

che, con materiali semplici e strumentazioni utilizzabili da tutti, si possono realizzare dei pannelli solari perfettamente funzionanti, che in breve tempo possono ricavare dal sole l'energia necessaria a riscaldare l'acqua ad alte temperature.

Da questa esperienza i ragazzi possono trarre un insegnamento importante: cercare strade alternative a quelle convenzionali che siano più rispettose nei confronti dell'ambiente e che in armonia con esso permettano di rispondere alle nostre esigenze.

Il piccolo impianto didattico consente di riscaldare 80 litri di acqua e può essere posizionato in qualunque spazio aperto con la possibilità di orientarlo continuamente secondo la posizione più favorevole. Non si tratta quindi solo di un modello didattico, ma di un vero impianto solare termico che può essere utilmente pensato anche a servizio di baite o seconde case, collocato in giardino o nel cortile e facilmente gestibile stagionalmente.

Un altro importante traguardo raggiunto dalla Cooperativa Kosmòs è stata la progettazione e realizzazione di **essiccatoi solari**, capaci di seccare in breve tempo frutta, fiori ed erbe. Il funzionamento è basato sullo stesso principio del pannello solare termico, ma anziché riscaldare un volume d'acqua viene riscaldato questa volta un volume d'aria, che circola naturalmente all'interno dell'essiccatoio con velocità regolabile in modo automatico e meccanico tramite sensori di temperatura.

Questo progetto, in parte sostenuto dal contributo economico della Provincia di Trento e in parte autofinanziato, è di grande utilità per le aziende agricole biologiche del Trentino che possono così beneficiare del sole nella trasformazione dei loro prodotti, migliorando ancor più l'impostazione ecologica e ambientale dell'azienda.

Per informazioni

Cooperativa Kosmòs
Roverè della Luna
Tel./Fax: 0461 659003
320 0443800 - 347 6234188
www.kosmositalia.it
info@kosmositalia.it



Tavoli grandi, ambiente familiare.

In queste pagine alcune immagini del Barycentro; dicono i responsabili del centro: «Ci piacerebbe trasformare il Barycentro nel locale della cooperazione, attento al biologico e all'equo e solidale».

Quella del Bar-y-centro è servita ad unire due cooperative. E fondere un bar e un centro di aggregazione per adulti in stato di disagio, dove il disagio proprio non si nota.

di **Dario Pedrotti**

Questione di Y

Ha compiuto da poco un anno, ma nel panorama dell'economia solidale trentina il Barycentro è già diventato un punto di riferimento. Molto più che un semplice "bar" e ben diverso da un "centro" tradizionale, la struttura gestita dalle cooperative Samuele e Delfino sembra aver già trovato quell'equilibrio che il suo nome spagnolo-giugoslavo suggerisce.

Appena entrati, per bere qualcosa, mangiare uno spuntino, o consumare un pasto completo in pausa pranzo, la differenza rispetto agli altri locali della città salta subito agli occhi. Ambiente familiare, tavoli grandi che spingono alla socializzazione anche i dannati del pranzo veloce, un reparto libri da sfogliare o acquistare, niente alcolici, prezzi contenuti accessibili a tutte le tasche, programmi culturali per le serate nel locale, e qualche volta perfino prodotti biologici e del commercio equo e solidale.

Eppure le caratteristiche più innovative di questo locale sono quelle che non saltano più immediatamente all'occhio, dato che si tratta di una delle prime esperienze in Italia di fusione fra un bar e un centro di aggregazione per adulti in stato di disagio, ma il disagio proprio non si nota.

La struttura nasce nel maggio del 2005, mettendo insieme nello spazio di Piazza Venezia numero 37, a pochi metri da Port'Aquila alle spalle del Castello del Buonconsiglio, due esperienze molto diverse. La "dote" portata dalla cooperativa Delfino erano i 6 anni di gestione, proprio in quei locali, di un circolo privato, gestito in convenzione con il Comune di Trento e finalizzato all'aggregazione adulta. Un luogo dove lo stare insieme, veniva organizzato attraverso attività mirate alle persone, con disagi di vario tipo, che lo frequentavano. Quella portata dalla cooperativa Samuele era l'esperienza nei percorsi di inserimento lavorativo e nella gestione di un bar, sviluppata grazie al "Barnaut", il bar interno di Villa Sant'Ignazio che la cooperativa gestisce dal '97. La ragione del "matrimonio", quella che ha fatto nascere la "y" che da un bar e un centro ha dato origine al "Barycentro", è stata per gli uni la comprensione del fatto che l'utenza del circolo si stava cronicizzando, riducendo sempre più quelle reali occasioni di rigenerazione del tessuto sociale che avrebbero dovuto esserne la ragione d'esistere, e per gli altri la convinzione che quella potesse essere la

segue a pag. 18

continua da pag. 17

vetrina giusta per dare visibilità a tutte le altre attività svolte. Si trattava di una scommessa, perché non c'era nessuna esperienza analoga da cui imparare o a cui chiedere consiglio, ma i risultati del primo anno di attività dicono che era una di quelle scommesse che valeva la pena di fare.

Per capire cosa sta dietro il successo di un esperimento riuscito di collaborazione fra cooperative, abbiamo incontrato Barbara Grassi della cooperativa Samuele e Michele Tait della cooperativa Delfino, che ci hanno fatto vedere il Barycentro dal loro punto di vista, aiutandoci a guardare anche nel suo futuro.

Cosa vuol dire per una cooperativa sociale gestire un bar?

La cooperativa Samuele lavora per lo più grazie ai progetti individualizzati finanziati dal Fondo Sociale Europeo, il cui scopo non è tanto quello di fornire una specializzazione, ma di riabilitare le persone ai ritmi di lavoro e costruire i prerequisiti per un reinserimento nel mondo del lavoro. Il lavoro di barista, grazie al fatto che è a continuo contatto con le persone, rappresenta un ambiente "normalizzante", che aiuta molto i ragazzi a riabituarsi alle relazioni. In questo senso il Barycentro costituisce una "secondo livello", dove i ragazzi arrivano dopo aver fatto esperienza nell'altro bar da noi gestito a Villa Sant'Ignazio, che grazie ai ritmi di lavoro più ridotti costituisce un'ottima palestra per chi inizia. In entrambe le strutture naturalmente i ragazzi sono affiancati da altri dipendenti della cooperativa, che li seguono e lavorano con loro.

Dunque i baristi del Barycentro devono essere anche educatori, oppure no?

Una delle convinzioni che stanno alla base di tutti i nostri progetti di avviamento al lavoro, è che per un insegnante la cosa più importante sia quella di saper fare il suo mestiere. Gli aspetti più pedagogici ed educativi passano soprattutto attraverso l'am-

biente che sta intorno, mentre l'insegnante deve trasmettere la competenza e la passione per il suo lavoro. Il barista del Barycentro deve saper trasmettere lo spirito di familiarità che caratterizza questo locale ed avere un occhio di riguardo per le persone in difficoltà che lo frequentano, ma non deve essere per forza un educatore.

Per quanto riguarda il centro di aggregazione, l'idea di cambiare il tipo di servizio offerto e di aprire i locali al pubblico è nata soprattutto dall'esigenza di creare un ambiente meno ghettizzante: potete dire di esserci riusciti?

Sicuramente sì. Il centro è diventato un luogo aperto, dove le attività culturali e socializzanti sono molto facilitate da un contesto che non stigmatizza, perché andare al bar non è come andare al centro diurno per adulti. È diventato uno spazio ludico e ricreativo, dove non ci si incontra a partire dai propri problemi, ma dalle proprie passioni. Ad esempio qui si ritrovano degli scacchisti per giocare, e assieme a loro a volte giocano anche persone in difficoltà, oppure persone che hanno solo bisogno di ricostruire relazioni, perché sono sole. Questo nuovo tipo di servizio ha facilitato moltissimo l'arrivo di persone con difficoltà relazionali, che vengono perché le attività di tipo artistico o culturale che organizziamo per loro adesso hanno si svolgono all'interno di un contesto molto più normalizzante. In un anno siamo passati da una ventina di persone che frequentavano le nostre attività, a più di 60, inoltre il fatto di essere aperti al pubblico ci dà la possibilità di organizzare eventi culturali anche per tutta la cittadinanza, creando vere occasioni di integrazione.

Perché la scelta di essere "bar bianco", cioè di non servire alcolici?

La motivazione è duplice. Da una parte c'era la necessità di non mettere in difficoltà utenti del centro che hanno avuto in passato problemi di alcol, dall'altra la



Il Barycentro è diventato uno spazio ludico e ricreativo, dove non ci si incontra a partire dai propri problemi, ma dalle proprie passioni.

volontà di stimolare un ragionamento sul fatto che si può andare al bar e divertirsi anche senza consumare alcolici. Vogliamo offrire una ristorazione diversa, che possa far pensare i clienti anche a partire dall'assortimento proposto.

Il Barycentro è stato presente sia alla fiera "Fa' la Cosa Giusta!" che alla Piazzetta dell'Altra Economia nel recente festival dell'Economia. Come valutate queste esperienze?

La partecipazione alla fiera "Fa' la Cosa Giusta!" del novembre dello scorso anno è stata decisa soprattutto perché volevamo dare maggiore visibilità alla nostra struttura, e perché ci sembrava un buon contenitore per veicolare le nostre idee. L'esperienza si è rivelata molto più ricca del previsto, tanto che la scelta di partecipare anche al Festival è stata dovuta soprattutto al desiderio di rafforzare un'alleanza con un gruppo con cui ci stiamo trovando bene, e alla condivisione dell'impostazione del lavoro sull'economia solidale che Trentino Arcobaleno sta portando avanti. Si tratta sicuramente di esperienze faticose, ma che per noi sono anche uno stimolo a strutturarci meglio e per arricchire la nostra offerta.

Qualche esempio?

Grazie all'esperienza della fie-

ra siamo entrati in contatto con realtà diverse da quelle che già conoscevamo, come ad esempio quelle dell'agricoltura biologica. Proprio da questo contatto è nata un'idea progettuale che è stata presentata quest'anno al bando del Fondo Sociale Europeo. Se il progetto verrà approvato, l'anno prossimo uno dei corsi di avviamento al lavoro della nostra cooperativa sarà concentrato sull'attività agrituristica e sul turismo verde. Non c'è ancora niente di avviato, ma contiamo di poter realizzare delle collaborazioni con gli agritur esistenti, per stage e tirocini.

Anche per quanto riguarda i fornitori, in quella occasione abbiamo preso contatto con varie realtà locali del biologico, avviando delle collaborazioni che dopo quegli eventi non hanno avuto seguito, ma che vorremmo lo avessero in futuro, anche se gestire molti fornitori diversi è complicato.

E per il futuro?

Per quanto riguarda l'offerta culturale e "sociale", l'idea è quella di proseguire, migliorando ancora il grado di affiatamento dell'equipe inter-cooperative, mentre per quanto riguarda il bar vogliamo sederci attorno ad un tavolo e ripensare un po' al tipo di offerta, perché ci piacerebbe trasformarlo nel locale della cooperazione, attento al biologico e all'equo e solidale.