

Un imprenditore avvocato partecipa a una serata promossa dall'Aipd e rimane folgorato da un video sulle esperienze lavorative di giovani con la sindrome di Down. Pochi mesi dopo l'idea: perché non aprire un birrificio artigianale che promuova l'occupazione di questi ragazzi? A un anno di vita, il nuovo marchio "Solid Ale Beer" non solo funziona, ma è in crescita

Avanti a tutta birra

Laura Badaracchi

A volte basta un incontro casuale fra un imprenditore e un'associazione per aprire nuovi orizzonti e far nascere un progetto originale di inserimento lavorativo. È successo a Catanzaro, sulla costa ionica calabrese, dove Luciano Ricci ha partecipato a una cena di sensibilizzazione promossa nel 2015 dalla sezione cittadina dell'Associazione italiana persone Down.

Avvocato, imprenditore, è rimasto folgorato nel conoscere le persone con trisomia 21 e nello scoprire in un video le loro abilità come camerieri, pizzaioli, infermieri: «Avevo dei preconcetti, invece ho capito che la disabilità è soprattutto l'incapacità di riconoscere le potenzialità di ciascuno, frenandole con un giudizio a priori. Quindi ho posto a me stesso una sfida: cambiare il punto di vista, perché il vero blocco è in noi che ci consideriamo normali». Due anni fa Luciano riceve un regalo per il suo compleanno: un manuale

su come fare la birra in casa. «Gli amici sanno che sono un appassionato del settore. Dopo due mesi di esperimenti, l'idea: perché non avviare un micro birrificio artigianale con un chiaro progetto di costi e ricavi, che potesse offrire inserimento lavorativo a ragazzi disabili, con sindrome di Down e non?». Il vulcanico imprenditore difonde la voce e trova subito un socio, Massimo Pisanelli, che decide di investire un capitale e rischiare insieme a lui per veder nascere questa singolare impresa; dopo aver frequentato un corso da sommelier di birra, contatta Marina Dominijanni dell'Aipd Catanzaro.

«Fin dall'inizio abbiamo pensato di coinvolgere i giovani come lavoratori a tutti gli effetti, con orari e regole precise. L'obiettivo era quello di creare profitto», spiega. E questa risulta una strategia vincente: oggi nella cooperativa sociale Hesperia presieduta da Ricci ci sono Ester, Alessandra, Federica, Manilo, Salvatore e Valentina, dai 21 ai



27 anni. Presso l'associazione hanno seguito un corso di avviamento al lavoro e hanno cominciato a rimboccarci le maniche.

Nel settembre dello scorso anno arriva l'autorizzazione della dogana, il 10 ottobre la prima cotta e la prima birra a marchio "Solid ale beer" (solidalebeer.it): «Ale perché è lo stile birrario con cui i britannici definiscono la birra tradizionale, aromatica, ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina o poco più fredda. Solid perché il suo sapore è forte, come forte è la motivazione che ci spinge a



In alto, i giovani della cooperativa Hesperia al lavoro. Nella pagina successiva, in basso a destra, alcune varianti delle bottiglie vendute già a 52 locali fra ristoranti, pub, birrerie in tutta la Calabria, ma anche a Roma e nelle Marche.