

# Quel buon sapore in più degli ortaggi ticinesi

Proponiamo in queste pagine una carrellata di immagini e informazioni su una produzione orticola che in Ticino è molto ben radicata e organizzata: si tratta degli orti sociali, creati per fare della coltivazione di ortaggi un metodo e uno strumento di reinserimento sociale per quelle persone che non riuscirebbero a trovare lavoro nei canali tradizionali di produzione. Abbiamo visitato tre organizzazioni che insieme con l'orto coltivano persone. I prodotti di questi orti hanno perciò un valore aggiunto che va oltre il prezzo. Una ragione in più per acquistare gli ortaggi coltivati in Ticino.

## Azienda L'Orto di Muzzano

“**P**roduciamo ortaggi ma coltiviamo persone”. Ci tengono tantissimo che passi questo messaggio sia il direttore dell'azienda, l'agronomo Giovanni Barbara (nella foto sotto) sia Luigi Arbeltelli, responsabile della logistica e della gestione del personale quando li incontriamo a Muzzano, tra lunghe fila di pomodori e melanzane. La giornata è già iniziata a pieno ritmo e tra le piantine e gli attrezzi sono già all'opera numerosi lavoratori. Nell'azienda lavorano mediamente 25-30 utenti. Si tratta di detenuti a regime di fine pena, richiedenti l'asilo e persone in assistenza.

L'Orto è un'associazione privata, presieduta da Armando Boneff; comincia l'at-

tività nell'aprile del 2000 affittando le serre dell'azienda Crotta. L'azienda, con la vendita degli ortaggi si autofinanzia per il 55% mentre il resto è coperto dal mandato cantonale per il lavoro socio-assistenziale svolto. L'Orto si occupa, infatti, dell'accompagnamento professionale e della riabilitazione al lavoro, con l'obiettivo di far uscire gli individui dalla condizione di assistenza. Imparare le tecniche di coltivazione della terra, costituisce un utile strumento di accesso al mondo produttivo; al termine del processo riabilitativo queste persone sono in grado di cimentarsi con una vera e propria attività lavorativa.

In azienda gli utenti si occupano della produzione agricola ma non solo: vi sono

addetti alla manutenzione e all'officina, addetti ai lavori amministrativi e addetti alla cucina della mensa dove sono preparati annualmente circa 10'000 pasti. Le serre, destinate probabilmente a essere abbandonate, sono state perfettamente recuperate e, su una superficie di 2 ettari, si producono annualmente circa 100 tonnellate di verdura: in estate melanzane, pomodori e cetrioli; in autunno-inverno rucola, spinaci, lattughino e formentino.

Gli ortaggi sono acquistati – al prezzo di mercato e lavorati dall'azienda di trasformazione Enzo Crotta “Orticoltura Mondino” come prodotti di terza e quarta gamma.

“È provato, spiega Giovanni Barbara, che l'esperienza dell'orticoltura dà buoni risultati sotto diversi punti di vista. L'individuo tocca con mano il frutto del suo lavoro che, per poter crescere e essere venduto, deve essere svolto nel migliore dei modi: curare la pianta è educativo anche per l'autostima e la cura di sé stessi: richiede ordine, pulizia, il rispetto delle regole, rispetto degli orari: nulla deve essere lasciato al caso ma seguito con impegno”.



**Azienda Agricola L'Orto, Muzzano**  
 Quota sociale fr. 20.–  
 tel. 091 980 9640  
 azienda@orto.ch  
 ● Vendita diretta ai soci  
 ● Mercato a Lugano ogni venerdì





Federico Tesser, agronomo di Villa Argentina; sotto le arnie, l'orto, le coltivazioni di fiori



Villa Argentina - Viglio  
tel. 091 922 93 66  
info@villargentina.ch

- Vendita legna da ardere
- Restauro e vendita mobili antichi
- Gli ortaggi sono per uso interno e non sono in vendita

## Villa Argentina a Viglio

L'orto di Villa Argentina svolge una funzione prettamente terapeutica. Gli ospiti sono giovani che necessitano di una cura per uscire dalle dipendenze in cui sono caduti. Quest'anno la struttura di Viglio compie 30 anni.

**B**isogna proprio vedere per credere! I pomodori, le zucchine, le zucche, i meloni, le erbe aromatiche, le cipolle, gli scalogni. E poi, mais rosso del Ticino che viene trasformato in farina per polenta, e filari di vite accuratamente potati e fissati ai pali di sostegno, l'aiuola con i fiori, le piante da frutto.

È stata avviata in via sperimentale anche la coltura degli asparagi che ha dato ottimi frutti mentre nei prossimi mesi saranno pronte le prime lumache del nuovo allevamento.

Varcata la soglia dello storico palazzo di Villa Argentina a Viglio, si entra in un mondo di cura ma anche di attività e di bellezza. Ci accoglie Federico Tesser, agronomo, che si occupa a tempo parziale di tutto quanto riguarda il lavoro agricolo. Federico ci porta con entusiasmo a scoprire un mondo di fatica e di impegno che ha lo scopo di ridare voglia e motivazione a chi, per svariate ragioni, passioni e motivazioni non ne ha.

Villa Argentina è un centro terapeutico dell'Associazione L'Ancora il cui direttore è Mirko Steiner, psicologo e psicoterapeuta. Il reinserimento lavorativo è, come previsto dal mandato di prestazione, un punto fondamentale per questa struttura.

I responsabili vogliono offrire un ventaglio di attività il più ampio possibile per un positivo reinserimento sociale. Importante l'attività della falegnameria (con vendita diretta della legna) e del restauro mobili. L'atelier di restauro mantiene un alto standard qualitativo e anche il numero di lavori richiesti da clienti esterni è considerevolmente aumentato.

Ma la produzione agricola è in pieno sviluppo. Accanto alle coltivazioni tradizionali è stato realizzato un orto "sinergico" dove si produce sfruttando la capacità delle piante di stimolarsi a vicenda nella crescita senza bisogno di concimare e di combattere i parassiti. Anche l'apicoltura sta suscitando grande interesse, continua Federico Tesser: per questo abbiamo iniziato piccoli corsi di formazione e stiamo producendo miele, polline e pappa reale.

Vista l'alta qualità degli ortaggi prodotti, c'è l'intenzione di chiudere la filiera della produzione rafforzando le attività di trasformazione, con marmellate e conserve. Ma i progetti sono tanti perché la terra a saperla lavorare è una miniera: funghi, bacche e piccoli frutti, un giardino didattico di camelie. Queste le idee in cantiere per ridare voglia di vivere ai giovani ospiti.





## “Al Frutteto” ortaggi bio della Fondazione Diamante a Gudo

L'azienda orticola Al Frutteto appartiene dal 2001 alla struttura amministrativa Incontro 2 della Fondazione Diamante. Un'educatrice sociale e tre operatori specializzati nell'attività agricola, accolgono, accompagnano gli utenti, pianificano e organizzano l'attività.

L'azienda Al Frutteto è certificata con il marchio Gemma BIOSUISSE e offre lavoro nell'ambito della coltivazione biologica di diversi ortaggi (ad esempio: insalate, pomodori, patate). L'agronomo Gianmarco Fattorini ci spiega che tutta la produzione viene commercializzata dalla TIOR SA (FOFT).

La superficie coltivata dall'azienda è distribuita su 5 ettari dove trovano posto anche numerosi tunnel riscaldati atti alla coltivazione degli ortaggi. Con la produzione si coprono le spese per gli stipendi dei dipendenti-utenti e per il materiale di produzione. Economicamente l'azienda deve essere autosufficiente.

Lo scopo finale della produzione orti-



L'agronomo Gianmarco Fattorini (a destra) con Sacha Bossi che ha appena concluso con successo l'apprendistato federale di orticoltore; sotto: una coltivazione di pomodori e un campo di patate.

cola è l'integrazione delle persone con handicap. La Fondazione Diamante che opera in Ticino dal 1978, è nata proprio per questo e nel corso degli anni ha sviluppato il principio dell'impresa sociale aprendo le proprie strutture a persone che subiscono varie forme di emarginazione, ai disoccupati, agli assistiti.

Come i numerosissimi laboratori che la Fondazione – oggi diretta da Maria-Luisa Polli – ha creato, anche “Al Frutteto” forma diversi giovani con apprendistato federale in orticoltura (3 anni) o con apprendistato biennale. Sono presenti regolarmente dai 9 ai 12 utenti accompagnati da 4 operatori.

Anche Al Frutteto le idee non manca-

no e sono in cantiere sempre nuove sperimentazioni, per esempio il frumento a grano duro per il Pastificio del Canvetto Luganese.

“L'importanza di diversificare le attività nell'arco dell'anno – afferma Gianmarco Fattorini – ha un valore educativo: i cambiamenti, le novità, la cura, l'avvicinarsi delle semine e dei prodotti fanno sperimentare cosa significa l'impegno e la conseguente gratificazione di toccare con mano i frutti del proprio lavoro”.

**Cooperativa Al Frutteto - Gudo**  
tel. 091 8581220  
frutteto@f-diamante.ch  
● Vendita diretta di ortaggi biologici

