

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
---------------	----------------	-------------	---------------	-------------

Rubrica	Distretto Agrumi di Sicilia			
----------------	------------------------------------	--	--	--

46	Donna Moderna	14/02/2018	<i>BYE BYE AGRITURISMI, ARRIVANO LE SOCIAL FARM</i>	2
----	---------------	------------	---	---

D COSA SUCCEDDE . IN CAMPAGNA

Bye bye agriturismi, arrivano le social farm

Offrono lavoro a disabili e inoccupati. Organizzano percorsi educativi. Ridanno dignità alle persone. In Italia ne esistono già 3.000

di Caterina Duzzi - [@caterinaduzzi](#)

Il primosale fatto a mano dai bambini alla fattoria didattica, la degustazione di prodotti tipici nell'agriturismo dove si cena con gli amici: il "social farming" è già nelle nostre vite. È un nuovo approccio all'agricoltura che racchiude esperienze diverse: accoglienza di persone in difficoltà fisica e sociale, progetti di inserimento lavorativo, percorsi educativi, salvaguardia della biodiversità. Agricoltura sociale è anche una passata di pomodoro prodotta senza sfruttamento di persone, un corso di ippoterapia, un ospedale che apre un "healing garden" (giardino terapeutico) dove i pazienti possono fare orticoltura.

I primi esperimenti. In Italia i tentativi di cura del disagio sociale attraverso l'agricoltura risalgono agli anni '70, ma è negli anni '90 che si diffondono le prime social farm, sul modello di quelle del Nord Europa. Oggi sono circa 3.000, danno lavoro a 30.000 persone e fatturano circa 200 milioni di euro. Con la legge 141 del 2015 il governo ha regolamentato e riconosciuto il valore "economico, di inclusione, riabilitazione e contrasto al degrado dei territori dell'agricoltura sociale". Per l'approvazione della legge si è battuto a lungo Marco Di Stefano, che nel 2005 ha creato la prima rete italiana di fattorie sociali (

IL DISTRETTO DEGLI AGRUMI. Un magazzino di lavorazione dei limoni a Palagonia (Catania).

riesociali.it): oggi conta 2.000 iscritti. «L'agricoltura sociale è una rivoluzione pacifica: migliora il welfare del territorio e restituisce alle persone una dignità e un ruolo» dice Di Stefano. Nella sua Azienda agricola solidale del Circeo un terzo dei dipendenti appartiene a categorie svantaggiate: «Ma non facciamo assistenzialismo» precisa. «La storia di Andrea, un mio dipendente, lo dimostra: era un ragazzo con una patologia ossessiva, quando l'ho assunto ci ha messo ore per fare la prima cassetta di spinaci. Il giorno in cui ha aperto la sua busta paga aveva l'espressione di un calciatore che segna ai Mondiali. Ha lavorato da noi, poi ha fondato una fattoria sociale che ospita ragazzi fragili».

Le storie di successo. Se le istituzioni si sono accorte dei benefici anche economici dell'agricoltura sociale è perché le storie di successo sono moltissime. "Fabioland" è un'azienda che produce olio biologico e vino, aperta dalla famiglia di Fabio Bischetti, 27 anni, con una disabilità al 100%. Racconta sua sorella Martina: «Durante il liceo ha iniziato a frequentare una social farm a scopo riabilitativo. All'epoca se entrava da una porta non sapeva più trovare l'uscita. Adesso lavora a tempo pieno. Adora la vendita, è un asso con i resti: prima non sapeva nemmeno contare».

Il progetto Coca-Cola Foundation in Sicilia

In Sicilia, The Coca-Cola Foundation, in collaborazione con il Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces, per il secondo anno finanzia il progetto "Agricoltura Sociale per la filiera agrumicola siciliana": una serie di percorsi formativi di agricoltura sociale rivolti a giovani, donne, soggetti svantaggiati e migranti, con l'obiettivo di creare professionalità specializzate nella gestione di imprese agricole multifunzionali. «Molti non lo sanno ma Coca-Cola produce la Fanta Italiana esclusivamente con arance siciliane. Ci sembrava bello reinvestire qui quello che il territorio ci dona» spiega Cristina Broch, direttore comunicazione e relazioni istituzionali di Coca-Cola Italia. Tra i partecipanti al progetto c'è Giuseppe Russo, 34 anni: «Ho ereditato una impresa agricola: i corsi mi hanno aiutato a trasformarla in agriturismo. Produrrò marmellate di agrumi».