

Non solo vino alla Cascina Clarabella Tra le vigne anche cure per i disabili

Pubblicato il 05 Marzo 2019 | 15:25

Curare fra le vigne le persone con disabilità fisica e psichica, accompagnarle nell'inserimento lavorativo, renderle utili a se stesse e alla società, trasformarle da un "peso" a un'opportunità. Lavoro non semplice, spesso irto di difficoltà e di non pochi rischi. Una strada difficile da percorrere intrapresa fra il 1990 e il 2002 dal consorzio di cooperative sociali "**Cascina Clarabella**" in quel di Iseo nel bresciano. Centocinquanta persone assistite in percorsi di inserimento lavorativo, altre 160 nei servizi socio assistenziali, 200 soci, 400 dipendenti, il tutto con un giro d'affari di circa 10 milioni di euro puntando su due sole parole "turismo-etico".



Vigne che producono bollicine di qualità, un agriturismo, un frantoio per la molitura delle olive interne e aperto anche agli esterni e, da poco, anche due impianti di allevamento agroittico e un laboratorio di trasformazione del pesce e un mulino per la produzione di farine monococco. Un percorso di vita e lavoro che parte da Iseo e si snoda nel cuore della bassa bresciana e piacentina. Una bella avventura per questa Onlus formata da 4 cooperative le cui attività non hanno scopo di lucro e i profitti realizzati vengono reinvestiti nello sviluppo delle varie attività. Anzitutto quella agricola con il vigneto

interamente bio. «Una ventina di ettari dai quali nascono 70mila bottiglie di Franciacorta Docg premiate anche a livello nazionale da Slow Wine - dice il responsabile della cantina **Aldo Papetti** - che saranno in vetrina anche al prossimo Vinitaly. Notevole il Brut! È il frutto del nostro impegno per il rispetto della natura creando un ambiente piacevole, stimolante, sereno, culturalmente e socialmente vivo, idoneo a rivitalizzare e a connotare in modo positivo il territorio».



Costo di una bottiglia in cantina, 15 euro: la prova che semplicità e modestia fanno rima con buone basi e ottima bevibilità. Nell'agriturismo vengono utilizzati prodotti locali, un ristorante con i fiocchi che adesso tende a valorizzare anche il pesce di lago. «Siamo operatori - sottolinea il vice presidente del Consorzio Clarabella, **Carlo Fenaroli** - che oltre a salvaguardare l'ambiente, come ha riconosciuto Lega Ambiente assegnandoci l'Oscar dell'Ecoturismo, curano il rapporto con il territorio e la natura, difendendo storia, arte e tradizioni offrendo il miglior Made in Italy agroalimentare». Senza dimenticare, anzi, puntando tutto sulla valenza sociale e creando occasioni di lavoro per le persone disabili.

Per informazioni: www.consorziocascinaclarabella.it