

# Il progetto da Oscar di Rocca «Do ai migranti una chance»

Sestri: il titolare dell'azienda agricola La Cascinella ha assunto 5 richiedenti asilo. Tre di loro avvieranno una loro società a Loto. Previsto anche un ostello

Sara Olivieri / SESTRILEVANTE

Prima si inventa produttore di zafferano (uno dei pochissimi in Liguria). Poi coinvolge cinque richiedenti asilo, con cui sottrae tre ettari di terreno all'abbandono, e li guida verso l'apertura di una nuova azienda agricola. Questa doppia impresa è valse a Emanuele Rocca - titolare de La Cascinella di Montedomenico, a Sestri Levante - due Oscar Green. Coldiretti Giovani l'impresa gli ha assegnato il primo nel 2017 e il secondo pochi giorni fa. Entrambi sono riconoscimenti nazionali all'intraprendenza di Rocca, che

dopo una parentesi come costruttore di barche in legno ha deciso di seguire il proprio istinto (e la storia di famiglia) e ha fatto ritorno all'agricoltura.

La sua scommessa calcolata sono i 60 mila bulbi di zafferano piantati a Montedomenico, da cui estrae tra i 400 e i 600 grammi di spezia ogni stagione. Altra fatica la spende in val d'Aveto, dove coltiva piccoli frutti, patate, mais e alleva maiali e capre. «Poiché non mi piace stare con le mani in mano - spiega - l'anno scorso è cominciato un progetto nuovo: insieme alle associazioni Agorà, Lanza del Vasto,

Un'Occasione, al Ceis e Aps 76, ho coinvolto cinque richiedenti asilo nella mia azienda agricola. Mi hanno aiutato nella raccolta dello zafferano. Con tre di loro (due della Costa d'Avorio e uno dal Senegal), abbiamo recuperato terreni abbandonati a Loto. Ora ne diventeranno gli affittuari e a settembre avvieranno la loro società agricola».

Hamed, Yacoub e Lamine sono i loro nomi. Con Emanuele Rocca hanno ricostruito muretti a secco, rimesso in sesto fasce incolte che appartengono a tre diversi proprietari per avviare un carciofeto, un uliveto e un piccolo alleva-

mento. Ma nel progetto premiato da Coldiretti c'è anche di più. «Il piano è recuperare un appartamento, dove potranno trasferirsi loro, e due ruderi per farne un ostello e un locale per la trasformazione dei prodotti - spiega Rocca -. È un progetto quinquennale. L'idea di fondo è dare un'opportunità a chi vuole ricostruire il proprio futuro e vuole farlo dedicandosi all'agricoltura, e nel contempo fornire manodopera alle aziende agricole che ne hanno bisogno».

Rocca spiega che le nuove regole sugli Sprar non hanno influito sul progetto. «In ogni

caso, la mia intenzione è aiutare chiunque si trovi in situazioni di disagio-precisa-. Il nuovo progetto riguarda le persone con disagio psichico, ospitate quattro ore alla settimana in azienda».

Per Rocca, la via dell'agricoltura è stata una scelta dettata dal cuore. Figlio e nipote di contadini (la famiglia aveva trenta mucche da latte), si è allontanato dalla terra e poi ne ha sentito il richiamo.

La decisione di lasciare il posto di lavoro alla Costruzioni navali Tigullio è andata di pari passo con quella di recuperare terreni della suocera. È lì, nella frazione di Montedomenico, che ha cominciato la coltivazione dello zafferano. «All'inizio mi dicevano che ero pazzo-racconta Rocca-. Ho scelto lo zafferano perché il lavoro si concilia bene con i tempi dell'apicoltura e per ragioni economiche. La resa? La spezia costa 20 euro al grammo. Siamo gli unici a produrla nella zona e siamo un paio in tutta la Liguria. La lavorazione è tutta manuale. Anche mia moglie sta valutando se venire a lavorare con me». —

SESTRI LEVANTE

## Al mercato di via Salvi anche lo zafferano di Montedomenico

La Cascinella è una delle aziende agricole presenti al mercatino agricolo e delle autoproduzioni di via Salvi, a Sestri Levante.

Ogni martedì mattina i banchi degli agricoltori della zona si ritrovano nella piazza accanto alla sede del Comune per vendere ortaggi, frutta, uova e latticini, miele, pane e torte. La stagione e il meteo decidono il "menù" di ciascun banchetto.

Fra di loro c'è anche lo zafferano di Emanuele Rocca. «È zafferano di Sestri Levante, coltivato a Montedomenico-lo presenta lui-. Ne basta pochissimo per dare sapore alle pietanze». 20 euro al grammo è il prezzo di vendita. «La rete di distribuzione, anche degli altri miei prodotti, sono i mercatini, le botteghe di Nicchia, i privati». —

IL PERSONAGGIO



Qui sopra la consegna dell'Oscar Green di Coldiretti Giovani Impresa a Emanuele Rocca per il suo progetto di integrazione sociale. È il secondo Oscar Green vinto da Rocca, il primo nel 2017 per La Cascinella. A destra in alto uno dei tre richiedenti asilo coinvolti nell'azienda agricola La Cascinella e aiutati ad avviare una loro impresa, in basso i fiori di zafferano nei terreni di Montedomenico a Sestri Levante