

**Una dimensione no profit**  
strettamente connessa  
allo spirito imprenditoriale

di **Clemente Mazzetta**

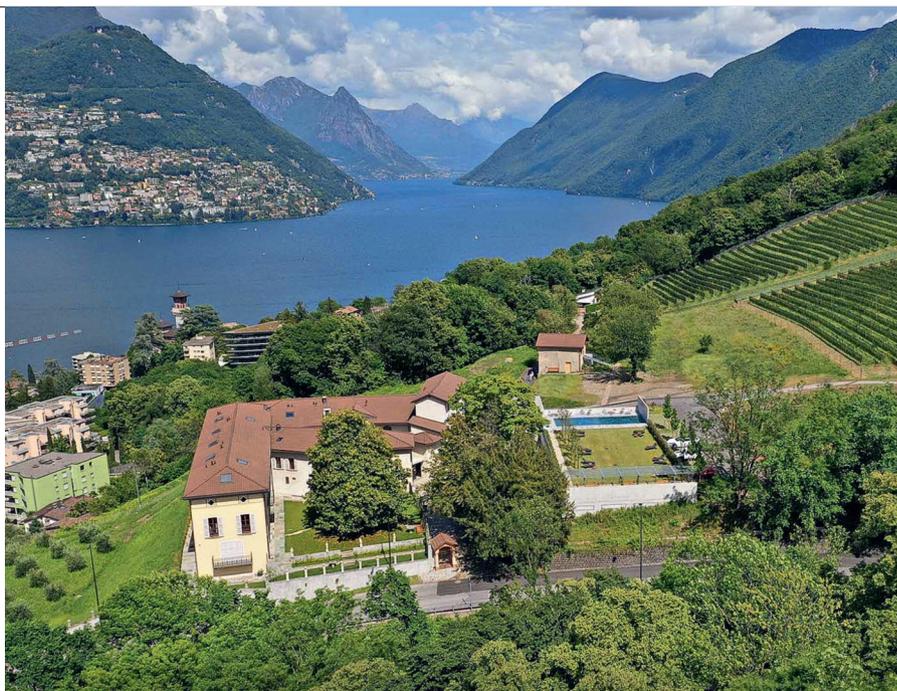
# L'ORTO NEL PIATTO

QUANDO  
L'IMPRESA  
SOCIALE  
SI TINGE  
DI VERDE

**M**etti una sera a cena, con... l'orto nel piatto. Letteralmente. Alla Locanda dal Bigatt di Paradiso (che è molto di più di una locanda) vi servono prodotti di stagione che arrivano direttamente dall'orto e dal frutteto di "casa", circa duemila metri di terreno coltivati all'insegna dell'agricoltura elementare, biologica e sinergica.

Un orto e un giardino in grado di fornire tutti quei prodotti di stagione, dalla frutta alla verdura, ai legumi, alle erbe, ai profumi da mettere nel piatto e che fanno la differenza. Quel gusto della genuinità che invita, una volta assaggiato, a ritornare. "La vocazione del nostro ristorante non è soltanto biologica - precisa Donatella Zappa, la direttrice della Cooperativa Area che gestisce la struttura - noi siamo convintamente local. Nel ristorante utilizziamo esclusivamente prodotti locali, che in parte arrivano dal nostro orto e dal nostro giardino e dal cantone".

I prodotti dell'orto "di casa" del Bigatt non sono infatti sufficienti per far fronte alla numerosissima clientela. "Il ristorante, l'albergo che abbiamo aperto un anno fa ha avuto un avvio strepitoso. Per i rifornimenti ci rivolgiamo



< **La direttrice**

Donatella Zappa,  
direttrice  
della Cooperativa Area

ristorante da cui cogliere le verdure di stagione, le primizie, da utilizzare in cucina e servire a tavola. Ma è un ristorante speciale in un posto speciale, che ha fatto del km zero un punto d'orgoglio.

"Mi piace ricordare che il nostro orto ha tre valenze particolari: è bello da vedere e da percorrere, i clienti possono entrare come se fosse un parco. Ad esempio vista dall'alto, l'aiuola che abbiamo realizzato sembra una bellissima, multicolore, farfalla. Poi porta ingredienti di qualità in cucina. Infine, in futuro vuole essere anche fonte di corsi, sull'agricoltura sinergica, biologica".

Il tutto, oltre a coniugare in modo innovativo, ristorazione e prodotti dell'orto, è stato pensato e realizzato come un'impresa sociale: "Attraverso la gestione di un albergo con 24 camere, del ristorante e dell'orto proponiamo dei percorsi di inserimento lavorativo a persone che per varie vicende ne sono state escluse, dando loro un'altra opportunità professionale".

Una dimensione no profit strettamente connessa allo spirito imprenditoriale che punta all'inserimento professionale delle persone all'insegna di una nuova solidarietà. ■

ovviamente ad altre aziende ticinesi. Ad una condizione: devono produrre rispettando l'ambiente e devono essere socialmente responsabili".

Non è dunque solo una scelta green. "È qualcosa di più - aggiunge Zappa -, la nostra è una scelta aziendale che intende difendere e promuovere l'economia locale, far lavorare la gente del nostro territorio".

Insomma, il Bigatt non solo si colloca all'interno della nuova tendenza dei "back garden", quella degli orti dietro il



**UTILIZZIAMO  
ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI  
LOCALI. ARRIVANO  
DAL NOSTRO GIARDINO**