

VareseNews

Trenta capre e un “caseificio portatile”

Pubblicato: Mercoledì 22 Marzo 2017



Visto da fuori sembra uno dei tanti container che stanno nel rimorchio di un camion, o a bordo di quelle grandi navi che solcano i mari e arrivano da lontano. Ma ha porte e finestre. E sta in mezzo a un campo. **Una volta dentro la sorpresa: c’è la caldaia per pastorizzare** e portare a temperatura il latte, il “tank” e altri tini in acciaio dove si lavora il formaggio, e tanto di cella frigorifera per mantenere **formaggelle e caprini** alla giusta temperatura.



È un vero e proprio caseificio portatile quello che da qualche giorno è stato posizionato al Pradaccio di Laveno Mombello, nella sede della **Cooperativa Solidarietà 90**, che tra l’altro lunedì scorso, 20 marzo, si è definitivamente trasferita qui da Cuvio, nella piana costruita nei secoli dal corso del Boesio, un buon ritiro di 11 ettari di campagna dove molti ragazzi con disabilità o svantaggiati sono occupati in un lavoro agricolo.

A guiderli nella missione ci voleva l’estro di un perito agrario come **Andrea Ronchi** (*nella foto*), dal 2010 alla guida di questa cooperativa sociale di tipo “B” composta da 40 dipendenti di cui un terzo soci.



«La nostra attività prevalente consiste nella sistemazione di giardini, nel lavoro agricolo, manutenzioni del verde pubblico e raccolta rifiuti – racconta – . Abbiamo committenti pubblici o privati, e da noi lavorano ragazzi provenienti dalla Valcuvia e dalla Valtravaglia».

Una realtà importante per lo scopo sociale che si propone, ma non solo.

Qui infatti sta per nascere un polo del biologico che potrebbe riservare grandi sorprese per un’ideale combinazione di fattori: la vicinanza della **pista ciclabile** che già ora collega Cittiglio a Laveno; la produzione di formaggi, che comincerà a breve per arrivare nella sua fase ottimale prima dell’estate; la coltivazione di ortaggi che già oggi avviene in campo e in serra e presto al centro di un progetto di ulteriore sviluppo per fare di questo luogo un punto di trasformazione e vendita di frutta e verdura.



«**Sì, la pista ciclabile ci aiuterà di sicuro**: è molto frequentata e vicina alla nostra realtà – spiega Andrea . Tra pochi giorni poi cominceremo a fare il formaggio. **Uno dei nostri ragazzi è andato a scuola dai casari svizzeri** e ora lavora qui, nel nuovo caseificio. Stiamo completando gli ultimi corsi prima di partire: abbiamo in tutto una trentina di capre che ci daranno il latte. Questa nuova struttura appena arrivata dal Veneto ci permetterà di lavorarne 120 litri al giorno. Stiamo predisponendo una stalla nuova di zecca e confidiamo di riuscire a proporre i nostri prodotti alla clientela qui in loco, ma anche partecipando a **sagre, fiere e mercati** dove farci conoscere».

Il tutto reso possibile grazie alla partecipazione al **bando “occupiamoci” del 2016** rivolto proprio a questo genere di progetti di inserimento lavorativo.

In ultimo appunto l'idea di partecipare in futuro a **due bandi per realizzare un punto di lavorazione delle verdure e degli ortaggi; sott'olio, sottaceto, conserve di frutta**: questa sarà la nuova sfida del Pradaccio e della Cooperativa Solidarietà 90, che si trova a Laveno Mombello, in via Molino.

Andrea Camurani

andrea.camurani@varesenews.it