

Cascina Clarabella, un'agricoltura buona in tutti i sensi

scritto da Pamela Mussio | 25/03/2019



«La nostra esperienza nasce dalla tipica “saggezza” contadina, in base alla quale tutti sono a loro modo abili, quali che siano il livello culturale o le condizioni mentali, perché le piante e gli animali non discriminano nessuno, non si voltano dall'altra parte e crescono sani chiunque li accudisca.»

Clarabella è una **cooperativa sociale** di inserimento lavorativo nata nel 2002 a Iseo, in provincia di Brescia, che si occupa di **coltivazione biologica**, accoglienza turistica sostenibile e **cultura del territorio**.

La cooperativa fa parte del [Consorzio Cascina Clarabella](#), insieme a [Diogene](#) che si occupa degli aspetti socio-sanitari, a [Dispari](#) che sviluppa servizi per gli enti pubblici e le aziende e a [I Perinelli](#), dedicata alle attività agricole e all'apicoltura.

A queste si aggiunge l'**Antica Terra**, con sede a Cigole (Bs) votata alla coltivazione di **grano**

monococco Shebar®, considerato una delle specie più antiche presenti nel territorio padano.

La cantina come luogo di inserimento lavorativo

Come sottolinea **Aldo Papetti**, responsabile della cantina, «nei vigneti lavorano un paio di operatori con 4-5 inseriti, mentre nella cantina il numero di inserimenti è indefinito. Sia perchè la cantina è un luogo chiuso, sia perchè i ritmi sono meno faticosi rispetto alla campagna aperta. Ciascuno contribuisce come può: anche mettendo solo le etichette sui prodotti».

In tal modo, nel loro piccolo, tutti si sentono soddisfatti e partecipi del processo produttivo. Ciò non significa però che il prodotto sia di scarsa qualità. **Clarabella** è la seconda cantina della rinomata area della Franciacorta a puntare sulle **coltivazioni biologiche**. Partendo da una commercializzazione di nicchia, ha puntato ad espandere il proprio bacino di utenza partecipando a **Vinitaly**, dove il riconoscimento della qualità del prodotto ha da subito attirato nuovi clienti. Le **tipologie di vino offerte sono le tipiche della Franciacorta**: Brut, Saten, Dosaggio zero, Pas Dosè e Millesimato Rosè.

Cascina Clarabella in Franciacorta, agriturismo e agricoltura biologica

Oltre alla cantina, Clarabella gestisce anche un **frantoio**, principalmente conto terzi, un **agriturismo con ristorante**, dove si possono degustare i prodotti del Consorzio, una **fattoria didattica** e, dal 2018, anche un **laboratorio di trasformazione di prodotti ittici**. Dal progetto Agroittica sta nascendo, inoltre, un allevamento di trote e salmerini a Lodrino, in Valle Trompia, in zona di montagna, in modo da non relegare l'attività ittica ai picchi stagionali del Lago di Iseo.

Per maggiori informazioni: www.cascinaclarabella.it