

Inclusività e amore per il territorio La ricetta vincente di iLvB

**A San Pellegrino l'esperienza innovativa della cooperativa
I Love Val Brembana: inserimento lavorativo e sviluppo locale**

Nell'ambito del X Summit Nazionale sulla montagna, Legambiente ha conferito alla Cooperativa Sociale I Love Val Brembana la Bandiera Verde 2026

Un bancone da bar leggermente ribassato, uno spazio di manovra più ampio tra il muro e le macchine, leve di erogazione posizionate all'altezza giusta per garantire sicurezza e manovrabilità. Spesso il confine tra dipendenza e autonomia passa da dettagli strutturali apparentemente minimi. Lo dimostra la storia del ristorante-torrefazione "Tirolese Di-Verso", locale situato in via De' Medici a San Pellegrino Terme. Il ristorante, le cui origini risalgono al 1976 quand'era conosciuto con il nome "La Tirolese", è oggi gestito dalla cooperativa sociale I Love Val Brembana (iLvB), nata nel 2023 con l'obiettivo di favorire l'inserimento lavorativo di giovani e adulti con disabilità e in condizione di fragilità. Da qui la recente riorganizzazione degli ambienti del ristorante, avviata a seguito dell'osservazione quotidiana del lavoro sul campo e dal confronto diretto con chi quegli spazi li vive ogni giorno.

Spazi progettati per le persone

Il cuore dell'intervento, che rap-

presenta un interessante modello replicabile, ha riguardato l'area del bar e della cassa. Piani di lavoro e macchinari presentavano ostacoli oggettivi per gli operatori con ridotta mobilità o statura bassa. Abbassando le superfici di lavoro, rifacendo la pavimentazione e allargando i passaggi attorno al bancone, la

analizzate le criticità incontrate durante il servizio, riposizionando la strumentazione in modo più razionale ed ergonomico e allargando l'accesso centrale al banco per velocizzare e mettere in sicurezza i flussi di lavoro. Da non dimenticare infine l'attenzione alla sostenibilità ambientale: il bancone è stato

ma che gli ambienti debbano trasformarsi per permettere a ciascuno di esprimere le proprie potenzialità. Il progetto, partito con un nucleo di sei ragazzi, ora coinvolge una 15 di persone impegnate in diverse mansioni, dalla cucina alla sala, dalla torrefazione di caffè artigianale fino alla gestione della

più ampia che la Cooperativa I Love Val Brembana sta strutturando sul territorio. A San Giovanni Bianco è attivo "Un Forno Di-Verso", pizzeria d'asporto, focacceria e gastronomia. L'integrazione con la comunità si esprime anche attraverso momenti di co-creazione e partecipazione, come è avvenuto l'anno scorso durante un Mercato della Terra organizzato da Slow Food a San Pellegrino Terme: in quell'occasione il laboratorio del Forno aveva presentato tre focacce ispirate alla tradizione ligure ma realizzate con ingredienti vallari ed ha coinvolto gli stessi avventori nella scelta dei nomi dei prodotti. Il risultato è che oggi, tra le proposte del forno, troviamo le tre focacce denominate "L'Antica" (focaccia con stracchino all'antica, pomodoro e miele), "La Di-Versa" (con stracchint, pere e noci) e la focaccia classica chiamata, con un po' di ironia, "La Nuda".

Gli ingredienti di queste focacce speciali fanno intuire l'altro importante obiettivo della cooperativa: la valorizzazione delle tipicità della Val Brembana, protagoniste dei prodotti offerti dal forno, dal ristorante ed anche inclusi nei cesti regalo stagionali, nelle bomboniere personalizzate ed infine anche nelle proposte di menu dei servizi di catering e banqueting.

Un modello premiato dal territorio

La validità dell'impostazione metodologica e l'impatto socia-

costruito con materiali di recupero e riciclo. cooperativa ha garantito addirittura agli operatori in carrozzina - primo caso in bergamasca - la possibilità di muoversi in piena indipendenza. L'approccio adottato è stato metodologicamente rigoroso: per individuare le soluzioni logistiche e dimensionali più idonee, sono stati coinvolti direttamente ragazzi con differenti disabilità motorie. Insieme a loro si sono

costruito con materiali di recupero e riciclo.

Il valore del lavoro autonomo

Il presidente della cooperativa, Alessandro Adragna, spiega che la visione promossa dalla cooperativa si fonda sulla convinzione che il lavoro non debba adattarsi a modelli rigidi,

comunicazione e del laboratorio, a dimostrazione di come la diversità possa trasformarsi in una risorsa concreta per l'attività aziendale.

Il legame con la comunità locale

L'esperienza del "Tirolese Di-Verso" si inserisce in una rete di economia sociale e solidale



I servizi della cooperativa

I love Val Brembana è una cooperativa sociale che offre servizi di qualità, molto apprezzati anche per l'attenzione alla scelta delle materie prime, a ciò che offre il territorio, alla stagionalità e alla sostenibilità.

Le attività della cooperativa sono varie e tutte curate nei dettagli per la soddisfazione dei clienti e il benessere dei lavoratori:

Ristorante "Un Tirolese Di-Verso"

Cucina tipica Bergamasca con un tocco di Tirolo ma tutto a Km zero. Uno spazio con al suo interno una caffetteria con torrefazione e una bottega di prodotti tipici, oltre al servizio ristorativo con piatti tipici della valle rivisitati in ottica inclusiva.

"Un Forno Di-Verso"

Pizzeria d'asporto, focacceria e gastronomia che utilizza ingredienti selezionati del territorio a Km zero, con piatti freschi tutti i giorni.

Torrefazione Artigianale

La Prima Torrefazione della Valle Brembana con tre tipi di miscele in quattro tipologie.

Servizio di Catering

Servizio di ristorazione a domicilio con prodotti di alta qualità.

Servizio di Banqueting

Servizio di ristorazione a domicilio con prodotti di alta qualità, comprensivo di allestimento, personale in loco e organizzazione dell'evento.

Cesti regalo con prodotti locali

Confezionamento di cesti regalo per Natale, Pasqua, San Valentino e altre feste.

Bomboniere per occasioni speciali

Confezioniamo di bomboniere personalizzate per tutte le occasioni speciali.

Per info: coopilvb.it - mail: info@coopilvb.it - tel. 0345/25611

le generato hanno attirato l'interesse di realtà istituzionali e scientifiche. Tra queste, il Copenhagen Institute of Interaction Design (CIID) con sede ad Astino, che ha avviato interlocuzioni per definire forme di collaborazione orientate alla progettazione di strumenti di inserimento lavorativo per persone con disabilità. Un riscontro formale alla bontà del percorso com-

piuto è giunto anche dal mondo ambientalista. Nell'ambito del X Summit Nazionale sulla montagna, Legambiente ha conferito alla Cooperativa Sociale I Love Val Brembana la Bandiera Verde 2026. Il riconoscimento viene assegnato alle realtà dell'arco alpino capaci di coniugare innovazione sociale, sostenibilità ambientale, valorizzazione del patrimonio montano e tutela dell'economia locale, obiettivi ampiamente centrati dalla co-

operativa grazie alle sue varie attività. Il percorso avviato dimostra come la montagna possa diventare un laboratorio di inclusione attiva: uno spazio in cui l'abbattimento delle barriere architettoniche e la valorizzazione delle risorse e dei prodotti territoriali costruiscono coesione sociale e nuove opportunità di lavoro dignitoso per tutti.