

# Dal Ponte al Villaggio

## La coop sociale

### si abbina al «bio»

Nel Vicentino due esperimenti evoluti  
in imprese che creano lavoro e fanno utili

#### Il Ponte di Schio

Con i marchi Herbalia e Speciali produce tisane, infusi e spezie in barattolo

#### Il lavoro

Al Ponte lavorano sessanta persone

#### Il Villaggio Sos

Dentro la comunità è nato il forno «Pane Quotidiano», con due rivendite in centro

**L'**occasione di lavoro, per tutti, senza compromessi, arriva anche dal mondo «bio». Negli ultimi anni le cooperative sociali hanno puntato sempre di più sull'alimentare di nicchia, prodotto aderendo a uno stretto codice etico. La risposta del mercato c'è, al punto che molte attività, nate come esperimenti, si sono ben presto trasformate in aziende che macinano utili, creando, una volta tanto in senso letterale, occupazione.

È questa la storia di due realtà vicentine: il Ponte di Schio, che si è progressivamente specializzato nella produzione di infusi e tisane, di prodotti salutari e spezie, e Villaggio Sos, «filiale» di Vicenza di una rete internazionale di case famiglia che nel 015 ha aperto un panificio molto particolare.

Quella del Ponte è un'attività che conta una sessantina di dipendenti, tra operatori e lavoratori con disabilità e che nel corso di 35 anni ha inserito al lavoro oltre duecento persone che, altrimenti, sarebbero rimasti ai margini. «Siamo nati come attività di assemblaggio – spiega il responsabile Luca Tagliapietra. Poi, a partire dal 2005, abbiamo cominciato a lavorare per conto terzi nel ramo degli infusi e delle spezie biologiche».

Tre anni dopo, il salto di qualità. «Abbiamo acquisito una società, il Giardino botanico dei Berici, e ci siamo trasformati da pura semplice cooperativa sociale a impresa sociale. Dal 2013 i nostri prodotti, tramite un distributore,

vengono venduti in tutta Italia». La scorsa primavera i due marchi prodotti dal «Ponte», Herbalia (infusi) e Speciali (spezie in barattoli), sono approdati nei supermarket della Grande distribuzione organizzata. Il catalogo è ampio e variegato: si va dalle tisane a base di sambuco, liquerizia, melissa, tiglio e timo, fino a selezioni più elaborate come «Rosse melodie», dove è protagonista il melograno. In tutto sono venticinque le tipologie di bustine differenti. Tra gli «Speciali» si trova tutto quello che serve in cucina: peperoncino, cannella, zenzero, curcuma, paprika, noce moscata e altre cinquanta spezie. Il prossimo obiettivo sarà approdare ai mercati comunitari, a cominciare dalla Spagna. «Un'attività che ci sta dando soddisfazioni – prosegue Tagliapietra – al punto che la perfezioneremo ulteriormente: a partire da settembre inizieremo con un nuovo laboratorio destinato ai prodotti senza glutine. Tra questi, il più importante sarà senza dubbio il pane fresco confezionato che, per una sua tipicità, non può entrare in contatto con nessun'altra tipologia di prodotto. Ci focalizzeremo, inoltre, sulla produzione di legumi e affini, dalle lenticchie fino alla quinoa, il cui consumo è esploso nel nostro territorio».

Una strategia che non può esimersi da indagini di mercato e da una cultura imprenditoriale orientata alla soddisfazione del cliente. «Negli ultimi sette anni abbiamo aumentato gli investimenti, soprattutto per quanto riguarda

le macchine impiegate nel processo produttivo – precisa Tagliapietra – ciò naturalmente non fa venire meno il nostro impegno come cooperativa sociale».

Qual è l'equilibrio giusto? «Siamo convinti che pur mantenendo il punto di vista del bene comune, si possa «stare sul mercato», fare impresa in modo lungimirante. Viceversa, il rischio è che, pur con le migliori intenzioni, si finisca per arenarsi, compromettendo anche la mission sociale della cooperativa. Con il giusto approccio, si riesce a trarre vantaggio anche dalle difficoltà: noi, ad esempio, siamo cresciuti molto con la crisi economica, grazie a precise scelte di marketing».

Quanto ai lavoratori, tutti incardinati come soci della cooperativa, con il nuovo laboratorio si troveranno davanti a una nuova sfida. «Noi non pensiamo – conclude Tagliapietra – esclusivamente ai ragazzi che occupiamo in questo momento, ma a renderci disponibili per nuove persone. Questo è ciò che significa «creare lavoro». Il nuovo laboratorio per i prodotti senza glutine comporterà una grande autonomia nelle mansioni anche per i lavoratori



con handicap. C'è gente che con noi ha fatto molta strada: i nostri primi soci ora sono sulla soglia dei sessant'anni e lavorano ancora per noi».

Vanta una lunga storia alle spalle anche il Villaggio Sos, che sorge nella periferia nord-est di Vicenza: è stato aperto 34 anni fa, aderendo a una rete internazionale, con sede a Innsbruck, attiva già dal 1946. Gestisce otto comunità familiari, due comunità educative che ospitano madri con i loro bambini, e una per i padri soli in difficoltà, sempre accompagnati dai loro figli, un centro diurno, una comunità educativa diurna e un servizio di nido in famiglia: in tutto sono 112 le persone che usufruiscono del servizio. Ma, a partire dal 2014, al Villaggio spunta anche un'iniziativa imprenditoriale, pensata per i ragazzi, entrati da adolescenti e che hanno compiuto i 18 anni. Si chiama «Pane Quotidiano» e consiste in un laboratorio di panificazione, aperto nella sede del Villaggio, a cui si aggiunge un punto vendita con tanto di bar in piazza delle Erbe, nel complesso della Basilica palladiana. Una location che assicura una buona visibilità, grazie anche all'attrattiva delle mostre artistiche organizzate all'interno del monumento. Nel negozio, il pane potrà essere degustato assieme ai sughi preparati

dallo staff. Oltre al pane con farine speciali, il forno produce brioches, biscotti e particolari prodotti dolciari per diabetici, in collaborazione con un'altra recente giovane startup del settore.

A tutti i clienti del centro, viene offerto anche un servizio di consegna a domicilio in bicicletta: i riders sono sempre i ragazzi soci della cooperativa. «Il nostro modello si basa su un principio semplice: stare bene insieme – spiega Piera Moro, direttrice del Villaggio vicentino – offriamo uno spazio di comunità a famiglie che si trovano momentaneamente in uno stato di necessità. La nostra è una presenza internazionale: ci sono 574 Villaggi Sos in 138 paesi del mondo, in Italia sono sette. A Vicenza gestiamo nove case famiglia, un centro diurno e un rifugio per vittime di violenza. Una nostra caratteristica è che gli appartamenti consentono un grande livello di autonomia, limitando il ricorso ai servizi comuni». È in questo contesto che è nata una cooperativa interna, l'azienda dietro a «Pane Quotidiano», battezzata Idea Nostra. «Abbiamo impiegato – prosegue Moro – nove ragazzi, tutti con contratto a tempo indeterminato: sono giovani, già diplomati alle superiori, che provengono da contesti difficili e che abbiamo accolto

quand'erano ancora minorenni. Sono soggetti che rischiano di essere dimenticati: usciti di qui non avrebbero nessuna istituzione che possa occuparsene, in quanto considerati adulti e indipendenti». Le cose stanno andando bene, al punto che accanto ai due negozi (oltre a quello di piazza dei Signori, ce n'è un altro in viale Trieste, nei pressi del Villaggio) ne aprirà a breve un terzo. «Pane Quotidiano» punta tutto sul biologico. «I nostri prodotti sono realizzati con farine bio e lievito madre. Sono forse di nicchia, ma sono sani».

I punti vendita hanno ottenuto il marchio «Forno di qualità» dalla Regione Veneto, istituito nel 2015. L'obbligo è quello di seguire delle regole molto stringenti, che impongono, tra le altre cose, la vendita di pane fresco secondo un processo di produzione continuo, senza interruzioni (quindi senza la possibilità di congelare gli alimenti) e che dev'essere venduto entro 48 ore dall'uscita dal forno. «Non è stata la scelta più facile – conclude la direttrice – non è qualcosa che consente un alto margine di guadagno, ma sicuramente è un prodotto diverso dal solito. E siamo fieri di avere ricevuto quel riconoscimento regionale».

**D.O.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Maestri erboristi Foto di gruppo per il team del Ponte di Schio



**Insieme  
per il pane**  
I ragazzi del  
forno «Pane  
quotidiano»  
all'interno del  
Villaggio Sos  
di Vicenza