



## COMUNICATO STAMPA

### “COLTIVIAMO L’INTEGRAZIONE: FIORI E FRUTTI IN TERRA D’ASILO”

*Al via un innovativo progetto, frutto della sinergia tra i Gruppi di Volontariato Vincenziano, la Congregazione della Missione, la Società Cooperativa Tre Fontane, l’Associazione no-profit Linaria ed alcuni privati*

I 400 anni del carisma vincenziano recentemente celebrati con il giubileo che ha radunato a Roma in occasione del Simposio internazionale i rappresentanti della numerosa famiglia vincenziana, ha un ulteriore frutto nella realizzazione del progetto “**Coltiviamo l’integrazione - fiori e frutti in terra d’asilo**” reso possibile grazie alla sinergia fra la Famiglia Vincenziana, la Società Cooperativa Sociale Tre Fontane, l’Associazione no profit Linaria e Margherita Grasselli. Il tema del giubileo con il tema: “*Ero forestiero e mi avete accolto...*” (Mt 25, 35) ha in questa declinazione un concreto esempio di cosa significhi veramente accogliere.

Il progetto consiste nella riqualificazione e la valorizzazione di circa due ettari di terreno incolto di proprietà della Congregazione della Missione a Roma, in via dei Capasso 30, dove verranno coltivate varietà botaniche particolari, che possano rispondere a un mercato ancora poco conosciuto ma sicuramente in espansione. Questo consentirà di procedere alla qualificazione delle competenze professionali di un gruppo di richiedenti asilo e titolari di protezione internazionale e umanitaria, regolarmente soggiornanti a Roma al fine di un loro inserimento nel tessuto sociale e lavorativo cittadino. Un’iniziativa dunque che è al tempo stesso una sperimentazione per il suo evidente impatto sociale, economico e ambientale con la potenzialità di diventare un progetto pilota replicabile in altre realtà urbane nazionali.

Stamattina, in occasione dell’apertura del workshop (che terminerà sabato 3 marzo) era presente, tra gli altri, il Superiore Generale della Congregazione della Missione, Padre Tomaz Mavric, e Valentina Brinis, membro dell’Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati (UNHCR). A sostenere l’iniziativa il Comune di Roma ed il Servizio Centrale del Sistema di Protezione per Richiedenti Asilo e Rifugiati, che hanno contribuito a permettere la realizzazione dell’iniziativa, valutandola come opportunità rilevante per il territorio.

Il workshop vede la partecipazione, oltre ai beneficiari del progetto, anche di 35 studenti universitari e professionisti di diverse discipline che studieranno e analizzeranno insieme tutte le potenzialità del progetto.

La proposta formativa sarà completata da alcune lezioni sulle tematiche dell'agricoltura urbana, sulle realtà italiane legate al collezionismo botanico grazie a Gaia Zadra, direttrice del Festival del Verde e del Paesaggio di Roma. Un ulteriore contributo verrà da AANT-Accademia delle Arti e Nuove Tecnologie, che metterà a disposizione, attraverso i suoi docenti, tutta l'esperienza necessaria in tema di Interior, Industrial, Product e Graphic Design per dare ai partecipanti, attraverso workshop dedicati in cui si alterneranno teoria e pratica - questo il metodo nativo dell'Accademia - gli strumenti utili alla creazione di uno spazio armonioso, sostenibile e dotato di un suo brand, affinché acquisti un'identità specifica e riconoscibile. In questo modo verranno definiti, oltre alle soluzioni progettuali dello spazio, anche di un logo e di un brand che identifichino chiaramente il luogo, le piante, e tutti i futuri prodotti per creare un progetto coerente e riconoscibile che racconti in maniera efficace questa specifica realtà.

### **Il progetto**

Oltre al vivaio si svilupperà anche un grande orto nel quale si coltiveranno ortaggi, erbe aromatiche e piccoli frutti. Accanto a verze, insalate e pomodori potranno crescere anche cardamomo, coriandolo, okra e altri ortaggi ed erbe aromatiche legate alla cultura di provenienza dei beneficiari del progetto. Si prevede la produzione stagionale di prodotti freschi, sani e saporiti, coltivati esclusivamente utilizzando tecniche biologiche. Alcuni prodotti potranno essere elaborati direttamente dai beneficiari per preparazioni come sali e zuccheri aromatizzati.

Sabato 3 marzo tra le 12.00 e le 14.00, a conclusione del workshop, è stato pensato uno spazio per i giornalisti che volessero intervistare i protagonisti dell'iniziativa e visitare il terreno su cui si sta sviluppando il progetto. Tale spazio verrà confermato venerdì 2 marzo a coloro che si saranno accreditati a causa delle condizioni metereologiche che al momento non ci consentono di essere certi di poter realizzare questo momento.

Coloro che fossero interessati sono intanto pregati di accreditarsi alla seguente e-mail: [elena@elenagrazini.it](mailto:elena@elenagrazini.it).

*Per informazioni*

*Elena Grazini*

*Comunicazione*

**+ 39 338 190 24 36**

[elena@elenagrazini.it](mailto:elena@elenagrazini.it)