Quando la solidarietà nasce dalla terra: Marinella Camerani e il ristorante Mangiabottoni

scritto da Fabio Piccoli | 8 Ottobre 2024



Marinella Camerani, titolare di Corte Sant'Alda, ha lanciato un progetto straordinario di inclusione sociale e lavorativa in collaborazione con il ristorante Mangiabottoni. Persone con disabilità partecipano attivamente nella produzione di vino, creando un legame profondo tra vigneto, cantina e ristorazione, dimostrando che l'inclusione può prosperare anche nel mondo del vino.

Marinella Camerani, titolare della storica azienda Corte Sant'Alda, ha sempre incarnato una visione imprenditoriale fuori dagli schemi. Produttrice di vino da oltre 40 anni,

Marinella non ha mai avuto paura di osare, di mettere in gioco le sue emozioni e di prendere scelte coraggiose, anche quando queste sembravano fuori dalle logiche tradizionali del mercato. Ma il suo ultimo progetto, in collaborazione con il ristorante Mangiabottoni, rappresenta una delle sue iniziative più straordinarie: un percorso di inclusione lavorativa per persone con disabilità, che si estende dal vigneto alla tavola, abbattendo ogni barriera fisica e culturale.

Il punto di partenza: una serata speciale

Tutto ha avuto inizio in una serata di catering in cui i ragazzi del ristorante Mangiabottoni erano impegnati nel servizio. È stato lì che Marinella ha incontrato Emanuele Germiniasi, direttore della Cooperativa Sociale L'Officina dell'Aias, e da quel momento hanno iniziato a immaginare un progetto comune. Il luogo "magico" di Marinella, Podere Castagnè, è diventato il punto di incontro tra due mondi: l'azienda vitivinicola di Corte Sant'Alda e l'inclusione sociale promossa da L'Officina dell'Aias, che offre opportunità lavorative a persone con disabilità.

Un nuovo modello di inclusione

Nasce così una collaborazione unica: persone con disabilità, supervisionate da educatori e personale della cooperativa, si sono cimentate nel lavoro nei vigneti e in cantina, affiancando i ragazzi dell'azienda Corte Sant'Alda. Questo progetto ha un duplice obiettivo: da una parte, permettere a queste persone di acquisire competenze nuove in un ambiente inclusivo; dall'altra, offrire a Marinella l'opportunità di rivedere il proprio percorso di vita, dando un nuovo senso a concetti come amicizia, benessere e lavoro.

Marinella, con la sua inconfondibile trasparenza, afferma: "Con 40 anni da vignaiola alle spalle, ho bisogno di esplorare mondi nuovi e persone diverse. Parlando di questo progetto, sono io ad avere bisogno dei ragazzi del Mangiabottoni, per

fare un piccolo reset e riscoprire un senso più profondo di parole come amicizia e benessere”.

Dal vigneto alla bottiglia: il progetto “Mangiabottoni”

Uno degli aspetti più tangibili di questa collaborazione è la produzione di un vino speciale, simbolo del progetto. Le uve di Corvina e Rondinella, coltivate in uno dei vigneti di Podere Castagnè, verranno vendemmiate e trasformate in vino dai ragazzi de L’Officina dell’Aias, affiancati dagli esperti di Corte Sant’Alda. Il vino sarà chiamato “Mangiabottoni”, in onore del ristorante, e verrà servito proprio in quell’osteria, abbattendo ulteriormente i confini tra abilità e disabilità. Questo progetto rappresenta un nuovo modello di inclusione e valorizzazione delle competenze, in cui ogni persona coinvolta può dare il suo contributo.

Il futuro del progetto: sogni e realtà

Il progetto non si limita al vino. Marinella immagina un futuro in cui Podere Castagnè possa diventare un luogo di aggregazione e formazione, con laboratori, una biblioteca, spazi per l’ospitalità e attività legate al benessere. “Podere Castagnè è un luogo in cui ognuno può essere libero di esplorare, ma con la sicurezza di poter contare su una guida. È un progetto che non ha fretta, dove l’obiettivo principale è il benessere di tutti”, afferma Marinella.

E così, mentre il vino “Mangiabottoni” prende forma, Marinella continua a percorrere la sua strada con lo stesso spirito che l’ha guidata per 40 anni: con il coraggio di sognare e la determinazione di trasformare quei sogni in realtà. Un progetto di vita, prima ancora che di lavoro, che dimostra come l’inclusione possa fiorire anche nelle terre del vino.

Punti chiave:

- Marinella Camerani ha avviato un progetto di inclusione lavorativa per persone con disabilità, in collaborazione con il ristorante Mangiabottoni.
- Il progetto coinvolge i partecipanti nella produzione di vino, dal vigneto alla bottiglia, con la supervisione di educatori e esperti.
- Le uve utilizzate provengono dal vigneto di Podere Castagnè, e il vino prodotto sarà servito al ristorante Mangiabottoni.
- L’obiettivo principale è promuovere inclusione, amicizia e benessere, offrendo nuove competenze alle persone coinvolte.
- Il futuro del progetto prevede laboratori, ospitalità e attività legate al benessere presso Podere Castagnè.

Qual è il ruolo del ristorante Mangiabottoni nel progetto?

Il ristorante Mangiabottoni è partner del progetto e accoglierà il vino prodotto dai partecipanti, chiamato “Mangiabottoni”. Il ristorante contribuisce alla creazione di un legame tra inclusione lavorativa e gastronomia.

Quali sono le uve utilizzate per la produzione del vino Mangiabottoni?

Le uve utilizzate per la produzione del vino Mangiabottoni sono Corvina e Rondinella, coltivate nel vigneto di Podere

Castagnè.

Quali sono i piani futuri per il progetto di Podere Castagnè?

Marinella Camerani immagina un futuro per Podere Castagnè come luogo di aggregazione, con laboratori, spazi per l’ospitalità e attività legate al benessere, promuovendo inclusione e formazione per tutti.