



**Cultura**

**Youssouf, il fornaio di Dakar che fa il pane alla pugliese**

di **Giancarlo Visitilli**  
a pagina 6



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'integrazione attraverso il lavoro

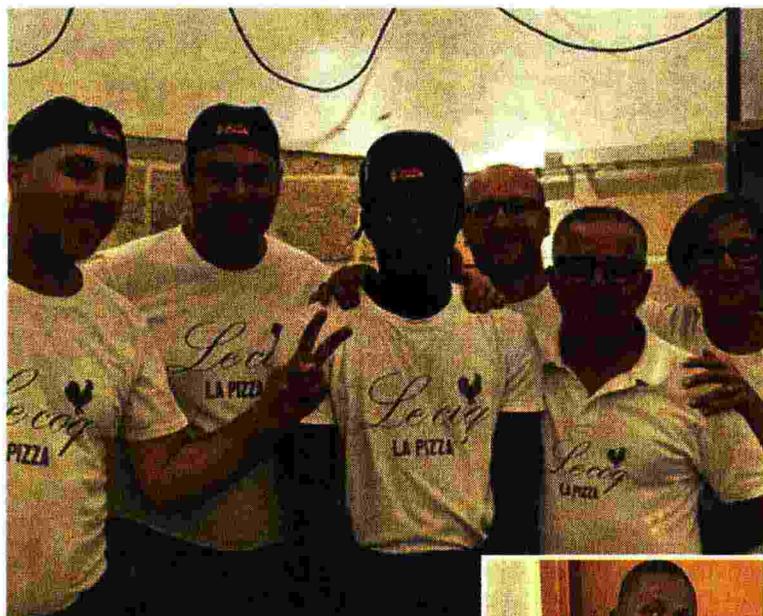
# Storia di Youssouf il fornaio che fa pane pugliese in Senegal

«Il mio sogno? Tornare in Italia con mia moglie, e farle assaggiare la focaccia»

di Giancarlo Visittili

**H**a lasciato sua moglie in Senegal, che non vedeva dal 2013. «Da quando ho sposato l'Italia, da lei ci sono andato solo una volta». Così, Youssouf, dopo molti anni, appena possibile ha comprato un biglietto di andata e ritorno per il Senegal. Ha indossato un vestito elegante e a febbraio scorso è partito. Quando, però, l'aeroporto di Dakar ha sospeso tutti i voli per il Covid, non è potuto tornare in Italia e allora ha iniziato a fare il pane per la sua comunità, mettendo a frutto quello che ha imparato in Puglia. Youssouf ha frequentato, «anche se per poco tempo» la scuola a Bisceglie. «Mattina o sera a seconda del lavoro. Eravamo solo stranieri, per imparare l'italiano. Ma la scuola è stata importantissima per integrarmi. Quando ho imparato a leggere e scrivere la mia vita è cambiata».

«È partito che sembrava un manager, vestito di tutto punto, ma quando è arrivato a casa si è tolto la corazza - racconta Cosimo Zanna, imprenditore che, insieme alla sua famiglia ha aiutato il giovane senegalese, sin dal suo arrivo in Italia -. Non perché ha trovato difficoltà a tornare Youssouf ha perso la voglia di fare. Anzi, ha dimostrato di avere una grande forza di volontà, impegno, semplicità e simpatia, perché si è rimbeccato le maniche in maniera concreta e ha aiutato la sua comunità nel modo migliore che conosce: si è messo a fare il pane! Ha portato lì, nel suo paese, una parte di noi italiani, pugliesi, della nostra cultura. Mi sembra l'unico modo utile per noi paesi ricchi di esportare la democrazia a portata di tutti».



## Album

Sopra, Youssouf con i suoi compagni di lavoro in Italia; il suo apprendistato e poi il lavoro si è svolto tra Bologna e Corato, in una società del gruppo Casillo. A destra, tutto elegante al momento della partenza in aereo per Dakar

Perché a Dakar certamente il pane non ha la forma della spaccatella, delle rosette o dei filoni. Youssouf sostiene di aver imparato «a fare il pane con quegli ingredienti e di quelle forme in Puglia. Il pane in Senegal lo si fa ma è diverso anche il sapore». Lui, come tanti suoi compagni di viaggio, ha attraversato il mare e il deserto, per arrivare fino a qui, grazie a Fare Sistema Oltre l'Accoglienza e a **Fondazione Con il Sud**, ha lavorato per conto della società Mange'n'n Mange'n'n che fa capo al gruppo Casillo. «Per più di un anno è stato impiegato presso il punto vendita gestito da questa società all'interno di Fico Eataty World a Bologna - racconta Zanna -. Da quando il punto vendita è stato chiuso a causa del Covid, Youssouf è stato a Corato, presso la nostra sede Casillo, dove ha affiancato i maestri panettieri e pizzaioli nel testare i vari prodotti e fare



dimostrazioni presso i clienti».

Youssouf è stato talmente bravo, da riuscire a mettersi i soldi da parte per acquistare il biglietto di andata e ritorno per Dakar. Tornare nel proprio Paese con l'aereo è stata una soddisfazione: ne è una testimonianza il vestito elegante indossato con orgoglio da Youssouf per affrontare il viaggio, la cravatta a righe, il fazzoletto abbinato nel taschino, l'orologio. Quando ha riab-

bracciato i genitori, la prima cosa che questi gli hanno chiesto è stata come stesse e come visse in Puglia. «Io ho detto loro di stare da dio - spiega Youssouf - ho trovato una famiglia, mangio bene, dormo bene». L'unica preoccupazione del giovane senegalese, al momento, è quella di «far ritorno in Puglia, per ritornare a restituire alle persone che mi hanno cambiato la vita, ciò che so fare, il mio lavoro». Intanto, nella sua cittadina d'origine, tolto il vestito elegante, si è messo a sfornare sfilatini.

«Qui, il procedimento per il pane è diverso che da voi. Da voi ci vuole acqua fredda, sale, lievito e farina. Non bisogna mettere l'impasto in frigorifero. Lo si mette in magazzino per farlo lievitare per più di tre ore. Quando è lievitato, lo si tira fuori e lo si inforna. Qui nel-

**La situazione attuale**  
Rientrato a Dakar in aereo con un biglietto A/R è rimasto bloccato lì a causa del Covid

l'impasto bisogna mettere anche l'olio, e per farlo lievitare va messo in frigo». Per ora, Youssouf, ha detto che «si tiene un segreto per sé», quello della focaccia, «perché, se un giorno, dopo aver sistemato i documenti di mia moglie, riesco a portarla in Italia, vedrai come festeggerò il suo arrivo! Ogni giorno le farò assaggiare la Puglia: dalla focaccia, al mare, dal colore del vostro cielo alle colline. Sentirà che, anche qui, come da noi, ma solo nel deserto, il vento canta e le persone pugliesi sono speciali, perché hanno il colore e il sapore del pane, quando profuma».

© RIPRODUZIONE RISERVATA