MISSIO KM 0

DALLA TOSCANA I FRUTTI (VERI E PROPRI!) DELL'ESPERIENZA DEI FIDEI DONUM

Missio Km 0 racconta i suoi missionari

"Nessuno è così ricco da non avere niente da ricevere e nessuno è così povero che non abbia nulla da offrire". Ognuno ha un carisma proprio che può mettere al servizio dell'altro dando molto frutto. In ogni vita c'è un tempo per "andare" abitando le periferie esistenziali del mondo e un tempo per "stare" sperimentando nuovi modi di vivere la missione: nella propria città, nel proprio quartiere creando comunità di uomini e donne: fratelli non di sangue ma per scelta che insieme tessono le maglie strette della missione cercando di dare forma a quel rotolo di lana che è la radice della vita.
Ecco che in queste righe cercheremo di raccontare la missione da un punto di vista diverso: quello di chi è rientrato dalla missione e ha saputo riscrivere il proprio presente scegliendo di vivere un'esperienza lavorativa dal volto umano che riuscisse a coniugare inclusione sociale e dignità. È il racconto di due esperienze portate avanti da dei "gregari della fede" che, però, hanno avuto il merito e la testardaggine di inseguire un sogno, cullarlo e incarnarlo giorno dopo giorno: si parla del progetto "**I piaceri della vita**" dell'Azienda Usl Centro UFCSMA (Unità Funzionale Complessa salute mentale adulti) di Pistoia e del progetto "**Calafata**" promossa dalla Caritas diocesana di Lucca.
Questi due progetti hanno due anime: **Alessandra Magi** in forza all'Asl di Pistoia, con un'esperienza da missionaria laica *fidei donum* in Brasile, e **Marco Bechini**, uno dei soci fondatori della cooperativa agricola sociale Calafata di Lucca, con esperienza da missionario *fidei donum* in Burkina Faso.

I piaceri della vita

I **Piaceri della vita** nasce l'1 settembre 2014 con l'obiettivo di abbattere lo stigma verso la malattia mentale e fonda le sue radici su una riabilitazione che non sia separata e marginale rispetto alle dinamiche sociali del territorio, ma si sviluppi e si ritrovi negli spazi collettivi e pubblici di incontro. È un'occasione preziosa per "accompagnare" i pazienti nel relazionarsi con "il mondo fuori" e permette di lavorare in funzione dell'uscita dei pazienti dal ruolo limitante di utente verso una reale integrazione. Il Progetto è teso a sviluppare un percorso orientato all'impresa sociale che valorizzi la persona e l'esperienza.
Racconta Alessandra Magi: «Gli obiettivi del Progetto si realizzano attraverso attività di gruppo quali: laboratori di cucina; la cura e il recupero del momento del pranzo come occasione di convivialità e condivisione; le attività artistico-espressive tese all'apprendimento di competenze spendibili in occasioni di integrazione sociale o lavorative; i corsi di formazioni e finalizzati all'acquisizione di competenze oppure l'organizzazione e la realizzazione di catering». A Novembre

2019 dopo un percorso di 5 anni, è nata la Cooperativa di tipo B "Solaris" che ha accolto al suo interno come socio dipendente con contratto part time un utente in carico all'UFCSMA. «Questa nuova realtà rende reale e formalizza il passaggio da attività riabilitativa a lavoro e contribuisce ad accrescere il processo di autostima e di identità dei nostri utenti».

Calafata

In un altro contesto, sempre toscano, si sviluppa, invece, la cooperativa agricola sociale **Calafata** che è presente dal 2011 sulle colline lucchesi, nella frazione di San Concordio di Moriano. I calafati erano coloro che con pece e stoppa rendevano stagni gli scafi delle navi, impermeabilizzando le connessure tra le tavole di legno. Grazie al loro duro lavoro, vecchi scafi potevano tornare a solcare i mari in sicurezza, portando con sé uomini e merci. Con le loro mani sporche di pece e sudore i calafati davano dunque nuove opportunità a vecchie imbarcazioni che di onde burrascose ne avevano viste molte. «Per i soci di Calafata – ci racconta Marco Bechini – il sogno nasce da 3 ettari di vigna concessi da un privato in usufrutto gratuito per 30 anni nei quali c'erano vari vitigni impiantati in epoche diverse. Calafata assume giuridicamente la forma di cooperativa ma per i soci è un soggetto del territorio facente parte di una comunità e così è stato perché nel corso degli anni i soci sono stati contattati da altri proprietari di vigneti in stato di abbandono e nel giro di pochi anni gli ettari concessi in affitto sono diventati nove. Ma per reggersi sulle proprie gambe i soci hanno deciso di diversificare il lavoro abbracciando altri settori agricoli oltre a quelli del vino come la produzione di miele, poi sono arrivati gli olivi abbandonati e presi in carico dalla cooperativa per la produzione di olio, il giardinaggio per condomini, ville, scuole ed enti locali; infine l'orticoltura e la trasformazione in prodotti da tavola delle eccedenze del campo: tutto rigorosamente biologico». In ultimo si è aggiunta anche la scommessa calcistica con la nascita del team "Dinamo Calafata ". Oggi le 30.000 bottiglie di vino di Calafata vanno al 60-65% all'estero, in USA, Giappone, Australia, Germania, Svezia, Svizzera e Taiwan e l'azienda gestisce 35 ettari in totale, tra vigne, oliveti, ortaggi e bosco. Ma come arrivano le persone a Calafata? «I possibili lavoranti vengono intercettati sul territorio attraverso le Asl, il Ministero di Grazia e Giustizia e tutti quegli enti che si occupano di immigrati. I soggetti spesso hanno un trascorso familiare burrascoso e violento: le dipendenze da droga o alcool, la malattia mentale, i detenuti e fine pena oppure il triste esodo di tanti migranti costituiscono il tessuto umano che anima l'azienda.

CONTINUA DA QUI LA LETTURA

Le problematiche e le fatiche naturalmente non mancano perché spesso le persone ricadono nelle dipendenze o semplicemente non riescono a mantenere l'impegno e se ne vanno senza lasciare traccia. In queste circostanze avresti voglia di gettare la spugna ma poi lo scoramento iniziale lascia spazio alle "piccole resurrezioni quotidiane" che ri-animano gli spazi di lavoro della cooperativa.»

Le persone che attualmente lavorano per Calafata sono una trentina (ma in tempo di vendemmia e di raccolta delle olive diventano un'ottantina) delle quali 11 con contratti a tempo indeterminato. «Lo scopo – conclude Bechini – è quello di riuscire ogni anno a trasformate 2-3 contratti a tempo

determinato in contratti stabili. Ci sono persone fragili che lavorano per Calafata dal 2013 e qualcuno è riuscito anche a comprare casa o, nel caso dei migranti, a riunire la famiglia facendosi raggiungere da moglie e figli e questo è il più grande traguardo. Il messaggio che Calafata cerca di trasferire con i propri prodotti e con il proprio lavoro si può sintetizzare in queste parole:*"...l'atto di guerra è quando un uomo possiede seicentomila chili di frumento mentre gliene bastano seicento per cibarsi; è quando egli non regala il superfluo. Voi mi dite che seicentomila chili di frumento costano molta fatica e che non è giusto regalare una fatica tale. La verità è che non è giusto farla. La pace è la qualità degli uomini misurati". (Jean Giono, "Lettera ai contadini sulla povertà e la pace")».*