

## Il Centro Gulliver ad Expo: “Ricominciamo dalla terra”

**Pubblicato:** Domenica 19 Luglio 2015



Ci sono anche il Centro Gulliver e Matteo Pisciotta, chef del Ristorante “Luce” di Villa Panza, tra i protagonisti della settimana della Fict – la Federazione Italiana Comunità Terapeutiche ad Expo.

Lo stand della Fict – che sarà presente fino al 26 luglio nello spazio Mercato di Cascina Triulza l’area di Expo dedicata al sociale – è stato inaugurato ieri con un **workshop di presentazione del progetto “Ricominciamo dalla Terra”**.

*“Ricominciamo dalla Terra”* – spiegano i promotori del progetto – **è nato per dare opportunità lavorative, e quindi inclusione sociale, a soggetti svantaggiati e psichicamente fragili e affonda le sue radici nella riscoperta della funzione sociale dell’agricoltura”**.

Grazie a questo progetto è stato possibile trasformare terreni agricoli abbandonati in terreni biologici certificati operando insieme e condividendo metodi e strategie del settore agricolo e dell’imprenditoria, dove sono stati coltivati e poi trasformati prodotti di assoluta qualità: olio, miele, marmellate ottenute da diversi tipi di frutta, nocciole, ceci, fagioli, lenticchie.... oltre ad ortaggi freschi di stagione. **Tutti i prodotti vengono commercializzati, in punti vendita di “filiera corta”, con il marchio “A mani nude”** che indica la specificità della produzione, del confezionamento e rappresenta una garanzia sulla bontà dei prodotti stessi.

“Il messaggio che si vuole trasmettere con la nostra presenza ad Expo è che **la terra è metafora della vita**, rappresenta le nostre radici e può essere il nostro futuro: spetta a noi scegliere se lasciarla

inselvaticare, cementificare o, invece, coltivarla, attendendo con pazienza l'arrivo dei frutti stagionali che essa ci offre. Il rapporto con la terra è **“humus”** per le persone che accogliamo nei nostri Centri di solidarietà, riabilitate e reinserite nel tessuto sociale produttivo tramite anche questo rapporto privilegiato con la terra, col lavoro nei campi, con la cura e il rispetto dell'ambiente. Le comunità di recupero oltre ad essere un luogo a favore del benessere mentale, sono in grado di realizzare prodotti per il benessere fisico, divenendo vere e proprie **“fattorie sociali”**.

Il tema dell'occupazione è oggi più che mai drammatico e un ulteriore fallimento su questo versante rischierebbe di compromettere anni di lavoro rieducativo svolto con i ragazzi delle Comunità: **“Il passaggio fondamentale nello sviluppo del progetto è stato, pertanto, l'acquisizione delle competenze attraverso percorsi formativi** teorico – pratici strutturati con moduli progressivi, dove i temi prioritari sono stati: rispetto dell'ambiente e di conseguenza l'importanza di trattare i terreni con i principi della coltivazione biologica sia in relazione alle pratiche agronomico – colturali sia dei metodi di propagazione e sviluppo delle piante, della raccolta, della conservazione e del confezionamento dei prodotti”.

“L'approccio classico alla terapia psicologica ha sempre dato molta importanza all'uso della parola – ha spiegato **Martino Rebonato**, esperto di sistemi di Welfare e valutazione politiche sociali – mentre sono state sottovalutate le proprietà terapeutiche del lavoro manuale. L'agricoltura sociale non può certo risolvere ogni aspetto della cura e reinserimento, ma può essere una grande svolta, soprattutto per creare un welfare integrato” Lo chef del ristorante “Luce”, Matteo Pisciotta, ha testimoniato con il suo intervento la sinergia creata con il Centro Gulliver: **“Dall'agricoltura sociale alla ristorazione a km zero: come nasce il menù bio”**.

Insieme al Centro Gulliver di Varese, anche gli altri due centri federati della Fict, il Ceis San Crispino di Viterbo e il Ceis Icare di Arezzo.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it