
Fattoria sociale, vino solidale

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Nell'azienda vitivinicola La Costa, nata per volere di Osvaldo e Luisa Tonello, si producono vini di ottima qualità esportati anche all'estero. A lavorare tra i vigneti ci sono ragazzi diversamente abili che imparano ogni giorno ad essere un po' più indipendenti

Immersa nei verdi paesaggi della Pedemontana Veneta, si trova un'oasi di relax: **La Costa Fattoria Sociale**, un'azienda vitivinicola che produce vini biologici di ottima qualità e dà un lavoro ai ragazzi diversamente abili del territorio. L'azienda nasce per volere di Osvaldo e Luisa Tonello, genitori di Giovanni, un ragazzo gravemente compromesso nel linguaggio verbale ma capace di esprimere i propri pensieri e le proprie emozioni attraverso un computer. Già nel 2005, i due genitori avevano fondato **l'associazione Filo di Seta Onlus**, per occuparsi di Giovanni e degli altri ragazzi come lui. L'obiettivo era di creare un luogo dove aiutarli a crescere e ad apprendere ogni giorno qualcosa di diverso, il primo passo verso una maggiore indipendenza ed è proprio su queste basi che nasce poi **“Casa Enrico”, un Centro educativo occupazionale diurno**, che offre ai ragazzi diverse attività per stimolarne la crescita personale. Qualche anno dopo Osvaldo e Luisa decidono di comprare un terreno, piantare uliveti e vigne, ed è così che nasce La Costa Fattoria Sociale, che conta **10 ettari vitati e 5 ettari tra frutteti e prati**. Amanti del buon vino decidono di lavorare i terreni secondo le pratiche dell'agricoltura biologica rispettando sempre il territorio, l'uva viene vendemmiata a mano e il vino viene imbottigliato e messo sul mercato quasi un anno e mezzo dopo proprio per lasciare che compia il suo ciclo naturale. Ad aiutare Osvaldo e Luisa in tutte le fasi ci sono proprio i ragazzi di Casa Enrico. «Solidarietà, condivisione, serietà. Sono questi, assieme all'alta qualità dei nostri vini, i valori che ci guidano ogni giorno – sono le parole che si leggono sul sito di [“La Costa Fattoria Sociale”](#) –. Perché crediamo che impegno e solidarietà rappresentino il connubio perfetto per garantire, da una parte l'eccellenza di prodotto, dall'altra il rispetto ambientale e la valorizzazione delle risorse umane». Nella fattoria c'è infatti chi lavora la terra, chi raccoglie l'uva e chi si occupa di imbottigliare il vino, ma ci sono anche ragazzi in carrozzina che non possono dare una mano fisicamente, a loro il compito di **rendere ogni bottiglia unica attraverso disegni** che personalizzano le etichette. Così ogni giorno si creano momenti di crescita e condivisione, ma soprattutto si dà la possibilità a questi ragazzi di apprendere un mestiere, tenendo conto delle difficoltà e delle capacità di ognuno, creando speranza anche per un futuro. La cantina produce ad oggi Masot Merlot, Vespaiolo superiore, Prosecco Doc e Calumei Spumante ed ha ricevuto anche diversi riconoscimenti.