

Moda solidale

Made in Cambogia

La trentina Jennifer Morellato ci racconta il suo viaggio di sola andata per Phnom Penh e la straordinaria storia imprenditoriale di Smateria.



Da Riva del Garda a Phnom Penh ce n'è parecchia di strada. E chi l'avrebbe immaginato che questo viaggio si sarebbe trasformato in un biglietto di sola andata (almeno per ora). Jennifer Morellato è arrivata in Cambogia per raggiungere il suo compagno Stefano, che allora lavorava nel Paese. «Ci fermeremo solo qualche mese», aveva pensato. Poi però quella terra si è fatta scoprire, intensa, ricca e pronta a decollare. Così lì nascono i suoi due bambini, Lisa e Jona, Phnom Penh diventa «casa» e nel 2006, grazie al fortunato incontro con la futura socia Elisa Lion, fonda Smateria, un'azienda che produce borse e accessori con materiali riciclati. L'idea è semplice: unire l'eccellenza del design italiano alla straordinaria manodopera cambogiana. Buonaidea ha contattato la sua ideatrice per farsi raccontare questa meravigliosa avventura di mamma e imprenditrice trentina.

Jennifer, com'è iniziato tutto?

L'idea è venuta ad Elisa che ho conosciuto proprio grazie ai nostri bimbi.

Era l'inizio del 2006. Ci siamo incontrate un paio di volte, lei mi ha parlato delle sue mille idee, mi ha mostrato a che cosa stava lavorando e io ho pensato che fosse tutto estremamente interessante. Le ho detto che avrebbe dovuto pensare seriamente di trasformare tutte queste idee in qualcosa di concreto. E così è nata la nostra preziosa collaborazione: lei si occupa di tutta la parte creativa e produttiva, io di tutta la parte commerciale e amministrativa.

Cos'è diventata oggi Smateria?

Oggi Smateria conta cinque negozi in Cambogia ed esporta i suoi prodotti in 15 Paesi al mondo. Offriamo lavoro a 77 persone nel nostro laboratorio e supportiamo oltre 40 famiglie che lavorano all'esterno per

[segue]

Dalla discarica all'oggetto di moda



Questa azienda è nata inciampando al mercato su una busta di plastica nera, come raccontano le sue ideatrici. Ed è diventata una bottega artigiana prima e un'azienda profit di successo poi. Pure un po' magica, sentite come funziona: trovano un materiale per la strada o dentro a un cassetto, lo stropicciano, lo tagliano e aspettano che nasca l'idea, che si realizza infine nella catena di riciclaggio. Smateria lavora con la rete utilizzata nelle campagne, per pescare o essiccare il riso, e nei cantieri per filtrare il cemento. Con la plastica riciclata: sacchetti recuperati per strada, lavati e asciugati più volte e infine lavorati all'uncinetto. E addirittura con le selle dei motorini recuperate da chi le cambia per strada (in Cambogia il motorino è un culto e deve sempre essere perfetto!). «Se un cartone del latte può trasformarsi in un'agenda e poi in una borsa allora significa che il valore di un oggetto dipende soprattutto dal potere della fantasia e non tanto dalla ricercatezza della materia prima», scrivono le due imprenditrici. Un concetto da tenere bene a mente per non sottovalutare mai quello che buttiamo con tanta facilità nel cassonetto.



noi, grazie a un progetto di microfinanza che abbiamo avviato nel 2007.

Chi lavora con voi?

I nostri preziosissimi collaboratori cambogiani distribuiti tra laboratorio e negozi, il gruppo esterno di mamme che sono impegnate con il nostro progetto di plastica riciclata, tutti gli altri collaboratori che lavorano da casa con macchine da cucire finanziate da noi e ripagate mensilmente, senza interessi. L'85% delle persone che lavora con noi sono donne tra i 20 e 35 anni, quasi tutte mamme come me ed Elisa. Un sogno diventato realtà.

La vostra è un'azienda "fair trade". Cosa s'intende?

Smateria offre salari competitivi, la possibilità di crescere all'interno dell'azienda, 30 giorni di ferie all'anno, 13 mensilità, l'assicurazione privata sulla salute, l'asilo aziendale gratuito per i figli dei dipendenti. Sia Elisa che io siamo mamme e il nostro sogno di aprire un nido e una scuola per i figli dei nostri dipendenti si è realizzato l'anno scorso. Due insegnanti si occupano dei più grandi, due baby sitter dei più piccoli (a partire dai 3 mesi). Il vero obiettivo sociale di Smateria è quello di



Dove trovare i prodotti Smateria

Per acquistare le borse colorate, i divertenti portafofogli o gli originali portachiavi di Smateria non è necessario prendere un volo per Phnom Penh. La collezione è ampia, per lui, lei e i piccoli di casa, ideale per un regalo non ordinario e solidale (il prezzo medio di una borsa è di 50/60 euro). Ci sono rivenditori a Merano, Bolzano, Riva del Garda, Trento, Rovereto e Arco. Inoltre se siete pratici con gli acquisti online, avete anche a disposizione un negozio virtuale italiano all'indirizzo www.smateriae-shop.com.



riuscire a offrire un lavoro sicuro, tutelato e giustamente pagato a quante più persone possibile.

Com'è la tua vita oggi?

Mi alzo alle 6, alle 7.30 i bambini sono a scuola e io vado in ufficio. La giornata lavorativa finisce alle 17 ma nel frattempo cerco di andare a prendere i bimbi a scuola e seguire le loro attività extra scolastiche, per quanto mi è possibile. Il lavoro non è certo monotono: ci sono le lunghe telefonate skype con Elisa, che è tornata in Europa, incontri reali e virtuali con i clienti, riunioni con lo staff, controllo negozi, coordinamento tra tutti i diversi reparti del laboratorio e tante altre questioni dell'ultima ora.

Cosa ti ha insegnato Smateria?

Smateria mi sta insegnando tantissimo. Un lavoro, innanzitutto, dato che prima mi occupavo di altro. Ma soprattutto mi sta dando l'opportunità di approfondire e rispettare una cultura così lontana ma al tempo stesso così vicina alla nostra: parlare con le ragazze che lavorano con noi mi ha insegnato come tutte le mamme e tutte le donne del mondo siano uguali.

Menù cambogiano da provare

Una ricetta sfiziosa e sana della cucina cambogiana da replicare sulla nostra tavola è il curry vegetariano.



Tagliate grossolanamente le verdure fresche (carote, mini melanzane, patate, fagiolini, ecc.) e cuocetele ad alta temperatura per qualche minuto in un wok, il tegame tipico della cucina orientale che si trova facilmente anche in Italia. Aggiungete la pasta di curry diluita in latte di cocco e continuate a cuocere per 20-30 minuti. Il gusto è decisamente piccante e si sposa bene con la birra locale, ma andrà benissimo una qualsiasi birra chiara leggera.

