

#GOOD NEWS

LA RUBRICA DI "S" DEDICATA ALLE NOTIZIE POSITIVE

INSEMOLA, ETICAMENTE.... IMPRESA

di Francesca Cuffari

Un progetto imprenditoriale che prevede l'inserimento lavorativo di persone affette da disabilità psichica

È una storia di speranza e di sorrisi quella di Insemola, il pastificio artigianale etico, inserito all'interno del progetto "Mani in Pasta", che "accoglie" persone affette da disabilità psichica prevedendone il loro inserimento lavorativo.

L'apertura di un esercizio commerciale, che vede la promozione anche da parte della Cooperativa Controluce e sostenuto da **Fondazione CON IL SUD**, impone responsabilità precise a cui occorre far fronte con serietà e dedizione: "È la nostra scommessa che chiude il cerchio della riabilitazione" - spiega la psicologa Marta Cortese referente del progetto - ed è importante, adesso, far funzionare tutto bene, sostenere i nostri utenti che si affacciano al mondo del lavoro e, naturalmente, fare un'ottima pasta".

Già, la pasta. Un lavorato di farina ed acqua che da sempre fa gioire grandi e piccini nelle sue multiformi vesti: fusilli, ditali, rigatoni e, gli immancabili spaghetti. Gli ingredienti principali sono pur sempre la cura artigianale e l'amore verso ciò che si produce "ed è per questo - afferma la referente - che alla comunità chiediamo di provare la



nostra pasta e partecipare ad un consumo etico e di qualità".

Il pastificio ha sede a San Cataldo, in provincia di Caltanissetta, e sarà una palestra per gli utenti del progetto che potranno cimentarsi nella realizzazione della pasta fresca e, al contempo, sviluppare le proprie capacità di relazione, un punto di riferimento in chi crede nel consumo critico.

Una meta raggiunta grazie al lavoro sinergico con i partner del progetto "Mani in Pasta": il Distretto Socio Sanitario 11, il Modulo Dipartimentale di Salute Mentale (MDSM) dell'ASP

di Caltanissetta, il Mo.VI., Slow Food - Condotta di Enna, Trecentosessantagradi A.P.S..

L'iniziativa che oggi vanta già 200 kg di pasta fresca ha un significato importante, verso cui si è indirizzato un lungo lavoro da parte di molti psichiatri, come afferma Ritalba Mazzè, direttrice del MDSM: "L'obiettivo raggiunto rappresenta la liberazione dei nostri pazienti con gravi patologie psichiatriche mediante l'adeguato supporto lungo il percorso riabilitativo da parte dei servizi psichiatrici, la stabilizzazione della patologia, la



GLI CHEF IVAN GIORDANO E LUCIA LA FISCA (CREDITS FOTO: INSEMOLA - PASTIFICIO ARTIGIANALE ETICO)



presa in carico precoce ed il ricorso alla istituzionalizzazione”.

Quale filo lega la logica della cura a quella segregazione? Torna allora alla memoria il neurologo Franco Basaglia che guardava l'esistenza umana e il disagio psichico come una struttura relazionale: “Deistituzionalizzare e cioè restituire il paziente in un contesto sociale con gli stessi diritti e doveri di tutti gli esseri umani”, argomenta Mazzè.

Un ulteriore contributo alla nascita ed allo sviluppo del pastificio è stato fornito dall'Associazione Trecento-sessantagradi che ha curato i corsi di formazione all'autoimprenditorialità destinati agli utenti”. Non una semplice nozione economica su come fare impresa ma un percorso che ha aiutato gli utenti a scoprirsi come risorsa per il proprio gruppo di riferimento, a stimolare il desiderio d'indipendenza e a capire verso cosa dirigere lo spirito d'iniziativa” - racconta la presidente Giuliana Narbone.

La storia del pastificio ha il sapore “delle cose buone”, un'esperienza da far conoscere nei territori circostanti. “Il Mo.V.I. avrà la funzione di promuovere le attività del progetto e dare

“È la nostra scommessa che chiude il cerchio della riabilitazione” - spiega la psicologa Marta Cortese referente del progetto - ed è importante, adesso, far funzionare tutto bene, sostenere i nostri utenti che si affacciano al mondo del lavoro e, naturalmente, fare un'ottima pasta”

esempio ad altri ragazzi disabili offrendo loro la possibilità di inserimento nel mondo del lavoro”, aggiunge il presidente Filippo Maritato. L'impresa appena nata rappresenta un chiaro esempio di *best practice* che può alimentare un meccanismo virtuoso “ed essere imitato” dalle associazioni di volontariato che fanno parte della nostra rete e della casa delle culture e del volontariato che gestiamo a Caltanissetta”, conclude.

L'operatività dell'impresa commerciale è curata dai tutor scelti che seguono passo dopo passo i 15 partecipanti:

“Dalla produzione della pasta - dichiara Alessandra Campanella, presidente della cooperativa Controluce - che può essere di semola, all'uovo o ripiena, all'attività di vendita al pubblico, dalla preparazione dei piatti da asporto, pronti per essere consumati a casa ma anche in loco, sino alla gestione complessiva del punto vendita, che include fornitori e pulizie”.

Grazie al contributo di Slow Food Enna che ha messo a disposizione il know-how, i ragazzi del progetto, nei mesi scorsi in giro per le diverse aziende agricole, hanno potuto arricchire le proprie conoscenze in materia di grani antichi, tra cui quello di Tumminia (Timilia), apprezzato dalla clientela.

Nessun dubbio sulla scelta della location, San Cataldo: “La tradizione della pasta fresca si intreccia con la nostra accogliente cittadina, che negli anni passati veniva raggiunta da quanti abitavano nel circondario” - chiosa Alessandra.

La pasta e San Cataldo. Un binomio perfetto che trova nella “bottega” Insemola, dal martedì al sabato, il piatto più amato dagli italiani (e non solo). ■