

Salva il Tappo: una storia di vino e inclusione





Nella terra del buon vino e dagli antichi valori è nata una collaborazione tra l'azienda vinicola Enrico Serafino e l'associazione Progetto Scaldacuore Odv Ets che merita di essere ascoltata.

Dal 1878, Enrico Serafino è una cantina familiare che produce vini artigianali con metodi rispettosi della natura, per custodire e raccontare il gusto più sincero di ogni vitigno che diventa un vino per chi amiamo.

Da questa cultura del rispetto per l'ambiente e l'amore incondizionato per il prossimo, nasce l'incontro tra **Paolo Giacosa**, enologo della cantina, e **Progetto Scaldacuore Odv Ets**, associazione con sede a Govone che realizza manufatti e progetti umanitari concreti per ospedali, case di riposo, scuole ed associazioni di mutua assistenza.

"L'incontro con Paolo è stato inevitabile, oserei dire. E' il filo rosso della vita che ci ha messo sullo stesso cammino guidati dall'umanità e dal sentimento che proviamo per queste terre e per la gente che le abita", racconta Paola Parazzoli, presidente e fondatrice dell'associazione, si esprime sulla collaborazione con Enrico Serafino nell' iniziativa SALVA IL TAPPO dove il tappo di sughero inutilizzato ed ormai scarto, non è un rifiuto ma una risorsa solidale.

Ogni martedì sotto il portone centrale dell'azienda vitivinicola **Enrico Serafino di Canale**, è possibile conferire tappi in sughero (no plastica, no siliconati, no gabbiette in latta) che verranno poi conferiti ad una cooperativa di **Boves** che li trasforma in pannelli insonorizzanti per l'edilizia riconoscendo un contributo a Progetto Scaldacuore Odv Ets.

I fondi raccolti vengono destinati all'acquisto di materiali di alta qualità necessari alla creazione di manufatti specifici per gli ospedali di Verduno, Asti, Torino, Biella, Ciriè ma anche per l'acquisto di materiale ludico e ricreativo per case di riposo e scuole.

... ma non tutti i martedì sono uguali.



Lo scorso martedì 4 novembre, La cantina Enrico Serafino ha avuto una visita speciale.

Paola e Paolo hanno pensato di organizzare una mattinata di visita per i ragazzi del centro diurno "**Il Girasole" di Narzole**, con cui Progetto Scaldacuore collabora proprio per la raccolta "porta a porta" dei tappi in sughero.

Da alcuni anni l'équipe del Centro Diurno "Il Girasole" di Narzole lavora per rendere il centro un vero "luogo di tutti": sede per esperienze di tirocinio e di volontariato per giovani, adulti e anziani, ma anche spazio in cui raccontarsi e condividere le più svariate esperienze di vita attraverso le interviste condotte dalle persone con disabilità che lo frequentano, oppure luogo in cui svolgere attività a beneficio di tutta la cittadinanza.

Durante la visita alla cantina Enrico Serafino, i ragazzi hanno conferito i tanti tappi raccolti e partecipato a una visita guidata condotta da Paolo Giacosa, che con professionalità e commozione ha spiegato "come nasce il vino". La mattinata si è conclusa con un aperitivo offerto dalla cantina e con la consegna di una borsa a tracolla donata da Progetto Scaldacuore Odv Ets, che ha ulteriormente rallegrato lo spirito solidale della gita.

"E' stata una mattinata che ci ha davvero scaldato il cuore. Un'esperienza che siamo pronti a ripetere in linea con l'amore che proviamo per il territorio e la sua gente. Grazie alla Green line di Progetto Scaldacuore abbiamo l'opportunità di rendere la nostra visione di rispetto per l'ecosistema concreta a 360°. Vi aspettiamo nella nostra cantina per raccontarci e toccare con mano l'emozione che si cela in un calice di vino" Così si congeda Paolo Giacosa che con Francesca Risso hanno fatto gli onori di casa Enrico Serafino.