavora Giovanni trova il tempo per raccontare parte della sua storia e delle sue esperienze all'interno della struttura. Un luogo in cui «il tempo sembra non passare mai e in cui avere l'opportunità di un lavoro è importante». Vale per chi deve acquisire il senso delle regole, della disciplina e le competenze giuste da mettere a frutto una volta fuori e per chi invece, come Giovanni, ha la necessità di trascorrere un tempo di maggiore qualità per non cedere agli istinti peggiori che in un ambiente come quello carcerario possono emergere con maggiore facilità.



Ma «per fare impresa in carcere – spiega ancora il direttore – è fondamentale trovare le persone adeguate che capiscano che l'idea imprenditoriale non basta, occorre anche acquisire il metodo di lavoro giusto di cui necessita un ambiente come questo».

IL BISTROT

Le pizze confezionate partono a fine mattinata verso il Bon Bistrot, il ristorante che sorge all'interno del Civico 81. Un luogo, l'ex Seminario Lombardo dei Padri Saveriani oggi sede del consorzio Solco Cremona e di alcune cooperative, che negli anni è diventato un vero e proprio punto di riferimento per la città in cui sono concentrati servizi diversi, dagli studi di medicina generale ai servizi formativi. Tra questi, anche gli ambulatori e le comunità di neuropsichiatria infantile e psichiatria. Proprio loro, le persone che gravitano intorno a queste realtà, sono i veri protagonisti del Bon Bistrot.



C'è Silvia, la lavapiatti, che nel ristorante ha scoperto un senso di famiglia che non si sarebbe aspettata. «Mi sono persino affezionata alla lavastoviglie» ironizza, sottolineando come ciò che rende il Bon Bistrot un posto speciale è la capacità dei professionisti che vi lavorano di includere tutti. Ognuno è così chiamato a svolgere al meglio il proprio ruolo sotto la supervisione degli operatori.



E poi c'è la piccola Monica che come gli ortaggi dell'azienda agricola che si sono rigenerati anche dopo la grandine, è ripartita con alle spalle una storia difficile ma con una marcia in più, scoprendo una strada nuova per la propria vita. «Oggi il mio sogno è aprire un bar tutto mio» racconta, perché è il contatto con il pubblico, il rapporto con la gente che l'appassiona e la fa star bene.



Nei piatti del Bon Bistrot c'è buona cucina, tradizione e passione per il territorio. Ma c'è soprattutto la passione di chi crede nelle seconde opportunità e chi di una seconda opportunità ha avuto bisogno.

LA “CULTURA DELLO SCARTO”

Persiste l'idea dello “scarto” che rigenera i territori e le comunità. Un pezzo di terra di periferia utilizzata in passato per la produzione di mais e biogas, l'ala di una caseggiato lasciato vuoto da una congregazione religiosa e acquistato per radicare nel centro della città servizi di welfare, migranti, detenuti o persone spesso incapaci di autonomia su cui vorrebbe investire. Persino gli animali della piccola fattoria, salvati da un destino di morte certa, oggi sono a loro volta strumenti con cui mettere in pratica azioni di orto terapia per i bambini.



Sono gli scarti materiali e sociali che a Cremona hanno creato una filiera ecologica e solidale che

coinvolte. E' lo scarto con cui si concima il terreno da cui nascono frutti più belli.