

IERI IL BILANCIO Un unico marchio dal confezionamento alla vendita

L'agricoltura sociale è una realtà: l'Orto di tutti è un vero successo

■ L'agricoltura sociale è una realtà, anche nel Lodigiano. Per valorizzarla è nato sei mesi fa L'Orto di tutti, un'iniziativa portata avanti nell'ambito del progetto Ri-generare valore sociale, avviato grazie al contributo della Fondazione Cariplo su bando Welfare di comunità e innovazione sociale, un'iniziativa per riunire sotto un unico brand alcune realtà del territorio: il Gabbiano, le Cascine, il Mosaico, il Pellicano, i Germogli, Floralia, Latte Baronchelli, Istituto agrario Tosi di Codogno, l'Officina (presente Paola Pozzo, che ha illustrato l'iniziativa), a cui presto dovrebbero aggiungersene altre.

Ieri pomeriggio, nella sede di Famiglia Nuova in via Agostino da Lodi, è stato fatto un bilancio di ciò che è stato realizzato nei primi sei mesi di attività, durante i quali è stata ripensata una strategia di marketing che, a partire dalla cura del packaging fino alla comune azione di vendita, potesse promuovere l'agricoltura sociale lodigiana. Senza perdere le singole identità, il brand l'Orto di tutti ha consentito la creazione di un labo-



Presentato il progetto l'Orto di tutti. A sinistra l'intervento di Paola Pozzo

ratorio di confezionamento e di un punto vendita unico, a Codogno.

I risultati dell'Orto di tutti, per ora, non sono da sottovalutare. Quotidianamente, infatti, l'Orto di tutti ha tra gli 88 e i 144 clienti. Nel corso delle 25 settimane di apertura, ci sono stati quattro incontri con i produttori o la nutrizionista presso il punto vendita, tre eventi pubblici, due incontri formativi presso enti pubblici, due inserimenti lavorativi al punto vendita e al laboratorio di confezionamento. Ma l'Orto di tutti continua a

guardare avanti: il prossimo obiettivo è puntare sulla consegna a domicilio delle spese, soprattutto dedicata agli anziani e alle persone in difficoltà, mentre da marzo partirà il progetto Conlab, finanziato dalla Fondazione Comunitaria e promosso dalla cooperativa sociale l'Officina, teso a mettere a regime un impianto di trasformazione di frutta e verdura e a formare una persona dedicata per produrre confetture, conserve e succhi. ■

Federico Gaudenzi