

28 Marzo 2011

Felsineo

La mortadella liberata

Nell'azienda Felsineo, eccellenza significa rispondere alle esigenze del territorio, costruire un contesto dove tutti abbiano pari diritti. Più che un progetto, una realtà.



Emilia-Romagna

Produrre il 23% della mortadella di Bologna I.G.P. non è solo un "affaire" industriale. La mortadella è anche un modo di esprimere una cultura: significa pensare alla qualità della materia prima e del ciclo produttivo, ma soprattutto saper essere all'altezza di un territorio con un'importante tradizione culinaria e sociale.

"Siamo figli del cambiamento?" - spiega Fabio Tardivello, responsabile del personale e dello stabilimento Felsineo - "e non possiamo pensare di fare una mortadella di qualità senza costruire intorno a noi un contesto di alto livello?". Tardivello ha un sorriso accogliente e un caldo accento bolognese. Parla come uno che considera l'azienda anche uno spazio di vita. Lo studio in cui ci dà il benvenuto è strutturato secondo un tema ben chiaro: la valorizzazione delle persone. Che poi è anche il principio guida di molte scelte aziendali.

Nell'azienda Felsineo i dirigenti hanno scelto di andare oltre la legge 68 sull'assunzione dei disabili, promuovendo progetti per agevolare persone svantaggiate in contesti lavorativi. Hanno provato a sviluppare un metodo per favorire la partecipazione alla vita lavorativa per questi uomini e donne, in felice collaborazione con la Provincia di Bologna, l'Ausl, associazioni e cooperative locali, CSAPSA (Centro Studi Analisi di Psicologia e Sociologia Applicate) e AiLeS (Associazione di promozione della Inclusione Lavorativa e Sociale).

"Sono persone coloro che pagano le tasse, ma se non lavori come fai a pagare le tasse?", continua Tardivello. Da qui partono progetti di inserimento che comportano un rapporto con le famiglie e le cooperative, per trovare soluzioni e costruire un'integrazione orizzontale, non imposta ma condivisa.

Quello che si vede è quello che è. "Ognuno di noi è chiamato a migliorare il benessere sociale della

collettività, e questo è la base della costituzione delle cooperative sociali?, spiega Tardivello. A Felsineo si è scelto di mettere in atto questa idea.

Anche la mortadella ringrazia, perché sono le risorse umane a fare la differenza di gusto. L'artigianalità è una componente fondamentale nella produzione: anche se tutto il ciclo produttivo è monitorato da sistemi computerizzati, la singola mortadella è liberata (ovvero approvata) dall'uomo.

Potrebbe interessarti anche

Mortadella Felsineo: qualità, gusto e salute [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/mortadella-felsineo-qualit%C3%A0-gusto-e-salute>