

# un desiderio un'idea un progetto



LE SALSE  
E LE MARMELLATE  
DELL'AZIENDA BIOLOGICA  
DI CARITAS TICINO



**D**a qualche tempo sugli scaffali dei nostri CATISHOP.CH e nelle Bio-cassette di verdura biologica che consegniamo, presso le nostre sedi, ai privati che le ordinano settimanalmente, hanno fatto comparsa le confetture di mirtillo, di lampone e le salse di pomodoro e peperone. Per la nostra Azienda Agricola Biologica di Pollegio tutto questo si situa all'interno di un percorso di crescita e sviluppo che, da qualche anno, abbiamo intrapreso.

Da sempre i nostri luoghi di produzione sono in primis luoghi di lavoro, luoghi di inclusione, luoghi di riflessione sulle dinamiche del mercato del lavoro e sulle possibili strategie per poter ritornare ad avere un'occupazione stabile.

I Programmi Occupazionali di Caritas Ticino sono allora un'occasione e una possibilità per confrontarsi in modo concreto con un problema decisivo per tutti: il proprio percorso professionale.

Questa è la partenza di ogni nostra riflessione, ma questa diventa, nei fatti, anche l'approdo di ogni valutazione possibile. Le attività e gli ambiti produttivi sono quindi pensati per rispondere a queste precise istanze.

Il desiderio che ci accompagna costantemente è quindi quello di poter aumentare gli ambiti dove sperimentare le competenze per rendere maggiori le possibilità di ricollocamento per le persone che abitano i nostri programmi occupazionali. Aumentare gli ambiti implica però poter creare una sostenibilità economica e ogni volta che si decide di aprire nuove attività o differenziarne le forme significa creare le condizioni perché queste siano realmente pezzi di un'economia possibile.

Nella lettura delle diverse situazioni, ecco l'idea che incontra il desiderio e si concretizza. Da quando

l'azienda agricola di Pollegio ha iniziato la conversione al biologico (2011) si è subito intuito come si fosse aperta una nuova stagione. Una stagione improntata sulla diversificazione e sull'esplorazione di nuove possibilità. Da subito, oltre alla produzione di ortaggi, si è affiancata anche la produzione del miele con l'introduzione di una decina di arnie. Successivamente l'introduzione dei lamponi (frutta) e l'avvio della produzione di piantine da orto per l'autoconsumo e poi per la vendita all'esterno sia ai privati che alle aziende. Da lì a poco il passo per diventare vivaio ufficiale per la ProSpecieRara è stato breve. Con la stessa logica si è scelto di lavorare il campo dei mirtilli in Val Verzasca per integrare con una nuova referenza di qualità il paniere dei nostri prodotti.

La naturale conseguenza è stata la riflessione sui prodotti trasformati. Proprio a partire dai lamponi e dai mirtilli, che ben si prestano alla lavorazione come confetture, abbiamo deciso di provare un nuovo progetto. Abbiamo quindi affrontato un nuovo percorso che ha comportato comunque un investimento di tempo ed energie per costruire una linea di confetture

e salse che potesse completare l'offerta dei nostri prodotti. Dalla collaborazione con la Fondazione Sirio per la parte di lavorazione della produzione grazie al loro laboratorio autorizzato, nascono quindi i nostri vasetti di trasformati biologici, prodotti con la materia prima biologica di Pollegio e della Verzasca.

Speriamo possano incontrare il piacere e il gusto di chi deciderà di acquistarli ma speriamo, al contempo, che possano raccontare una storia che si compone delle storie di tanti che, tutti i giorni, lavorano nei nostri Programmi Occupazionali. Storie di passione, di lavoro e di un riscatto possibile. In sintesi una storia che si arricchisce di qualche etichetta in più, ma che rimane essenzialmente una storia di speranza. ■

**I PRODOTTI DISPONIBILI PRESSO LE NOSTRE SEDI:**

- Salsa di pomodori: 5 CHF (1 pz), Salsa di peperoni: 4 CHF (1 pz)
- Marmellata mirtilli: 4 CHF (1pz), Marmellata mirtilli: 4 CHF (1pz)
- Miele di castagno: 12CHF (1pz)

