

## Inclusione sociale e recupero del territorio, progetto Oua Terramadre 2.0: in arrivo i prodotti della filiera locale

di **Redazione**

23 Novembre 2021 - 15:28



**Genova. Terra Madre 2.0** è un **progetto di agricoltura sociale** che ha come capofila la **Comunità di San Benedetto al Porto** e tra i suoi partner 10 aziende agricole del genovesato e 5 partner sociali. Grazie agli strumenti del P.S.R. e del F.S.E. ha operato affinché la rete di aziende agricole potesse formare e inserire persone svantaggiate per il ripristino di aree agricole dismesse al fine di renderle produttive.

In questi anni di attività, Terra Madre 2.0 è riuscito a **prendere in carico 68 persone**, organizzare **5 corsi di formazione**, costituire **una nuova impresa agricola**, coinvolgere **46 persone in percorsi di formazione** e **altre 47 in percorsi di orientamento**, dare avvio a **30 percorsi di inclusione socio-lavorativa**, e ha erogato **12 bonus assunzioni**.

Oggi si presenta e lo fa, portando in dote, i prodotti del territorio che sono preparati nel laboratorio di trasformazione comunitario, e si distinguono grazie alla creazione di un brand specifico agricolo-sociale denominato **“Oua: buono, giusto, ligure”**. I prodotti disponibili al momento sono quattro: le melanzane sott’olio, lo sciroppo di menta, il concentrato di pomodoro e l’insaporitore.

“Questo è un progetto - dichiara **l’assessore alla Formazione di Regione Liguria Ilaria Cavo** - che fa rendere visibile e tangibile il senso del bando ‘Abilità al Plurale 2’ che attraverso la Regione ha messo a disposizione del territorio complessivamente **15 milioni di euro**. In questo caso si parla di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati: troviamo il valore di un marchio e il valore della formazione che aiuta non solo le persone, ma anche le diverse aziende agricole impegnate”.

E continua: “Questo marchio dice ‘Oua’ nel senso di adesso, ma è un adesso che ci proietta al domani. Prendiamolo come impegno per una programmazione regionale che con i fondi FSE continuerà a investire idee e risorse tra formazione professionale e integrazione sociale dei soggetti più bisognosi”.

Infine conclude: “Con questo progetto abbiamo raggiunto circa 190mila soggetti, di cui il 55 % sono donne: un ottimo risultato per quanto riguarda il tema della parità di genere sul posto di lavoro”.

## Il progetto

La Liguria è un territorio in progressivo abbandono nelle aree interne e rurali come le cronache attuali ci portano bruscamente all’attenzione. La progressiva riduzione della Superficie Agricola Utilizzata contribuisce allo stato di fragilità del territorio (la frana che ha provocato il crollo del ponte sulla A6 è stata ad esempio determinata dallo smottamento di un terreno agricolo abbandonato).

Fare agricoltura in Liguria è una attività molto complessa per la conformazione del territorio: per converso i prodotti presentano una elevatissima qualità e il mercato del prodotto socialmente responsabile, sostenibile, biologico, del chilometro zero, presenta una domanda superiore all’offerta.

Terra Madre è un progetto di agricoltura sociale che ha usato gli strumenti del P.S.R. e del F.S.E. affinché la rete di aziende agricole potesse formare e inserire persone svantaggiate (migranti, area grigia, persone con dipendenze e disagio psichico) per il ripristino di aree agricole dismesse al fine di renderle produttive, e con le economie generate consentire la stabilizzazione lavorativa delle persone coinvolte.

Gli agricoltori coinvolti hanno sviluppato una filiera di rete, attraverso l’utilizzo di un laboratorio di trasformazione comunitario, con la creazione di un brand specifico Agricolo-sociale denominato “Oua: buono, giusto, ligure”.

## I prodotti del territorio

I prodotti che oggi sono lavorati nel laboratorio di trasformazione comunitaria sono quattro: le **melanzane sott’olio, lo sciroppo di menta, il concentrato di pomodoro e l’insaporitore**.

Le melanzane sott’olio sono di varietà bianche, viola tonde, viola lunghe e genovesi. Si possono accompagnare a crostini di pane come aperitivi, ma sono ideali anche come antipasti o come contorni per secondi piatti di carne.

Lo sciroppo di menta è preparato con la varietà mentha spicata ed è ideale per preparare bevande dissetanti, infusi o accompagnare frutta e gelati.

Il concentrato di pomodoro è preparato con pomodori cuore di bue, insalatari, datterini e

ciliegini. Può essere utilizzato nella preparazione di salse e sughi di pomodoro, nel ragù di carne, in accompagnamento alla cottura di carne e pesce, per rendere il tutto più gustoso e corposo.

L'insaporitore è preparato con pomodoro, sale e un mix di sapori, come la salvia, l'alloro, il rosmarino e il timo. E' ottimo da usare nelle cotture in umido (come spezzatini, zuppe, minestre), in accompagnamento con i primi piatti di pasta o per insaporire la carne, il pesce e le insalate. Un vero e proprio jolly in cucina che aiuta a ridurre i condimenti senza rinunciare al gusto.

## **I partner di progetto**

La Comunità di San Benedetto è capofila del progetto. L'agricoltura sociale è sempre stata nel DNA dell'Associazione che, come prime strutture di accoglienza per persone affette da dipendenze patologiche, utilizzava le cascine agricole sociali, con attività produttive importanti (vigneti, orti, frutteti, allevamento). Il lavoro in quei luoghi aiutava a rinsaldare le relazioni, a riconquistare dignità e autostima, ad attivarsi per recuperare una dimensione di vita sensibile al bene comune.

Le aziende agricole partner: Azienda Agricola "Gli Orti di Staglieno", Cooperativa agricola Rurale "Isola di Borgonovo", Azienda agricola "La Tabacca", Azienda Agricola "Tutti giù per Terra", Azienda agricola "Colture di casa", Azienda Agricola "Piantatela", "Antica Vaccheria Green", Azienda agricola "Il Bambugio", Azienda agricola "Ripartiamo da Loto", Azienda agricola "La Valletta del Re" di Emilio Parodi.

Le aziende agricole presenti hanno le caratteristiche tipiche dell'agricoltura in Liguria: sono di gestione familiare, dedicate all'orticoltura, agli ulivi e alla frutta ma con alcuni aspetti d'innovazione e quindi testimoni del tempo attuale capaci di riconoscere il valore della tradizione ma con un approccio nuovo al passo con i tempi e alla multifunzionalità.

I partner sociali: EAFRA (Ente di formazione dell'associazione cristiana artigiani italiani), Agorà Cooperativa Sociale, Il Biscione Cooperativa Sociale, CDS (Centro di Solidarietà della Compagnia delle Opere Liguria), Faircoop (cooperativa sociale di commercio equo), Cooperativa Sociale "Il pane e le rose" ONLUS.

Enti a supporto e sostegno: Ser.T ASL 3 genovese, Ministero della Giustizia - U.D.E.P.E., Municipio V Valpolcevera, Municipio IV Media Valbisagno, UCIL ufficio Coordinamento Inserimenti Lavorativi, Comune di Mignanego, Comune di Genova - Assessorato alle Politiche alle Politiche socio-sanitarie e alla Casa, Tigullio Coop, STAF studio agronomo associato, Associazione Amici di Ponte Carrega, CONAF Ordine regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Liguria.