

Scommessa "Defriscu": prima gelateria sociale

Lo slogan parla chiaro. "Che sapore ha la felicità?". Su via Palmieri, a pochi metri dal Teatro Paisiello, a dare la risposta è "Defriscu", la prima gelateria sociale della Puglia, un progetto esemplare che racconta un nuovo modo di fare impresa. Più etico, vicino al territorio e attento ai bisogni di chi è più vulnerabile.

Al bancone a servire i clienti e nel laboratorio a fare il gelato, prodotto in maniera artigianale con materie prime fornite da aziende locali, ci sono Giulia, Angelo e Eliane, tre ragazzi giovanissimi che hanno alle loro spalle situazioni difficili. La gelateria - promossa dalla Fondazione di Comunità del Salento (dentro ci sono la Diocesi, il Comune e una serie di altri soggetti pubblici e privati) - ha regalato loro un nuovo lavoro e una nuova vita. «Per "Defriscu" abbiamo preso spunto dalla gelateria sociale "È buono" di Bologna - spiega il segretario ge-

nerale della Fondazione e presidente dell'impresa sociale "Defriscu", Gabriele Ruggiero - che siamo andati a visitare e poi, con il sostegno della Caritas, di Prosolidar e di Fondazione per il Sud, abbiamo avviato questa attività. L'obiettivo principale è dare un lavoro a persone che si trovano in una situazione di difficoltà ma anche aiutarle a ritrovare fiducia in se stesse e nelle loro capacità».

I ragazzi dovevano essere inizialmente tutti e tre neo-maggiorenni in ex affido o adozione, ma poi due fra quelli individuati, per motivi diversi, sono venuti meno e ne sono stati coinvolti due altri già ospiti in case famiglia. E, in qualche modo, rimasti impigliati in un paradosso. «Quando questi ragazzi raggiungono la maggiore età, lo Stato italiano - sottolinea Ruggiero - smette di prendersene cura e, oltre a non avere i genitori, restano anche senza sostentamento economico».

Ma "Defriscu" è solo il primo step di un progetto ben più articolato della Fondazione che prevede anche l'apertura di una Gastronomia del territorio - dove verranno preparate ricette tradizionali con la "consulenza" di rinomati chef locali da acquistare nel punto vendita take-away di prossima apertura oppure da prenotare per catering e banchetti - e poi l'avvio delle Botteghe Artigianali 4.0, nelle quali i vecchi mestieri incontreranno l'innovazione tecnologica. La modalità sarà sempre quella dell'impresa sociale. Nella gelateria di via Palmieri, intanto, Giulia, Angelo e Eliane si alternano fra la vendita e il laboratorio, dove sono assistiti nella preparazione del gelato da Manuela, ma, probabilmente, la squadra è destinata a crescere. Loro tre hanno imparato come si fa un gelato che sa di felicità. E di futuro.

I.Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La nuova gelateria su via Palmieri a pochi metri dal Teatro Paisiello

