



produrre questa birra con l'ausilio dei nostri ragazzi, convinti che questo le darà ancora più sapore e solidità», spiega Luciano. E insiste: «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».

**I risultati gli danno ragione:** in un anno la cooperativa è in attivo, vende non solo in Calabria ma in tutta Italia (oltre 50 i ristoranti, pub e birrerie coinvolti) e altri giovani si stanno preparando per entrare nel gruppo di lavoro dopo il corso di formazione, affiancati dalla tutor Marina. L'estate scorsa a Simeri Crichi (Catanzaro) hanno ricevuto il Premio solidarietà 2017 promosso da don Francesco Cristofaro, parroco con disabilità particolarmente attento a queste realtà virtuose sul territorio.

«Altri ragazzi si stanno avvicinando a questa esperienza; io continuo a portare avanti i colloqui motivazionali con loro e con i genitori», riferisce Marina Dominijanni, a sua volta madre di un bambino con sindrome di Down e tutor che affianca i lavoratori per i primi due mesi. «È importante che conoscano prima di cominciare parole e concetti come stipendio, busta paga, orario di entrata. Poi sono chiamati a seguire alcune regole: il telefonino non si tiene in tasca, per esempio, ma si riprende quando si finisce. E bisogna essere puntuali. Finora tutti si sono comportati correttamente, sono motivati e hanno un grande entusiasmo, insieme alla voglia di dimostrare di essere capaci, di sapersela cavare». Anche gli imprenditori Luciano e Massimo hanno partecipato a un corso di formazione animato da Marina, per imparare «ad avvicinarsi in modo efficace ai ragazzi».

Dopo la preparazione della birra, i giovani lavoratori sono impegnati due

volte alla settimana nelle fasi di pulizia e disinfezione delle bottiglie, imbottigliamento, fissazione di tappi ed etichette; poi le birre pronte vengono messe sempre da loro nelle scatole, chiuse e immagazzinate. «Stiamo pensando di aprire un angolo degustazione e di coinvolgerli anche nella vendita diretta presso lo stabilimento», anticipa la responsabile di Aipd Catanzaro. A Natale, già ci scommettono, bisseranno il successo dello scorso anno con i pacchi in confezione regalo.

E le famiglie? «Hanno appoggiato l'iniziativa, ma all'inizio c'è stata un po' di resistenza mista a incredulità; io sono stata il gancio che ha garantito, perché conoscevo già gli imprenditori. Quando hanno capito che facevamo sul serio, ma soprattutto quando hanno visto i ragazzi all'opera, si sono convinti. Perché molti pensavano che avremmo fatto un buco nell'acqua, non avendo nessun finanziamento da Comune e Regione».