



Gorgona: l'arte dell'olio insegnata ai detenuti

Marco Tenucci

Un olio unico, reso ancora più speciale da chi lo fa: i detenuti della Casa di reclusione dell'isola di Gorgona. In ogni bottiglia c'è molto più che un prodotto esclusivo e di qualità, ottenuto da una varietà particolare di olive. Ci sono percorsi di formazione per acquisire conoscenze agronomiche, competenze su marketing e comunicazione ma soprattutto la possibilità di trovare nella dignità del lavoro il riscatto di una vita. È questo il cuore dell'innovativo progetto *Recto Verso* (www.rectoversoitalia.it) vincitore del bando 'Agro-Social: seminiamo valore', realizzato da Confagricoltura e JTI Italia con lo scopo di creare opportunità e nuovi modelli di sviluppo per le comunità rurali, attraverso progetti virtuosi d'impresa e solidarietà.

Lo scorso novembre l'annuncio del primo premio per l'Azienda agricola biologica Santissima Annunziata di San Vincenzo. "Un'idea che è nata un anno fa ed è cresciuta grazie all'entusiasmo di tutti e 85 i detenuti e dei responsabili del penitenziario", racconta Beatrice Massaza, titolare dell'azienda agricola vincitrice e da sempre impegnata nel sociale. "Non è beneficenza, ma uno scambio alla pari tra persone che cercano una strada nuova e aziende che hanno bisogno di manodopera specializzata. Gorgona ci è sembrata subito il territorio ideale per impostare e sviluppare un modello di agricoltura 4.0 che esporteremo anche in altre colonie penali. Grazie all'Associazione Produttori Olivicoli Toscani abbiamo creato una rete di aziende interessate a partecipare attivando percorsi formativi e d'inserimento lavorativo. Vogliamo che dal carcere non escano ex detenuti, ma agricoltori, potatori esperti e frantoiani in grado di coniugare innovazione, antichi saperi e sostenibilità".

INVESTIRE SULLA FORMAZIONE PER CRESCERE INSIEME

I detenuti hanno iniziato con la fase *Recto* del progetto, già prima della proclamazione del vincitore del bando, occupandosi delle potature e delle concimazioni, che seguono un protocollo biologico a basso impatto ambientale. Il passo successivo - la fase *Verso* - sarà la formazione sulla commercializzazione e la comunicazione, dalla creazione delle etichette al *packaging*, fino alle campagne pubblicitarie e le strategie di vendita. Previste anche prove d'assaggio, poiché per raccontare l'olio è importante saperlo degustare e conoscerne le caratteristiche organolettiche, orientando il consumatore verso scelte più consapevoli. Per questo ad ottobre verranno organizzati dei percorsi guidati sull'isola con degustazioni emozionali. Saranno poi realizzati dei

videotutorial che serviranno a far conoscere il modello di lavoro di Gorgona in altri istituti penitenziari. "Stiamo pensando di creare anche una web tv - aggiunge Beatrice Massaza - perché vogliamo divulgare il più possibile questo progetto che si basa sul rispetto dell'ambiente, il rispetto del lavoratore, la qualità del prodotto e l'attenzione al consumatore. Il passo finale sarà una nuova tracciabilità dell'olio attraverso l'istituzione di un ente di certificazione sostenibile biologica ed etica secondo il protocollo *blockchain*, un registro digitale la cui integrità è garantita dall'uso della crittografia". L'Azienda agricola Santissima Annunziata, ispirata e motivata dal percorso in Gorgona, ha deciso di aderire sia all'inserimento lavorativo dei detenuti sia all'utilizzo della tecnologia *blockchain*. Il modernissimo frantoio biologico dell'azienda di San Vincenzo farà rete con un'altra isola dell'arcipelago, l'Elba. Grazie all'aiuto dei detenuti di Gorgona, le olive elbane potranno avere in poche ore una frangitura "dedicata".

GORGONA: TEACHING THE ART OF OLIVE GROWING TO THE DETAINEES

This is a unique olive oil, even more special because of those who make it: the inmates of the prison on the Island of Gorgona. Every bottle contains



A sinistra: Beatrice Massaza, titolare dell'azienda agricola biologica SS. Annunziata
foto © Pierangelo Campolattano

much more than an exclusive, quality product obtained from a particular variety of olive. They do training courses to acquire agronomic knowledge, marketing and communication skills but above all the opportunity of being able to find redemption in the dignity of work. This is the heart of the project *Recto Verso* (www.rectoversoitalia.it) winner of the competition 'Agro-Social: we sow value', carried out by Confagricoltura and JTI Italy with the aim of creating opportunities and new development models for rural communities through virtuous business projects and solidarity. Last November the first prize for the Organic farm Santissima Annunziata of San Vincenzo was announced. "It was an idea that came to us a year ago and has grown thanks to the enthusiasm of all 85 detainees and prison

managers", says Beatrice Massaza, owner of the winning farm and forever committed in social work. "It is not charity but an equal exchange between people looking for a new road and companies that need skilled labour. Gorgona immediately seemed to us the ideal territory to set up and develop a model of agriculture 4.0 that we will also export to other penal colonies. Thanks to the Tuscan Olive Producer's Association, we have created a network of companies interested in participating by activating training courses and job placement. The idea is that it is not prisoners that are leaving the prison but farmers, experienced in pruning and running the olive presses, able to combine innovation, ancient experience and sustainability".