

Fondazione Diamante: un'impresa sociale volta alla sostenibilità



Polli Maria Luisa,
Direttrice Fondazione
Diamante

Cos'hanno in comune: vasetti di pomodoro, carne di pollo, grafica e stampa, catering e piccole opere d'arte realizzate con materiale di riciclo? Ce lo spiegano

Maria Luisa Polli e Gianmarco Fattorini, rispettivamente Direttrice e ingegnere agronomo della **Fondazione Diamante**, dove socialità e sostenibilità si fondono in un progetto di inclusione che rende la Fondazione un attore economico e sociale. **Preparatevi a esplorare un nuovo pianeta.**

La Fondazione Diamante è oggi una realtà dalle molteplici sfaccettature, ci può presentare quest'articolata impresa?

MLP: Nell'ambito del suo mandato, la Fondazione Diamante si rivolge a **persone disabili adulte**. Tutta la sua storia è profondamente legata all'affermazione dei **diritti** delle persone disabili, alla **comprensione** delle loro esigenze (in rapporto con il contesto sociale nel quale esse vivono) e alla promozione delle loro **autonomie**.

Negli anni la fondazione si è sviluppata, predisponendo strutture differenziate sia per contenuto e caratteristiche, sia per complessità e specificità delle attività svolte. Tra di esse, le attività socio-lavorative, svolte nei laboratori distribuiti capillarmente su tutto il territorio ticinese, sono composte da **una varietà di attività produttive che abbracciano tutti i settori economici, dal primario al terziario**: orticoltura, pollicoltura, viticoltura, ceramica, lavorazione del legno, tessitura, sartoria, assemblaggi, cablaggio, servizi di impaginazione, grafica e stampa, servizi di segretariato, ristorazione, vendita e meccanica.

Una realtà dinamica e articolata che comprende 13 laboratori e 6 negozi in cui lavorano complessivamente quasi 600 persone: tra questi più di 400 collaboratori che, a causa di una situazione di disabilità, sono coadiuvati nel loro impegno quotidiano da operatori sociali. Non solo educatori, ma personale con formazioni tecniche per

permettere la realizzazione di beni e servizi funzionali e di qualità.

Un'impresa sociale in cui l'equilibrio tra la dimensione economica e quella sociale è una finalità intrinsecamente legata ai concetti di inclusione e di benessere.

Inclusione, benessere e sostenibilità. Un modo di agire... tutto green?

MLP: La Fondazione si caratterizza per le sue molteplici strutture e attività ancorate e in stretto rapporto con il territorio. Per questo, in un'ottica di sostenibilità, ha progressivamente attuato diversi progetti socio-ecosostenibili.

Oltre che alle **lavorazioni di materiali di riciclo in ambito artigianale** (borse, gioielli, luminarie), un'attenzione particolare è stata posta alla produzione, alla vendita e al consumo di **generi agroalimentari**, cercando così di contribuire alla promozione di uno sviluppo sostenibile.

Dalla **coltivazione di ortaggi all'allevamento di pollame**, fino alla fornitura (a numerosi e affezionati clienti) delle produzioni che ne derivano. Queste attività si sono concretizzate nel tempo, progressivamente, assumendo una valenza sempre più importante.

Come si traduce la sensibilità eco-socio-sostenibile, nel contesto produttivo agroalimentare della Fondazione Diamante?

GM: Su una superficie di poco inferiore ai 5 ettari, ubicata nel cuore del **Parco del Piano di Magadino**, si trova il Polo agricolo della Fondazione Diamante. Qui una ventina di utenti, accompagnati da tre operatori sociali e da tre operatori tecnici, coltivano diversi tipi di verdure e allevano animali di bassa corte (galline ovaiole, polli e conigli), sempre seguendo le direttive dell'agricoltura biologica (**Bio Suisse**).

Al Polo agricolo gli utenti possono svolgere numerose mansioni che spaziano da semplici incarichi, come la raccolta delle uova, ad **attività**



Gianmarco Fattorini,
Responsabile di
struttura e agronomo
Fondazione
Diamante

Intervista a cura di:
Marzia Corti,
responsabile
editoriale
TuttoGreen



Dall'alto a sinistra, in senso orario:
 polo Agricolo, la nuova sede di quest'impresa eco-sociosostenibile;
 uve Merlot coltivate dagli utenti del laboratorio Tre Valli, vinificazione classica in rosso;
 uova biologiche: pulite con cura dai collaboratori del Polo Agricolo;
 "È ora": una creazione realizzata con scarti di carta dal laboratorio e copisteria Laser.



maggiormente complesse o che richiedono un'ottima manualità e buone competenze tecniche, come la potatura dei pomodori. Tra gli ortaggi prodotti spiccano pomodori ramati, zucchine, cetrioli, finocchi, verze, broccoli e altre prelibatezze stagionali.

Da alcuni anni, grazie alla collaborazione con altri laboratori della nostra Fondazione, cerchiamo di valorizzare anche i prodotti di seconda scelta trasformandoli in gustose specialità, come gli spicchi di pomodoro in vaso, i finocchi in salamoia e diversi tipi di passate di verdura. Tutto questo con l'ambizioso obiettivo di azzerare o, per lo meno, **ridurre al minimo gli scarti orticoli**.

Nell'allevamento produciamo invece uova, carne di pollo e di coniglio, che prepariamo in un moderno laboratorio e vendiamo direttamente nel nostro spaccio aziendale o nei punti vendita della Fondazione. Grande attenzione è riservata al **benessere degli animali**, che hanno infatti quotidianamente accesso ad ampie superfici di pa-

scolo. Questo ci permette anche di gestire una vasta area naturalistica confinante con il Polo agricolo della Fondazione.

Un'azienda agricola dove la sostenibilità è anche sinonimo di efficienza energetica.

GM: Al Polo agricolo prestiamo **grande attenzione alla sostenibilità anche attraverso l'uso parsimonioso delle risorse idriche ed energetiche**. A questo proposito, siamo felici di poter far capo a un nuovo e moderno stabile, interamente costruito in legno, dotato di termopompa, pannelli fotovoltaici e **certificato secondo lo standard Minergie**. 🌿



Per maggiori informazioni
www.f-diamante.ch

FD FONDAZIONE DIAMANTE