

Casal di Principe. Nella villa di camorra si fa cioccolato

ANTONIO MARIA MIRA

INVIATO A CASAL DI PRINCIPE (CASERTA)

Nella grande villa i camorristi organizzavano sporchi affari, omicidi, traffici e trame. Oggi qui sei disabili producono cioccolata e panettoni. Da una vita amara a una dolcissima.

Siamo a Casal di Principe e questa è un'altra bella storia di riscatto e di rinascita, di speranza e di vita vera. Quella di Diana, Giovanna, Pasquale, Patrizia, Ruggero, oltre a Mimmo che si occupa del giardino, tutti disabili. Affiancati da tre donne, Anna, Carmela e Filomena, "le mamme amiche". È la storia della cooperativa sociale Davar, nata nel 2003 nella parrocchia di San Nicola, quella di don Pepe Diana, dove il sacerdote venne ucciso dai killer dei "casalesi". E di un esponente del clan, Maurizio Russo, era la villa che ora ospita la cioccolateria sociale "Dulcis in Fundo", ultima iniziativa della cooperativa, nata nel 2015 grazie al sostegno del progetto La Res per l'economia sociale, finanziato dalla Regione Campania e dalla [Fondazione con il Sud](#).

Per «utilizzare le loro abilità, quello che hanno e non quello che non hanno», ci spiega Tina Borzacchiello, mamma di Ruggero, 33 anni. «Siamo anche noi un'eredità di don Pepe. C'è un filo che unisce la parrocchia a quello che facciamo», ci tiene a sottolineare Tina, Azione cattolica e catechista come Diana, 46 anni in carrozzina, laureata in pedagogia, la "guida" al cioccolato per le tante scuole che vengono in visita, più di 30 l'anno, dalle elementari alle superiori, dal Trentino alla Sicilia. E questo lavoro ha cambiato la vita di Diana: «I miei genitori sono fantastici ma troppo protettivi. Ora vengo da sola (ha una carrozzina elettrica, ndr)».

Li incontriamo mentre preparano le scatole natalizie di prelibati cioccolatini. «Solo cioccolato puro – ci tengono a precisare – anche se è più difficile da lavorare». Ognuno ha il suo incarico. «Nessuno di noi aveva mai fatto cioccolato. Lo abbiamo scelto apposta. E poi ci piaceva l'idea – ricorda Tina –. Inconsciamente abbiamo scelto un prodotto dolce

proprio per rendere meno amara la vita». Hanno così seguito un corso gratuito di tre mesi di un maestro cioccolatiere. «Tutti insieme dovevamo imparare, noi e i ragazzi». E si è subito partiti con la produzione. Con un'idea molto chiara: «Doveva essere a loro misura, coi loro tempi». Cucina terapeutica, chiave che aiuta i ragazzi a stimolare i sensi.

E i risultati sono molto positivi: «Abbiamo capito che siamo bravi dalla gente che viene, dai loro sguardi. All'inizio comprano perché si vogliono sentire buoni, poi tornano perché il nostro cioccolato è buono. La gente deve dimenticare che qui ci sono disabili». E loro stessi te lo fanno dimenticare. «Qui mi diverto tanto – ci dice Pasquale, 22 anni –. E sono molto goloso di cioccolato...». Anche Titti, 39 anni, è golosa «ma non ne posso mangiare tanto, perché dicono che ingrasso». Ma ci tiene soprattutto a parlare del suo lavoro: «È bello lavorare con le mie colleghe, sono orgogliosa di loro», spiega commuovendosi mentre abbraccia una delle "mamme".

E la commozione è di tutti. Davvero che differenza dalla vita precedente in questa villa, ottenuta dalla cooperativa con un bando pubblico promosso da Agrorinasce. Di quella vita restano ancora i marmi, lo scalone, ma anche i vetri antiproiettile e le inferriate. Li avevamo visti nel 2003 nel corso di un'ispezione quando venne accertato che – malgrado fosse confiscata – la villa era ancora abitata. Di quel periodo c'è la porta blindata, ma tappezzata di raso, della stanza degli "affari". «Non siamo riusciti a toglierla ma è meglio così, meglio ricordare...». Quell'amaro che il dolce sta vincendo.

Cioccolatini, tavolette, crema spalmabile e ora anche panettoni. «Quando le persone speciali si uniscono possono realizzare "buonissime" idee», è uno dei loro slogan. Cioccolato e non solo. La cooperativa, dicono con orgoglio, «è una delle imprese sociali protagoniste della ripresa culturale e civile di Casal di Principe». Chi li vuole sostenere e assaggiare lo squisito cioccolato, o farne un bel regalo di Natale, può informarsi sul sito www.dulcisinfun.do.eu, o al telefono 3384488404, o ancora sul profilo facebook Cioccolateria Sociale Dulcis in Fundo.



Ospiti e volontari in laboratorio



L'esterno della villa confiscata

