

Mille orti per il turismo si raccolgono i primi frutti

L'iniziativa vede coinvolta anche una ventina di alberghi tra Rimini e Riccione. A semina, coltivazione e raccolto ci pensa un gruppo di nove coltivatori diversamente abili

RIMINI CECILIA MORETTI

Un progetto che mette a sistema sostenibilità ambientale e sociale. Con "Mille orti per il turismo" le Associazioni Crescere Insieme Odv e TeamBòta, la Cooperativa sociale Il Millepiedi e Info Alberghi Srl per il secondo anno consecutivo hanno coinvolto una ventina di alberghi tra Rimini e Riccione nell'adozione di dieci orti dell'area verde di Casa Macanno, nella primissima periferia di Rimini. A semina, coltivazione e raccolto ci pensa un gruppo di 9 appassionati coltivatori diversamente abili, che poi distribuisce i frutti del proprio lavoro - verdure fresche, biologiche e a km zero - a 270 famiglie socialmente fragili sul territorio.

A qualche mese dalla semina, è tempo di raccolta, e non si tratta solo di pomodori, zucchine e melanzane delle circa 600 piante coltivate. Sono frutti ancora più preziosi i progressi delle persone coinvolte nel progetto.

«Fabio per esempio - racconta Eugenio Quartulli, educatore della cooperativa Il Millepiedi e coordinatore del progetto Mille orti - è autistico, è bravissimo a innaffiare ma non riesce a fermarsi e può innaffiare la stessa pianta anche 40 volte al giorno. Allora, abbiamo messo in piedi un sistema di bandierine per cui, una volta svuotato l'innaffiatore, toglie la bandierina e passa a una pianta successiva, per non tornare più dove non sono presenti bandierine. Poi c'è Emanuele, un giovane con disabilità cognitiva che quando ha iniziato - continua Eugenio - era problematico e altamente inaffidabile, tanto che si nascondeva per non lavorare. Col tempo è migliorato così tanto che ora lavora all'hotel Corallo in modo autonomo ed efficiente. Andrea, invece, era un grande introverso e faceva una sola mansione. Adesso parla tantissimo, è ben integrato e addirittura aiuta chi è in difficoltà».

Gli orti diventano terreno fertile di apprendimento, dove si impara a lavorare, ma anche a coltivare relazioni, ge-

I frutti più preziosi del progetto sono i progressi delle persone coinvolte



stire al meglio il proprio tempo e tirare fuori potenzialità e talenti.

C'è chi pensa a innaffiare, chi a diserbare, chi è bravo a usare la zappa. «Ognuno - spiega l'educatore - viene messo in condizione di svolgere il lavoro partendo da quello che può fare e con l'aiuto di strumenti pensati apposta per lui. Così, ad esempio, poiché calcolare 20 cm di distanza tra le piante o mantenere l'allineamento è difficile, con il supporto di un neuropsicologo abbiamo costruito un 'metrorto' cioè un asse di legno con tacche che aiutano a riconoscere la distanza giusta tra le piante e a mantenere la linea retta».

Il risultato è un circolo virtuoso votato all'inclusione sociale e alla valorizzazione degli spazi verdi cittadini, con il coinvolgimento di un settore del tutto centrale per la riviera romagnola, come il turismo. «Siamo contenti - commenta Lucio Bonini, CEO di Info Alberghi Srl - di poter essere quel collante tra la società e il mondo del turismo, che mancava sul territorio».