

PROGETTO CASCINA DON GUANELLA



Di 15, 16, 17 anni. Sono i ragazzi affidati alla comunità Casa don Guanella.

Alcuni provengono da molto lontano, non parlano la nostra lingua e hanno vissuto la paura, la fame, la violenza. Altri invece vengono dal carcere, e i loro saperi sembrano appresi dalla strada, dove hanno costruito pezzi della propria identità. Altri hanno fallito tutto quello che era possibile fallire, e sono considerati veri e propri problemi sociali. Li accomuna la sensazione di vuoto, la perdita della speranza in una vita dignitosa.

Il progetto di agricoltura sociale Cascina don Guanella intende "coltivare la speranza" attraverso l'accoglienza e la cura, la formazione e l'inserimento lavorativo di minori e giovani a grave rischio di emarginazione sociale.

Il Progetto di agricoltura sociale Cascina don Guanella si trova in località Piazza Rossè, a Valmadrera (LC), a dieci minuti di auto da Lecco, e consiste in una cascina di circa 800 mq calpestabili circondata da circa 30.000 mq di terreno coltivabile. Il sito è sembrato fin da subito il luogo adatto allo scopo dove, per altro, erano già state avviate - dal fattore residente - attività di agricoltura, allevamento e viticoltura.



La finalità generale del progetto è quella di realizzare un agriturismo/agribike le cui attività sarebbero dedicate al turismo e, in modo particolare, agli amanti della bicicletta, sfruttando un filone in rapida espansione nel nostro contesto, favorito dai percorsi e dai suggestivi luoghi che costeggiano il nostro lago.

La finalità sociale è invece quella di dotarsi di un luogo ove praticare agricoltura sociale per l'accoglienza e la cura, la formazione e l'inserimento lavorativo di giovani a grave rischio di esclusione sociale:

- L'accoglienza e la cura, perché i ritmi stessi della natura e dell'agricoltura, il lavoro di gruppo, le relazioni fra le persone risultano particolarmente adatti alla conquista di un maggiore benessere;

- La formazione, perché l'agricoltura e l'allevamento, ma anche la lavorazione dei prodotti della campagna, i laboratori e la ristorazione, rappresentano formidabili occasioni di formazione, un luogo adatto per "apprendere ad apprendere";

- L'inserimento lavorativo vero e proprio, per quei ragazzi che non desiderano o non possono ambire ad altre soluzioni lavorative, se particolarmente portati per le professioni agricole.



AGRI TURISMO CASCINA DON GUANELLA



Cascina don Guanella si prefigge di puntare su una notevole filiera di prodotti interna alla struttura, dalla cura delle materie prime fino alla loro trasformazione e alla loro finalizzazione mediante il servizio di ristorazione. La filiera interna rappresenta da un lato un elemento di garanzia di qualità per i consumatori, dall'altro la possibilità di avviare diversi ragazzi all'apprendimento di antichi e nuovi "mestieri", oltre che di creare veri e propri posti di lavoro. Cascina don Guanella può definirsi un progetto agro ecologico nei termini della sostenibilità, grazie alla circolarità fra il rispetto del consumatore, dell'ambiente e dell'identità territoriale.

A Cascina don Guanella si coltiva la speranza!

Prodotti a filiera interna

- Formaggi di capra freschi e stagionati
- Gelato di frutta o alle creme (da latte di capra prodotto in proprio)
- Carni: bovina razza Fassona, di pollo, cappone e gallina, coniglio, capretto, bresaola
- salumi vari (pancetta, salame, capocollo)
- uova
- vino bianco/rosso "Barabin"
- birra artigianale "Barabina" (diverse tipologie)
- olio di oliva
- ortaggi stagionali
- lamponi e piccoli frutti in genere secondo disponibilità
- conserve dell'orto (melanzane, zucchini, peperoni, peperoncini) e di frutta secondo disponibilità
- miele (acacia, castagno, millefiori)
- farina di mais, di grano saraceno, di frumento
- pane fatto in casa, pizze e focacce, crostate,
- torte di pasticceria, panettoni, colombe, veneziane, biscotti, pasticceria

Servizi dell'agriturismo

- Matrimoni
- Battesimi
- Comunioni, cresime
- Cene aziendali, pranzi/cene di lavoro
- Anniversari, ricorrenze, compleanni
- Pranzi/cene a tema,
- Aperitivi/apericene,
- Degustazioni a tema.