

Nasce prima l'uovo o l'inclusione sociale? L'esperienza del Pollaio Sociale di Toscanella di Dozza

Gennaio 27, 2020 · admin



Di seguito riportiamo un articolo della nostra **Annalisa Gramigna** in visita al Pollaio Sociale di Toscanella di Dozza.



E' sabato mattina e abitualmente il Centro occupazionale La Tartaruga è chiuso ma oggi per noi hanno fatto un'eccezione e ad aspettarci ci sono Arianna, Mandi e Simone (tre delle 27 persone che operano nel Centro) con Daniela e Franco (la responsabile del Centro e il coordinatore) e c'è anche la mamma di Arianna.

Siamo nella campagna emiliano-romagnola per farci raccontare del Pollaio Sociale (di cui ha parlato anche Gambero Rosso) che ha attirato la nostra attenzione e quella di tanti nostri followers.

Lo diciamo subito: siamo arrivati con l'idea di un'intervista e siamo ripartiti con la certezza di avere dei nuovi amici.

Il Centro occupazionale la Tartaruga: la proposta di un lavoro protetto e socializzante

Il punto di partenza più utile per inquadrare il progetto del Pollaio sociale è la descrizione del luogo in cui siamo arrivati: il Centro occupazionale La Tartaruga. Si tratta di un Centro *a carattere lavorativo protetto e socializzante che accoglie persone con disabilità cognitivo e relazionale medio-grave e fisico-motorio più lieve che abbiano sufficienti autonomie funzionali e residue potenzialità lavorative*. E' gestito dalla Cooperativa Sociale Seacoop.

Delle 27 persone che frequentano quotidianamente il Centro ne abbiamo conosciuto una piccola rappresentanza che, molto gentilmente, ha accettato di accoglierci e di incontrarci.

Al Centro si fanno molte attività e il Pollaio Sociale è una di queste. Si lavora sempre in piccoli gruppi e si realizzano sia attività all'esterno che all'interno. Dentro la struttura vengono sviluppati 3 laboratori artigianali: ceramica (si fanno bomboniere e oggetti legati alle ricorrenze stagionali), legno (si fanno cucce per animali) e carta riciclata. All'esterno sono due le attività principali: si fa orto/giardinaggio e pollaio sociale. Le verdure coltivate sono naturali, cioè senza trattamenti, e le galline hanno ampi spazi di pascolo all'aperto e sono alimentate in modo naturale. La filosofia del Centro è focalizzata, infatti, sul rispetto delle persone e dell'ambiente, oltre che su quello delle galline. La produzione delle verdure è un'attività prevalentemente estiva ed è seguita da due operai agricoli e da un educatore. In una piccola serra si avvia il processo di coltivazione delle piantine, poi si procede al trapianto

e alla cura quotidiana per arrivare ad avere belle verdure fresche da vendere in cassette miste.



Credits: Alessandra Saviotti

La Tartaruga ha avviato anche una collaborazione con due aziende del territorio: in una i ragazzi vengono chiamati presso l'azienda a lavorare componenti di alluminio mentre per l'altra azienda assemblano i componenti direttamente nei laboratori del Centro.

Al Pollaio Sociale non adotti una gallina ma un *progetto ecologico*

Il Pollaio Sociale è un pollaio domestico che nasce nel 2016 dall'idea di un'agronoma -che collaborava col Centro- di offrire alla cittadinanza la possibilità di adottare le galline. Inizialmente c'erano 35 ovaiole rosse ma questa formula ha avuto un grande successo, "oltre le aspettative", dice Daniela (la responsabile del Centro), tanto da arrivare oggi ad avere 70 galline, con l'arrivo di 35 livornesi bianche, alle quali è stato dato un nuovo

ricovero.

La formula è semplice: con circa 100 € si adotta una gallina per un anno. Quando le galline fanno le uova, si procede alla raccolta e alla pulizia (attenzione: le uova non si devono lavare perché si rischia di danneggiare il guscio che è una barriera che difende albume e tuorlo dai microrganismi); quindi le uova vengono confezionate in cartoni da sei. Sul cartoncino della confezione viene applicata l'etichetta con il marchio e si scrive a penna la data della raccolta. Dopodiché, dall'elenco delle persone adottanti si contattano, a rotazione, i clienti: la persona viene avvisata nel giorno della raccolta e ha poi 20 giorni a disposizione per il ritiro.

Il modello del Pollaio Sociale ci ricorda che:

- **udite udite! Le galline fanno le uova periodicamente** perché seguono un ciclo naturale condizionato dal cibo, dal clima e in generale dalla qualità della vita;
- **questa proposta non chiede ai clienti di appropriarsi di una gallina da mantenere**, bensì di *sposare la causa* sociale e culturale che identifica il *progetto ecologico* connotato dall'inclusione sociale, dal piacere per le differenze, dal riconoscimento delle persone, dalla tutela dell'ambiente da cui discende la qualità dei prodotti, come condizione eco-sistemica di benessere complessivo (e collettivo).

L'idea nasce, infatti, dalla voglia di poter costruire delle *relazioni continuative* che non erano frequenti prima del Pollaio Sociale e delle altre attività di laboratorio pensate nell'ottica di rivolgersi a dei *clienti*. Il Centro La Tartaruga, infatti, si trova a 3 km dal paese più vicino quindi non è un luogo di passaggio frequente. **Da qui l'idea di una formula come quella dell'adozione che può garantire che ci sia un'interazione continua con i clienti** che arrivano sistematicamente, quando è il loro turno, su chiamata del Centro.

Il Pollaio Sociale non è, quindi, un'attività imprenditoriale "pura" e, come ci hanno detto Daniela e Franco "non siamo interessati ad aumentare il numero delle galline e i clienti, mentre siamo interessati a replicare il progetto quindi a metterlo a disposizione. Per questo abbiamo depositato il marchio". La filosofia di questo servizio (coerente con quella della cooperativa sociale che se ne occupa) è la sostenibilità ambientale e sociale. Il lavoro è centrato sul recupero delle pratiche che sono contadine, sul rapporto con la terra e con gli animali. Inoltre sono attività pensate nel rispetto delle attitudini delle persone che frequentano quotidianamente il Centro.



Credits: Alessandra Saviotti

Simone ci racconta che oltre ad occuparsi della cura delle galline è anche l'addetto alla distribuzione delle uova quindi quando arrivano i clienti è lui che si relaziona con loro. Anche Mandi e Arianna si occupano quotidianamente delle galline svolgendo diversi compiti: la pulizia del pollaio, la distribuzione del mangime e dell'acqua, poi c'è la raccolta delle uova, la loro spazzolatura e il confezionamento. Per facilitare la raccolta delle uova, ci hanno spiegato i ragazzi, è stato creato uno scivolatoio che collega i nidi mono-posto -in cui si collocano comodamente le galline- così che ogni uovo scivoli in una cassettera che rende più semplice

la raccolta.

Un progetto sociale che punta alla *valore* e non al *profitto*

Il marchio e il progetto del Pollaio Sociale sono registrati e per affiliarsi vanno rispettato alcuni parametri che sono stati formalizzati in un Regolamento, sia per l'uso del marchio che per le caratteristiche del pollaio. Riguardo alla sostenibilità economica ci sono diversi fattori da considerare a partire dal presupposto descritto sopra cioè che sotto il marchio "Pollaio Sociale" viene proposta un'esperienza di pollaio domestico quindi non si tratta di un allevamento. Ci sono regole diverse in ogni territorio per quanto riguarda la possibilità di avere un pollaio biologico. Al Centro La Tartaruga ci sono 6 galline per mq.

La sostenibilità economica è legata al numero di galline che vengono adottate ma indicativamente subito dopo le 15 galline esiste un margine di recupero. Ovviamente poi dipende da chi ci lavora e dagli investimenti che si fanno, per esempio se il pollaio è autoprodotta, se ci sono agronomi esperti che seguono gli animali, poi vanno calcolati i costi dei controlli sanitari e del cibo.

Questa esperienza è già stata replicata da una cooperativa di Bologna che l'ha realizzata presso un'azienda agricola. Un altro Pollaio Sociale sta aprendo a Villa Verrucchio (RN), uno a Brescia e un altro a Cesena e c'è un contatto recente con una realtà siciliana. La prospettiva è quella di poter diventare **una rete che sia promotrice degli stessi principi ad ampio raggio**. La cooperativa sociale è stata contattata per il Pollaio Sociale anche da aziende agricole che, spiegato il progetto, ne hanno capito il senso e si stanno interfacciando con attori del terzo settore del loro territorio per creare quella sinergia che serve a rispettare l'identità del progetto.

Dall'attenzione sviluppata dal Centro La Tartaruga alla qualità dei prodotti e ai clienti nasce la capacità di mettere in relazione le attività laboratoriali. E, da qui, si sviluppa il lavoro sul merchandising del Pollaio Sociale: con la ceramica vengono realizzati dai ragazzi dei piatti a forma di gallina, che vengono consegnati ai clienti che adottano le galline e poi vengono personalizzate borsine, borracce, magliette, ecc.



Dallo scorso anno viene organizzato il Festival di Mezzo-Le forme della terra legato alla natura, al territorio, al mangiare e bere bene (qualità e gusto si sposano tradizionalmente nella cucina emiliano-romagnola) e alla valorizzazione dei prodotti artigianali.

Cosa abbiamo imparato dalla visita al Pollaio Sociale

Ed eccoci a tirare alcune conclusioni:

- La storia del Centro occupazionale La Tartaruga è quella del percorso di cambiamento in cui si trova il Terzo settore, che sta ripensando al suo ruolo e al modo di creare *valore sociale*. E, data la vocazione degli operatori sociali che si occupano di tutte le attività e della gestione del Centro, la chiave che hanno (non a caso) trovato è che **è attraverso “relazioni ecologiche” che si prende, si offre e si co-crea valore;**
- Ci sentiamo di assicurare tutti quelli che pensano che attraverso il Pollaio Sociale il Centro e la cooperativa sono in grado di arricchirsi: le galline da adottare sono 70 e vengono adottate solamente una volta (altrimenti non torna più il conto delle uova che per limiti oggettivi della natura, non possono essere più di 200-250 all'anno); inoltre 70 galline adottate a 100 € fa 7.000 € euro: non proprio un bottino di cui vantarsi!
- Chi adotta le galline in genere le tiene quindi, ad oggi, non ci sono galline disponibili per l'adozione;
- Il Pollaio Sociale non è un allevamento né ha velleità commerciali per cui le uova non possono essere inviate né a Milano né a Roma;
- **Chiunque si riconosca nella filosofia del progetto può richiedere il marchio, diventando parte di una rete** di promotori dell'inclusione sociale, della qualità del cibo, del rispetto delle persone e dell'ambiente...;
- Se passate dalle parti di Imola andate a salutare gli amici del Centro La Tartaruga (li trovate dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 15) e tenete conto che, se glielo dite, magari vi fanno trovare una crostata o una pizza spaziale fatta con il loro speciale forno di terra cruda (che è stato costruito con la terra dell'orto!).

Grazie amici!