

Presentazione Controvento Cooperativa Sociale

La **Cooperativa Sociale Controvento** è attiva da oltre dieci anni nella gestione di spazi ristorativi, culturali e di accoglienza a Forte Marghera, nel centro di Mestre e presso il Parco Rurale di San Floriano. Attraverso le sue attività la Cooperativa mira al coinvolgimento della cittadinanza, all'**integrazione di persone con fragilità sociale** e alla creazione di **forme di socialità sostenibili**, basate sulla vendita di prodotti biologici e su una logistica a filiera corta. Il nuovo locale **Fermenti** nasce nel 2019 nel cuore di Mestre con l'obiettivo di inserirsi anche nel centro della città; offre cibi di stagione a km 0 e propone una selezione di vini naturali, biologici e **dodici spine artigianali**.

A **Forte Marghera** la cooperativa gestisce:

- **Gatto Rosso – Gipsy Grill**: bar/grill nato durante la pandemia, aperto tutti i giorni in estate, che serve specialità selezionate e ospita ogni sera concerti e spettacoli. Il locale dispone di tavoli all'aperto, barbecue e grill, è accessibile a persone con disabilità e mette a disposizione seggiolini per bambini.
- **La Dispensa del Forte**: ristorante vetrina per prodotti a km 0 e presidi Slow Food. Offre menù per tutti i gusti con prodotti stagionali e locali; la squadra di chef propone una vasta gamma di piatti locali e internazionali in un ambiente panoramico e tranquillo.
- **Il Bagolaro**: pizzeria del Forte inaugurata dopo un restauro del 2012. Produce pizze con ingredienti biologici a km 0, molti provenienti dal Parco Rurale di San Floriano. Le pizze sono realizzate con ingredienti stagionali accuratamente selezionati per aromi unici.

La Cooperativa gestisce inoltre il culture bar **Conestoga**, da più di vent'anni centro di riferimento culturale per musica ed eventi, oltre che per prodotti di qualità (vini, birre, cibi a filiera corta)

Grazie a questo ecosistema di locali, Controvento dispone di **personale qualificato** (chef, pizzaioli, camerieri, operatori culturali) e spazi attrezzati per ospitare eventi gastronomici e culturali. Il progetto proposto si basa prevalentemente sulle risorse umane e logistiche già presenti, con l'obiettivo di realizzare iniziative di immediato impatto.