

CATANZARO

City

M A G E 4 1

MENSILE INDIPENDENTE DI INFORMAZIONE,
ATTUALITÀ, CULTURA, SPORT, RUBRICHE
E SERVIZI DI PUBBLICA UTILITÀ
Anno V | n. 41 | marzo 2017
0,70 centesimi



La voce ufficiale
della tua città



Anna Russo,
l'arte al centro
del capoluogo

**In città nasce
la birra che fa bene.
Anzi del bene!**

Il marchio **Solid Ale Beer** produce
un'eccellente bevanda solidale



**Difendiamo
l'eredità culturale
di Emilia Zinzi**



**La gradinata della vita... e 'na vota.
Struggenti ricordi di chi visse
quell'epoca spensierata**

di SABRINA MANTELLI

■■■ "Solid Ale Beer" è il nome del primo microbirrifico artigianale solidale sorto a Catanzaro, che si avvale dell'ausilio di ragazzi e ragazze con sindrome di Down sulla base di esperienze lavorative già concretizzate dalla AIPD (Associazione Italiana Persone con sindrome di Down) sul territorio locale e nazionale. È uno di quei nomi - composti da lettere che non sono scelte a caso, lo si intuisce subito - che sembrano avere "il potere magico" di rendere ciò che definiscono esattamente quello che lasciano presagire. E infatti è il nome di "un'idea" che si è tramutata in breve tempo in una "solida struttura", in grado di offrire delle opportunità di lavoro. Questo, insieme a molte altre interessanti scoperte, è quanto emerso intervistando, all'interno del birrifico, uno dei tre soci fondatori dell'attività, **Luciano Ricci**, di professione avvocato, che insieme a **Massimo Pisanelli** e **Luciano Raso**, ha creato la Cooperativa Sociale proprietaria del marchio.

Arrivati presso la vostra struttura, si rimane subito colpiti dall'insegna su cui si legge la scritta "Solid Ale Beer", scandita in tre parole distinte. La cosa desta una certa curiosità. Avvocato Ricci, cosa significa il nome che avete scelto?

"Il nome coniato per il nostro prodotto è un gioco di parole. "Solid" è il termine che indica la forza del suo sapore, pari alla forza delle motivazioni che ci spingono a realizzarlo. "Ale", con pronuncia anglosassone, è invece lo stile birrario artigianale tipico della tradizione inglese con cui produciamo la birra, che è ad alta fermentazione, non eccessivamente alcolica, da bere a temperatura di cantina, e fa poca schiuma. Ma se si uniscono i due vocaboli, in italiano, formano la parola "Solidale", mettendo in evidenza un altro aspetto: la nostra azienda è a tutti gli effetti una ON-LUS, una Cooperativa Sociale in cui la solidarietà è rivolta all'interno del birrifico verso i ragazzi che vi stanno lavorando e che a breve diventeranno soci-lavoratori".

Come è nata l'idea di creare un'attività imprenditoriale solidale?

"Tutto ha avuto inizio in modo un po' casuale con la mia partecipazione nel 2011, a una cena per la raccolta fondi in favore dell'AIPD. Nel corso della serata, grazie alle immagini proiettate in un video, ho constatato che i ragazzi con sindrome di Down, se opportunamente preparati, sono in grado di svolgere attività lavorative complesse, o anche, ad esempio, di organizzarsi in un appartamento abitato solo da ragazzi con sindrome di Down di diverse età in cui i più grandi gestiscono i



LA BIRRA CHE

In città c'è chi realizza una bevanda che fa davvero del bene.

La parola a Luciano Ricci, uno dei fondatori del birrifico "Solid Ale Beer":

"Il nostro obiettivo è quello di produrre una birra che sia buona, prima ancora che solidale."



Da sinistra, in senso orario: l'avv. Luciano Ricci; una fase della lavorazione con Valentina e Manilo; In questo gruppo, da sinistra: Luciano Ricci, Manilo, Marina Dominijanni, Salvatore, Massimo Pisanelli e in prima fila, Valentina; la "Solid Ale Beer" nella sua originale bottiglia



li da me visti all'opera durante la famosa cena, alla quale ero stato invitato proprio dal mio amico Luciano Raso. Quest'ultimo, a cui va il merito di avermi fornito lo stimolo emotivo, è stata una delle persone a cui ho esposto la mia idea e che ho coinvolto nel progetto. Così come ho fatto con Massimo Pisanelli, ingegnere, che non ha esitato ad appoggiare l'iniziativa, impiegando le sue energie e le sue conoscenze per progettare insieme a me l'impianto del birrifico, sfruttando al meglio un piccolo spazio di 50 metri quadri che oggi è la sede dell'azienda ubicata in via dei Conti Ruffo 40, a Catanzaro".

Immagino che i limiti dello spazio esiguo che avevate a disposizione, non saranno stati gli unici impedimenti incontrati nel vostro cammino. Quali sono stati gli altri passaggi da compiere?

"Le motivazioni condivise da me e dagli altri due soci, sono state così forti da superare ogni problematica, in primis quella economica, in quanto ci siamo autofinanziati senza aspettare i bandi regionali, perché volevamo essere subito operativi, e nel giro di un anno siamo passati dall'idea all'azione. Per prima cosa è avvenuto il coinvolgimento dell'AIPD di Catanzaro, che subito è stata favorevole all'inserimento lavorativo di alcuni ragazzi facenti parte dell'associazione nella nostra struttura. Determinante è stato il ruolo di Marina Dominijanni, referente dell'AIPD, che ha preparato sia i ragazzi che noi soci del birrifico a interagire e a comunicare attraverso dei corsi di formazione. Contemporaneamente, ho frequentato anche dei corsi per diventare birraio, come quello di "birrificazione", presso l'Università di Perugia, e quello di "Beer tasters", letteralmente "Degustatori di birra".

Mi sono confrontato con professionisti del settore, che senza gelosie mi hanno svelato ricette e segreti. Superata la burocrazia, nell'ottobre del 2016 siamo entrati in produzione, e oggi stiamo realizzando tre diversi tipi di birra, la Sweet Life (Cream Ale), la Liberty (American Strong Ale) e la Amarisia (Imperial IPA - India Pale Ale), ma è già in programma una quarta tipologia, la Agrotera (Wheat Ale)".

Si può dunque affermare che la vostra è una birra realizzata non solo con un nobile intento, ma anche con il massimo impegno, e che potrà soddisfare anche gli intenditori? (...)

Segue a pag. 36

FA TANTO BENE

più piccoli. Con un'abilità e un'autonomia sorprendenti. Ho capito che i veri ostacoli per queste persone sono i pregiudizi e lo scetticismo che dilagano nel mondo del lavoro. Essendo anche un imprenditore, ho pensato che si poteva fare "qualcosa" per fornire loro delle possibilità per imparare un mestiere. Ma non sono riuscito a intravedere subito "cosa". L'ispirazione giusta è arrivata qualche anno più tardi, nel 2015, grazie al regalo, ricevuto per il mio compleanno, di un manuale su come produrre la birra in casa. Da qui, il passo per coniugare la mia curiosità di realizza-

re una birra "fai da te", a ciò che avevo immaginato di costruire nel 2011, è stato breve.

Come è riuscito a mettere in atto la sua felice intuizione?

"Dopo aver letto il libro, ho acquistato un kit e ho provato a fare la birra in casa. Mi sono reso conto che i procedimenti per la produzione della bevanda alcolica erano elencati in modo preciso, ripetitivo, facilmente replicabili, e ho fatto un paio di conti. Sono giunto alla conclusione che era possibile tirar su un'attività nella quale assumere dei ragazzi speciali, come quel-

(...) "Il nostro obiettivo è quello di produrre una birra che sia "buona", prima ancora che "solidale". Vogliamo che la nostra sia un'impresa capace di vendere un prodotto, che se anche la prima volta viene comprato per sposare una buona causa, dopo deve essere richiesto perché piace. Perciò invito i titolari di pub, ristoranti o pizzerie a richiedere un assaggio gratuito della birra, così che dopo averne verificato la qualità, la potranno acquistare anche on-line mediante il servizio di e-commerce già avviato attraverso il sito www.solidalbeer.it. Per ora la nostra birra è distribuita in Calabria, anche se l'intenzione è quella di coprire territori più ampi.

Quanti ragazzi lavorano nella vostra struttura e quali sono le mansioni che svolgono?

"Attualmente il birrifico si avvale del prezioso aiuto di cinque ragazzi speciali, che entrano in azione dopo la produzione del mosto. Manilo, Salvatore, Ester, Alessandra e Federica sono affiancati in un rapporto uno a uno da noi soci fondatori e da operatori dell'ALPD, ma da un punto di vista pratico sono già pronti. Si occupano di ciò che prevede la lavorazione di cantina: la preparazione delle bottiglie con lavaggio, disinfezione, risciacquo e asciugatura, e poi il riempimento, la tappatura e qualche giorno dopo, la fase di etichettatura e inscatolamento. Da poco si è unita a loro anche Valentina, che sta iniziando il suo percorso di apprendista. Si lavora immersi in un ambiente sereno in cui i ragazzi "apprendono facendo" e hanno la soddisfazione di ricevere una busta paga. C'è un'atmosfera positiva. Mentre lavoriamo, la sensazione più bella che ho è quella di sentirmi nel posto giusto, un posto in cui anche le azioni più banali eseguite al fianco di questi ragazzi si arricchiscono di valore perché nello svolgerle si percepisce la loro gioia".

Dall'entusiasmo con cui Lei parla, risulta evidente che in questo percorso ad imparare e ad essere gratificati non sono solo i ragazzi, ma anche voi che li guidate. In che modo questa esperienza ha modificato il suo approccio con il lavoro o con la vita?

"Forse non riuscirò mai a trovare le parole adatte per descrivere ciò che sto vivendo. Non lo so raccontare. So solo che mi emoziona. Durante quella cena del 2011 mi sono accorto di avere io stesso un concetto sui ragazzi con sindrome di Down che in realtà era un preconcetto, perché non basato su una conoscenza. Oggi lavorare con i ragazzi del birrifico, mi ricorda di continuo che occorre essere cauti nel formulare dei giudizi su chi si ha di fronte".

Le emozioni che si respirano in questa azienda e che trapelano dalle ultime appassionate parole di Luciano Ricci, facendosi interpreti di un sentire che appartiene senz'altro a tutti coloro che operano nella struttura, di sicuro non possono essere "imbottigliate".

Ma si può essere certi che in qualche modo contribuiscono a rendere ancora più deliziosa la "Solid Ale Beer". Una birra che spazia in ambiti sensoriali importanti, determinati dall'inconfondibile stile British Ale e da quel gusto unico fatto di generosità, di determinazione, di coraggio e anche di sogni realizzati, quelli di un gruppo di giovani lavoratori tanto volenterosi quanto capaci.