

### Gli orti di Bregazzana sempre più “sociali”. Il sogno? Avere un negozio in città

**Pubblicato:** Mercoledì 4 Agosto 2021



Un grande lavoro svolto a contatto con la terra, quello che parte nei campi e nelle serre di via del Giglio 51 a Bregazzana. Ex Agriturismo “I Mirti”, oggi è la sede in cui vengono coltivati, **raccolti e trasformati i prodotti degli “Orti di Bregazzana”**, un brand nato all’interno Cooperativa Homo Faber per indicare una linea di agricoltura naturale secondo il metodo biologico, sempre più conosciuta nella provincia di Varese. Tanti però non sanno che “Orti di Bregazzana” significa innanzitutto un progetto di agricoltura sociale che vuole trasmettere nuove competenze ed offrire opportunità a persone in condizioni di svantaggio.

Da sempre, si sa, il contatto con la natura e il lavoro manuale, specie se agricolo, riportano ad una dimensione quasi ancestrale, che spesso assume tratti terapeutici. Il contatto con la terra produce benefici nel corpo e nella mente, aiuta a trovare un equilibrio psicofisico, a organizzare le idee, a gestire i tempi dell’attesa ed allenare la pazienza e la responsabilità.

Gli “Orti di Bregazzana”, da questo punto di vista, **rappresentano la parte produttiva e, soprattutto, visibile del percorso di cura e riabilitazione degli ospiti del Centro Gulliver**. Nell’ultimo anno questo marchio si è affermato in città e nei paesi limitrofi quale esempio di coltivazione naturale e trasformazione dei prodotti, molto apprezzato e considerato nel mondo di chi desidera trovare la qualità, le coltivazioni senza chimica ed un prodotto a km 0 con un prezzo equo. “Quello che ci distingue – **racconta Giorgio Stabilini, responsabile del progetto di agricoltura sociale** – è l’indubbia credibilità

della nostra attività, facilmente riscontrabile nell'aumento del numero dei clienti sia privati che provenienti dal mondo delle imprese, degli enti, delle associazioni e dei negozi specializzati dei quali siamo fornitori esclusivi di verdure e trasformati”.

“Orti di Bregazzana” nasce come brand nel 2015 in seno a Homo Faber, la cooperativa sociale di tipo B sorta nel giugno del 2008 su iniziativa del Presidente e di un gruppo di Operatori di Centro Gulliver, impegnati sia in ambito formativo che terapeutico-riabilitativo. Fin dall'inizio la cooperativa ha rivolto la propria attenzione a soggetti appartenenti a categorie svantaggiate, con l'obiettivo di trasmettere loro competenze specifiche di antichi mestieri, per un inserimento o reinserimento lavorativo, in particolare dopo periodi di inattività dovuti a carcere, comunità terapeutiche o stile di vita. Le persone coinvolte si occupano di tinteggiatura, servizi logistici, assistenza, vigilanza e pulizia. In particolare, per rimanere nel settore agricolo, di coltivazioni, trasformazione dei prodotti e manutenzione del verde.

**“Da qualche mese siamo presenti nella casa circondariale di Varese ed affianchiamo Enaip in un progetto agricolo all'interno del carcere** con il coinvolgimento dei detenuti. Nello specifico ci dedichiamo alla coltivazione delle erbe aromatiche e alla loro moltiplicazione tramite talea, alla creazione di impianto in vaso di piccoli frutti, oltre all'abituale utilizzo (e manutenzione) delle attrezzature agricole per la gestione del verde. L'obiettivo è formare le competenze perché nel prossimo futuro le produzioni possano essere gestite in autonomia e, al contempo, offrire una ripartenza tramite una attività positiva e costruttiva. Con questo progetto desideriamo anche creare una sorta di “giardino in carcere”, per far godere un po' di bellezza all'interno di questa realtà.”

“Orti di Bregazzana” è diventata negli anni punto di riferimento sul territorio nella fornitura di prodotti agricoli naturali: sono sempre di più, infatti, le realtà di Varese e provincia che collaborano con la Cooperativa Homo Faber e godono dei prodotti, freschi e trasformati, a marchio “Orti di Bregazzana”.

**“Riforniamo alcune qualificate attività – sottolinea Stabilini –** la Gastronomia di Avigno l'azienda agricola “I Giardini del Lago” in località Schiranna, la Bottega Erbacucca di Casbeno, l'erboristeria Erbincanto di Masnago la Pasticceria di Chiara in viale Aguggiari, la pasticceria Pirola a Varese ed il ristorante Zona Franca vicino allo stadio. Prodotti freschi e trasformati che piacciono molto anche ai dipendenti di enti pubblici e realtà private, aziendali e del terzo settore. “Abbiamo da anni degli appuntamenti fissi per le nostre consegne presso enti, imprese ed associazioni: Missoni, Univa, Fondazione Piatti, Uepe, studi di consulenza, e dentistici oltre ad alcune farmacie”.

**“Il nostro prossimo progetto? Un punto vendita in città con uno spazio di coltivazione in loco.** Per ora solo un sogno che vorremmo diventasse presto realtà”. Lo spazio è quello della stazione dismessa della vecchia tramvia cittadina. “Un progetto che ci consentirebbe di “chiudere il cerchio” e dare un'opportunità in più al nostro lavoro di agricoltura sociale. Produzione, vendita e inserimento lavorativo per gli ospiti delle Comunità Terapeutiche. Per ora al settore agricolo con noi lavorano 2 persone a tempo pieno e 3 persone part time provenienti dalle categorie svantaggiate. Questo progetto ci consentirebbe di studiare percorsi di inserimento lavorativo più strutturati.”

D'altra parte anche il presidente del Gulliver Emilio Curtò crede molto in questo progetto. **“Si tratta di un fabbricato in disuso da decenni, di proprietà del demanio” – spiega –** Mi piacerebbe acquistarlo e rigenerarlo. Ho già contattato qualcuno che possa aiutarci nell'acquisizione per realizzarci un sito di bioagricoltura. Quel luogo, su una superficie complessiva di circa 2.000 metri quadrati, ben si presta alla realizzazione di coltivazioni sostenibili e vendita a “metro zero”. Qui vorremmo anche creare anche un laboratorio di trasformazione del raccolto, con la cooperativa Homo Faber che impiega lavoratori svantaggiati, ma anche con i nostri ospiti che potrebbero così svolgere un'attività sana e utile. Nell'edificio principale, nel tempo, potremmo pensare anche alla creazione di una scuola di cucina aperta al territorio.” Un progetto davvero ambizioso per tutta Varese.

Informazioni sui prodotti degli orti di Bregazzana si possono trovare sul sito internet del Centro Gulliver dove è possibile effettuare il proprio ordine – solamente online – a [gstabilini@hotmail.com](mailto:gstabilini@hotmail.com).

Possibilità di consegna a domicilio oppure ritiro diretto presso gli Orti di Bregazzana (solo di mattina e previo appuntamento al 348 6044640 ritiro in via del Giglio 51 a Bregazzana).

Per coloro che desiderano ricevere direttamente sul proprio cellulare il listino aggiornato e le ultime novità, basterà inviare un messaggio whatsapp al 3486044640, (dopo aver salvato il numero in rubrica), chiedendo di poter essere iscritti alla lista degli amici degli Orti di Bregazzana.

**Adelia Brigo**

adelia.brigo@varesenews.it