Avvenire
Quotidiano
Data 25-10-2018
Pagina 10
Foglio 1

Il progetto di Caltanissetta

Mani in pasta e futuro per i malati psichici

ANDREA CASSISI

Quello della cooperativa "Controluce" è un progetto ambizioso. Con "Mani in pasta", volontari, medici e pazienti non vogliono solamente sperimentare l'inserimento lavorativo di persone affette da disabilità psichica all'interno di un pastificio. In programma c'è anche il lancio di un marchio etico che non trascuri il consumo critico e il sostegno sociale ai soggetti svantaggiati.

Il primo passo è compiuto. A San Cataldo, nell'entroterra di Caltanissetta, ha aperto "InSemola", un laboratorio di pasta fresca dove 15 disabili psichici avranno la possibilità, a gruppi di cinque e per nove mesi continuativi, di impastare al fianco di due tutor-chef, confezionando e vendendo al pubblico i loro prodotti. Un modo per continuare il percorso virtuoso cominciato, per alcuni, con la residenzialità leggera dei gruppi-appartamento, mettendosi all'opera e diventando, di fatto, auto-imprenditori. Così il volontariato in Sicilia si sostituisce allo Stato che, a causa di politiche di centralizzazione delle strutture sanitarie, ha lasciato scoperto di servizi socio-sanitari specifici, un intero hinterland – quasi 40mila abitanti – che comprende anche i comuni di Serradifalco, Montedoro, Milena, Bonpensiere e Marianopoli. «Impieghiamo i pazienti a produrre ottima pasta – dice Marta Cortese, referente del progetto – e a sviluppare le proprie capacità di relazione con l'esterno che offriranno loro la possibilità di transitare verso nuove esperienze lavorative». Il pastificio artigianale ha aperto i battenti grazie al sostegno di "Fondazione con il Sud" e «rappresenta ciò per cui molti psichiatri hanno lottato tutta la vita: la liberazione dei pazienti con gravi patologie», afferma Rosalba Mazzè, direttrice del Modulo Dipartimentale di Salute Mentale dell'Asp di Caltanissetta. «In questo modo valorizziamo le parti sane dei pazienti, la loro storicizzazione perché – prosegue – senza inclusione lavorativa non esiste riabilitazione». I "pazienti-pastai", prima di mettersi all'opera, sono stati formati «su come fare impresa», spiega Giuliana Narbone, dell'associazione "360°" ma soprattutto a «scoprirsi come risorsa per il proprio gruppo di riferimento e ad essere stimolati dal desiderio d'indipendenza». «Così si impara a stare al gioco e ad affrontare le nuove situazioni, capovolgendole a proprio favore», le fa eco il responsabile della progettazione Davide Porrovecchio. "Mani in pasta", esperimento unico in provincia, coinvolge anche le famiglie degli utenti che hanno seguito tutti gli step progettuali ed è sostenuto dal Comune, dalla sezione locale del Mo.V.I. (Movimento del Volontariato Italiano) e da Slow Food. «Questa sperimentazione ha un forte impatto socio-assistenziale» – dicono Luigi Annino e Stefania Mancini Alaimo che hanno messo a disposizione il programma "Know-how" – ma anche strategico se si guarda all'importanza che assume il circuito dei grani antichi, di cui questo territorio è produttore». Dunque, al pastificio etico di piazza Crispi, cinque persone sono già all'opera e la fila dietro la porta non manca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'équipe del progetto "Mani in pasta"

«Stop al monopolio dei dati In gioco c'è la democrazia»
Privacy, denunce e timori: un mese di regole
Mani in pasta e futuro per i malati psichici

Codice abbonamento: 093688

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fondazione con il Sud - stampa