



NEI CAMPI

Coltivare e produrre

Piante aromatiche, campi strappati alle mafie, ma anche birra, pasta, pane. Dalla terra alla cucina il passo è breve. E tante, anche in questo caso, le testimonianze di persone disabili che hanno ritrovato il proprio posto nel mondo attraverso il lavoro. Grazie all'impegno delle cooperative sociali, i frutti di queste imprese arrivano su un mercato che li valuta per la qualità e il prezzo proposti ai clienti. Ma con una marcia in più: sono prodotti "speciali" e hanno una storia tutta da scoprire



Al Bettolino di Reggiolo

All'interno della cooperativa sociale, nei pressi di Reggio Emilia, 27 lavoratori disabili producono, insieme ad altri, piantine aromatiche biologiche. Il segreto? Coniugare spirito imprenditoriale e innovazione tecnologica

Michela Trigari/foto Stefano Dal Pozzolo

Se a Cristian chiedi che cosa gli piace di più del suo lavoro, lui risponde «fare le scatole», dove poi andranno riposte le confezioni di basilico. A Macho invece non piace far niente, ma poi torna alla sua occupazione senza troppe storie. E se Chiara non vede l'ora di andare in pausa, Francesca è più silenziosa del solito perché deve «rimanere concentrata» sulle sue vaschette di salvia. «Abbiamo ordini molto grossi e non c'è il tempo di annoiarci», dice Cristina. Mentre Raffaele passa tutto il tempo ad attaccare le etichette nei coni di cellophane in cui andranno inseriti i vasi di rosmarino, ma «per me non è faticoso», ci tiene a sottolineare.

Storie di ordinaria quotidianità all'interno delle serre e dei capannoni per la coltivazione integrata di piante aromatiche (il 70% verrà



il basilico sa di bio

confezionato) e di piante di fiori prodotte dalla cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo, in provincia di Reggio Emilia.

Una realtà che, con il proprio marchio "Amici in campo" o con quello di clienti come "Ortomi", vende soprattutto alla grande distribuzione: Coop (Nord-est, Nord-ovest e Adriatica; see le piantine "ViviVerde"), Conad Centro-nord, Realco (ovvero i supermercati Sigma), Cir Food. Nata nel 1989 grazie alla volontà della Cooperativa Muratori, e presto trasformata in attività di inserimento lavorativo delle persone con disabilità psichica o ritardo mentale, oggi la coop Il Bettolino conta 50 dipendenti, di cui 27 persone svantaggiate. A cui si aggiunge un mix di educatori e operai, più un'altra cinquantina di giovani in tirocinio formativo o stage, attivati grazie a progetti individuali e convenzioni con l'Asl e i servizi sociali della zona.

E proprio la territorialità è alla base del bacino di utenza della cooperativa, che coinvolge gli otto Comuni dell'Unione della Bassa reggiana: Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio e Reggiolo. Così la mattina «ad andare a prendere i nostri lavoratori speciali e a riaccompagnarli a casa, finito il loro turno, ci sono tre pulmini che fanno la spola tra le campagne», spiega la presidente Francesca Benelli. Non è facile, però, trovare la cooperativa: anche se tutti quelli che abitano in zona la conoscono, manca la segnaletica perché «abbiamo in corso una diatriba pubblica su dove posizionare il cartello», allarga le braccia la presidente del Bettolino, nome che deriva dalla frazione di Reggiolo in cui ha sede la cooperativa sociale.

Ma appena entri il profumo di basilico – che qui è il prodotto di punta – e l'odore di terra si fanno subito sentire. Così, superati gli uffici am-



Sopra, Cristian; nella pagina a fianco, in senso orario da sinistra, Chiara, Morena, Giulia e Cristina durante il loro turno di lavoro. A pag. 52, Chiara (a destra) con Giulia, un'operatrice del Bettolino. A pag. 53, Andrea, e alle pagg. 50-51 la serra

ministrativi, ecco che un nugolo di cappellini, magliette e grembiuli blu ti guarda a metà tra l'incuriosito e lo scettico. C'è chi corre subito a chiederti «come ti chiami?» o «perché sei qui?» e magari ti abbraccia, chi inizia a chiacchierare e non si fermerebbe più e chi, invece, non ti degna di una parola. Ma è giusto così: in fondo stanno lavorando e non tutti hanno voglia di essere disturbati. Soprattutto quando bisogna pensare le erbe aromatiche, inserirle nelle vaschette di plastica che poi vanno messe sul rullo destinato a trasportarle nella macchina per il confezionamento e l'etichettatura. Alla fine di questa piccola "catena di montaggio", le vaschette finiscono su un piatto girevole pronte per essere sistemate nelle scatole e spedite al cliente.

Nelle terre di don Camillo e Peppone, frutto della fantasia di Giovannino Guareschi, la tradizione della cooperazione emiliana è forte. Il Bettolino, infatti, è una realtà sociale grande e

solida: dal 2011 si è convertita alla coltivazione biologica e dispone di 13mila metri quadrati di serre per la produzione di piante in vaso e di erbe aromatiche recise. Alcune di queste serre sono riscaldate grazie al biogas prodotto dalla decomposizione dei rifiuti urbani, utilizzando così fonti di energia alternativa.

Il Bettolino fa parte di Legacoop Reggio Emilia e del Consorzio di cooperative sociali Quarantacinque, produce circa 80mila chilogrammi di basilico reciso all'anno (coltivato con metodo idroponico, ossia in plateau di polistirolo immersi in contenitori d'acqua), oltre un milione di vaschette di piante aromatiche confezionate, 300mila vasi di basilico certificato bio e altrettanti vasi tra salvia, menta, timo, maggiorana, prezzemolo ed erba cipollina. Nel 2014 ha realizzato tre milioni di euro di fatturato e ha partecipato a Terra Madre, il Salone internazionale del gusto organizzato da Slow Food a Torino.

Da cinque anni, poi, la cooperativa ha avviato una collaborazione con una ditta ligure per produrre pesto alla genovese a marchio "Amici in campo" e, grazie alle tecniche integrate per la coltivazione delle piante (cioè che limitano al minimo il ricorso ad agenti chimici), pone particolare attenzione all'ambiente circostante, al luogo di lavoro e alla salute dei propri dipendenti. Completano il quadro il confezionamento di posate di plastica e dei kit di condimento.

«La nostra sfida più grande, a cui abbiamo puntato fin dagli esordi, è quella di stare sul mercato come fanno tutte le altre aziende: solo il 10% delle nostre attività è convenzionata con gli enti locali», precisa Benelli. Si tratta soprattutto di servizi ambientali che vanno dalla manutenzione del verde alla pulizia dei cimiteri, dalla raccolta di rifiuti ospedalieri a quella porta a porta di rifiuti ingombranti, fino alle gestioni di alcune isole ecologiche vicine. «Cerchiamo di far emergere il valore sociale del nostro lavoro, ma senza nulla togliere alla qualità e alla competitività dei nostri prodotti e servizi – continua la presidente –. Non vogliamo che le nostre erbe aromatiche vengano comprate perché sono frutto dello sforzo di ragazzi disabili, ma perché sono buone».



Lo stesso vale per la bellezza delle piante fiorite: d'inverno stelle di Natale e ciclamini, in primavera soprattutto primule, viole e rose, d'estate gerani e, da quest'anno, anche girasoli.

Altra novità recente è l'essersi trasformata in cooperativa di tipo misto, capace cioè di offrire non soltanto inserimenti professionali ma anche servizi socio-terapeutici riabilitativi. «È una richiesta che ci è arrivata dai Comuni, anche alla luce della nuova legge regionale che ha abolito le borse lavoro», spiega Barbara Leoni, responsabile del settore sociale. Quindi dal 2013 chi lavora al Bettolino – assunto o in tirocinio – ha la possibilità anche di praticare educazione motoria e seguire i laboratori di espressività artistica, nonché i corsi di cucina o di fotografia. E lo fa attraverso la rotazione di piccoli gruppi, sia perché la produzione non deve comunque fermarsi mai, sia perché il rapporto tra educatore e persona disabile deve essere sempre di uno a sei/sette. «Ma non tutti hanno preso bene questo cambiamento: per alcuni si è trattato di uno stimolo in più, mentre per altri è stato un po' sminuente, soprattutto per coloro a cui piace lavorare e che sono orgogliosi di farlo. Per questo abbiamo mantenuto alta l'attività ergoterapica, ossia tutto quello che fa vera occupazione», dice la referente dell'area sociale.

La giornata tipo del Bettolino, infatti, è scandita da due turni: quattro ore di lavoro la mattina (dalle otto a mezzogiorno, con una pausa di un quarto d'ora), per chi resta anche a mangiare si pranza tutti insieme nel vicino ristorante (convenzionato con la cooperativa) e alle 14 ciascuno riprende la propria mansione per finire alle 17. Non tutti, però, lavorano a tempo pieno: c'è anche chi fa solo mezza giornata, scegliendo il turno mattutino o pomeridiano in base alle diverse esigenze.

In fondo è come se Il Bettolino fosse un grande gruppo di amici: «Si festeggiano tutti i compleanni, la domenica si va spesso in gita insieme e la sera al pub o in pizzeria – racconta Leoni –. Molti non hanno una famiglia alle spalle, soprattutto gli adulti, e vivono in appartamenti protetti o in altre strutture. Ma a volte si trovano alcune resistenze anche quando i genitori sono presenti, soprattutto quando considerano "stranezze caratteriali" la disabilità dei propri figli». Strano a pensarsi, perché dopotutto si tratta di dare dignità sociale, autonomia individuale e indipendenza economica alle persone.

Per chi volesse visitare questa realtà, ogni anno la cooperativa organizza – a ridosso della Giornata internazionale delle persone con disabilità fissata al 3 dicembre – l'iniziativa "Porte aperte al Bettolino".