

«La Beccona, creare una coop di comunità»

Mauro Neri, presidente di Confcooperative Romagna, vive a San Benedetto in Alpe, poco distante dal ristorante chiuso a Bocconi

di **Quinto Cappelli**

«Dopo due bandi andati deserti, per proseguire nel tenere aperto la struttura turistica bar ristorante 'La Beccona' di Bocconi, ci sono tutte le premesse per essere pessimisti. Ma non bisogna farsi prendere dalla rassegnazione. L'importante è che il Comune di Portico e San Benedetto e la comunità degli abitanti formino un progetto di cooperativa di comunità sociale. Confcooperative c'è». Mauro Neri, presidente di Confcooperative Romagna, non parla solo come dirigente di una grande organizzazione, ma anche come cittadino del Comune montano che ha scelto di vivere a San Benedetto in Alpe.

Presidente Neri, perché l'unico modo per continuare a tener aperta La Beccona dovrebbe essere quello di formare una cooperativa di comunità?
«Mi sembra chiaro che questa attività non sia più attraente dal punto di vista economico per un imprenditore o una famiglia che deve viverci. Lo dimostrano

L'ESEMPIO DEI VICINI IN ESTATE
«Qui i volontari della Pro loco hanno tenuto aperto il chiosco nei giardini pubblici»



Una veduta del paese e, nella fotina, Mauro Neri di Confcooperative

i due bandi andati deserti. Allora bisogna arrivare ad un'imprenditoria sociale».

Che cosa significa?

«Occorre creare un'impresa che tenga conto degli aspetti economici, ma anche sociali. In pratica una cooperativa di comunità, sostenuta anche da una legge regionale, formata da alcuni dipendenti a tempo pieno e con stipendio e altri cittadini volontari che fanno un servizio

sociale gratuitamente, come quello di tenere aperto il bar il pomeriggio e altri momenti per l'aggregazione sociale, giocare a carte e fare due caffè».

Come si arriva a una cooperativa di comunità?

«Incominciando a fare degli incontri pubblici con la gente dell'intero comune: Portico, Bocconi e San Benedetto. Proprio a San Benedetto abbiamo già un esempio».



Cioè?

«I volontari della Pro loco quest'estate hanno tenuto aperto il chiosco nei giardini pubblici, per quelli che volevano stare insieme a giocare a carte, a bere un caffè o una bibita o a fare due chiacchiere. L'esperienza prosegue d'inverno nel Circolino delle ex scuole di proprietà comunale».

Altri esempi di cooperative di comunità strutturate in giro per la Romagna?

«A San Zeno di Galeata sta funzionando. A San Leo ha riaperto il forno gestito da una cooperativa di comunità. Portando in giro il pane, riportano in paese le me-

PRESIDIO IMPORTANTE

«Chi fa imprenditoria nei paesi svolge anche un ruolo sociale per la popolazione»

dicine, per esempio. A San Casiano di Brisighella alcune famiglie si danno il turno ogni mese nella gestione del ristorante. A Santa Sofia una cooperativa di comunità ha riaperto da sei mesi una palestra con piscina e ora ha già 170 iscritti. Però il Comune ci ha dato una mano attraverso il Credito Cooperativo».

Il Comune di Portico essendo piccolo e con pochi mezzi, che cosa potrebbe fare?

«Più che parlare solo di affitto, dovrebbe ristrutturare il bar ristorante e venire incontro in tutti i modi ai gestori, perché chi fa imprenditoria nei paesi di collina e montagna svolge anche un ruolo sociale per la popolazione. Questo lo dovrebbero capire tutti, ad iniziare dagli amministratori e dalla politica».

In conclusione, che cosa potrebbe gestire a Bocconi una cooperativa di comunità?

«Bar e ristorante, ma anche un piccolo negozio di alimentari e altri servizi essenziali. Un esempio? Tutti quelli che fanno l'orto a Portico, Bocconi e San Benedetto una volta la settimana potrebbero vendere i prodotti nel mercato comunale a Bocconi nel gazebo in piazza. Quando La Beccona è nata nel 1978, grazie all'allora Pro loco, era una struttura creata con lo spirito di cooperativa di comunità. E la Pro loco attuale potrebbe essere il primo nucleo per attualizzare quello spirito sociale».