



Progetto ortoPorto

da imparare a cibarsi a imparare a
produrre e trasformare

Sergio Longo

Dipartimento Salute Mentale ASL Lecce - CSM Lecce - CRAP "Villa Libertini"

Roma 13/12/2016



REGIONE PUGLIA
Patrocinio
Assessorato alle Politiche Agroalimentari



Incarico

- 2011: CRAP Villa Libertini, ex reparto pagante del manicomio.
- Pazienti prevalentemente anziani, molti dei quali di provenienza dall'ex manicomio e operatori (anche loro spesso di provenienza manicomiale) con prevalente attitudine custodialista e vicariante le disabilità
- Gli utenti consumavano i pasti portati da mensa esterna, su tavolini separati, come ad un ristorante, tra sconosciuti, serviti dagli operatori, consumati in solitudine e rapidamente.



All'esterno
un terreno
abbandonato





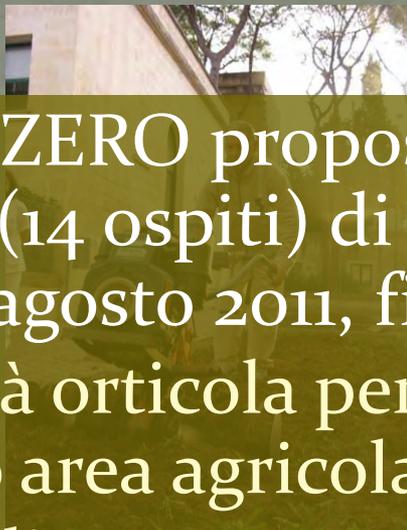
Centralità del cibo: non solo consumo

- È sostentamento dell'uomo e valorizza la produzione dalla terra, che richiede cura e pazienza (impegno che gratifica)
- È rispetto per la natura e per la persona che da essa prende vita (ciclo biologico e stagionalità)
- È cultura e tradizione, cooperazione, consapevolezza del rapporto individuo – ambiente
- È piacere della consumazione, condivisione, convivialità

Il progetto ortoPorto



- Progetto a costo ZERO proposto per la C.R.A.P. “Villa Libertini” (14 ospiti) di Lecce e approvato dalla ASL-LE in agosto 2011, finalizzato a:
 - Avviare attività orticola per consumo interno riqualificando area agricola dismessa
 - Acquisizione di competenze gustative e produttive per gli ospiti
 - Tutoraggio del processo verso forme di autonomia (il porto = luogo protetto ma di transito)





Progetto ortoPorto oltre il dichiarato



- Rendere **permeabile** alla vita esterna la CRAP
- Modificare lo **stile di lavoro**
- Riportare al centro dell'azione riabilitativa le esigenze degli **ospiti**
- Introdurre il **bello** e l'utile nell'ambiente di vita
- Creare un clima di **coesione** ed identità sia per gli operatori che per gli ospiti

Le risorse



- Competenze interne
 - Operatori, con **esperienza** in coltivazione ed altri in preparazione di cibi
- Competenze esterne
 - Condotta **Slow Food** di Lecce con i propri valori sul cibo buono, pulito e giusto, e i propri formatori
 - **COLDIRETTI e Aziende private** del mondo della produzione agricola, che offrono supporto tecnico ed economico
 - Volontariato **Scout** (AGESCI)
 - Patrocini: **Assessorato politiche agroalimentari** Regione Puglia, quest'anno anche il **FAI**



Azioni svolte



- Condivisione: **tavolo** da pranzo unico e regole di convivialità
- Coltivazione orticola e produzione di **compost** (verso una produzione in armonia con la natura)
- **Laboratori del gusto**, per incremento consapevolezza e capacità percettiva



Dolce/salato - Pane - Spezie -
Fragole - Cioccolato



Apertura al pubblico

- Produzione di dolci della tradizione e organizzazione di **gare gastronomiche** (porcedduzzi day a Natale, agnus day a Pasqua)
attivazione di un profilo Facebook



ortoPorto day



- Con slow food si organizza **ortoPorto day** giunto alla quinta edizione
- La **sede** della condotta Leccese di Slow Food è all'interno della CRAP "Villa Libertini"
- Con i proventi delle iniziative si è costruito un **forno** in pietra, acquistati una **motozappa** e prodotti per la coltivazione



In parallelo cambia lo stile di lavoro

- Alcune vittorie legali e una forte collaborazione con il Distretto Socio Sanitario ha permesso la **dimissione** di quasi tutti i vecchi utenti, con nuovi ingressi e riduzione dell'età media degli ospiti
- Le riunioni periodiche tra operatori, **strumenti di lavoro** (cartella clinico/riabilitativa, registro delle consegne) e la pianificazione di momenti formativi, hanno favorito la trasformazione dello stile di lavoro.
- Interventi di **gruppo con gli utenti** di social skills training di **psico-educazione e cognitivo-comportamentali**.
Cognitive remediation



Dalla produzione alla trasformazione

- Con il Patrocinio dell'Assessorato Regionale alle Politiche Agroalimentari e con l'organizzazione di “**Masserie didattiche**” si effettuano incontri sia in CRAP che presso masserie del territorio, per incrementare le competenze di utenti ed operatori per la produzione ed il confezionamento di prodotti agricoli



Ancora



- Abbiamo partecipato al progetto **formarsi insieme** finanziato dalla regione puglia, arricchendo la rete di solidarietà, e contribuendo all'abbattimento dello stigma
- L'esperienza si è conclusa con una **regata**, con equipaggi misti di studenti, operatori e pazienti



Dalla trasformazione alla Cucina



- Lo scorso anno è stato effettuato un primo corso di cucina ,
gratuitamente condotto dalla chef **Mara Fornari**
- Quest'anno, l'accesso a un finanziamento offerto dalla Fondazione Megamark, ha consentito l'acquisto di una cucina professionale e lo svolgimento di un corso di cucina più strutturato tenuto dallo chef **Mimmo Persano**



La CRAP diventa :

Cucina Rigenerativa Altamente Piacevole

Prospettiva

- Durante l'ortoporto day di quest'anno i pazienti (CSM e CRAP) hanno **preparato** le pietanze, sotto la guida del personal chef Mimmo Persano.
- Con l'appoggio della Direzione Generale si sta tentando di riconvertire una parte della CRAP a **mensa gestita dai pazienti** per il polo sanitario della cittadella della salute



Grazie

