

Carbonia. Inaugurata la macelleria sociale gestita da due cooperative

Una nuova vita dietro il bancone

Il riscatto di quattro ragazzi con un passato problematico

Il passato è alle spalle e non rappresenta più un macigno. Il futuro è un lavoro in macelleria tra bistecche, fettine e involtini, che hanno un sapore specialissimo: quello del riscatto. Non è infatti una normale rivendita di carne quella che ieri in via Roma ha aperto i battenti, ma un progetto di vita: è la macelleria sociale in cui hanno trovato lavoro (seguiti da tutor e da macellai di professione) quattro ragazzi che hanno egregiamente completato un percorso o terapeutico oppure di espiazione della pena dopo un passato talvolta legato all'abuso di stupefacenti, altre volte alla detenzione.

Il progetto

«Rappresentavano, nell'accezione comune del termine, un problema sociale: ora sono una risorsa per la società, protagonisti di un programma di rinascita davvero riuscito». Con poche parole ha descritto l'esperienza Paolo Laudicina, 62 anni, sociologo, ex giudice del Tribunale dei minori, dirigente della coop "Il Ponte" dedicata al recupero dei tossicodipendenti: con la coop "A Manu Pigara" (che dà il nome alla macelleria) e l'ausilio di Fondazione Sardegna e Fondazione Sud, hanno realizzato questo piccolo grande miracolo. Che ha vissuto ieri mattina il momento culminante col taglio del nastro

●●●●
L'AZIENDA
Primo giorno di lavoro nella macelleria sociale inaugurata a Carbonia (Murru)



davanti a una folla di presenti, al sindaco Paola Masidda e gli assessori Loredana La Barbera (Politiche sociali) e Sabrina Sabiu (Cultura) e a don Massimiliano Congia.

La cooperativa

«Era una nostra missione inderogabile - sottolinea Susanna Lenzu, 52, presidente della coop "A Manu Pigara" - il reinserimento di persone a vario titolo disagiate che hanno saputo con tenacia completare un percorso faticoso per rifarsi una vita: non abbiamo la presunzione di risolvere i problemi del mondo ma sta-

volta celebriamo una vittoria». Peraltro duplice perché questa macelleria della solidarietà lo è pure dal punto di vista della strategia socio economica: strizza l'occhio ai prodotti rigorosamente territoriali e isolani.

Prodotti sardi

«Abbiamo stabilito - conferma il dirigente dell'esercizio Fabrizio Lenzu, 45 - di trattare solo carni a chilometro zero o poco più, provenienti cioè da allevamenti sardi: motivo d'orgoglio in più per i ragazzi che si sono rimessi in gioco con un mestiere antico ma complicato

come quello del macellaio». Ne va fiero ad esempio Gabriele Catto, 33enne di Cagliari, già esperto ieri fra coltelli e lame varie: «Dopo vari percorsi di recupero durati anni ho scoperto di avere maturato una mentalità diversa e propositiva: questa macelleria è il frutto di un intenso lavoro interiore che mi ha pure permesso di mettere su famiglia». Un lavoro promosso pure dagli studenti di Carbonia perché il logo dell'esperienza è stato disegnato da due alunne dell'Istituto superiore Angioy.

Andrea Scano

RIPRODUZIONE RISERVATA

