

LA STORIA DI TRE MIGRANTI ACCOLTI A COSENZA

# Riscatto e futuro passano dalla pasta Imprenditori grazie a una startup

DOMENICO MARINO  
Cosenza

**S**ono arrivati dal Senegal e dalla Costa d'Avorio con una valigia carica di sogni, speranze e voglia di mettersi in gioco. Madi Minougouy ha vent'anni, Adama Traore e Sadia Diaby, uno in più. Da due anni vivono a Rogliano e Cosenza, all'interno di due Sistemi di accoglienza e integrazione: "Casa I-smaele" e "Strade di casa". Adama e Sadia in precedenza sono stati coinvolti nel progetto *Allarga lo spazio della tua tenda* finanziato dalla campagna Cei "Liberi di partire, liberi di restare" che ha previsto attività d'accompagnamento formativo e al lavoro e di cosiddetta terza accoglienza all'interno di Casa Nico nata in collaborazione col gruppo adulti di Azione cattolica della parrocchia Sacro cuore di Gesù e Madonna di Loreto, a Cosenza. Tutti e tre stanno realizzando il sogno di diventare imprenditori grazie a una startup che produrrà pasta fresca. Burocraticamente l'idea ha la forma d'una cooperativa di produzione e lavoro denominata Sam, che è un acronimo dei loro nomi, nata dal progetto *Fare sistema oltre l'accoglienza* per l'inserimento socio-occupazionale messo in cantiere dalla **Fondazione con il Sud** che l'ha finanziata nel quadro del bando "Immigrazione con il Sud". Sam potrà contare, nei suoi primi passi sul mercato, dell'aiuto della cooperativa Fo.Co. che insieme ad altre sigle farà da incubatore di impresa.

«Per tutto il primo anno li accompagneremo in maniera stretta, in seguito li affiancheremo sino a quando saranno autonomi», sottolinea il direttore generale della Fo.Co. Salvatore Brullo. Il quale precisa che la scelta imprenditoriale della pasta fresca è motivata da uno studio di settore che ha verificato la presenza di interessanti fette di mercato in questo ambito. La startup sarà sostenuta economicamente per l'acquisto delle macchine di produzione e le spese iniziali di fitto e adeguamento dei locali. Un team specializzato assicurerà il suo supporto per le attività di marketing e contatti con la clientela. Per essere pronti anzitutto dal punto di vista professionale, bravi a realizzare un prodotto al livello delle loro speranze, i tre migranti hanno frequentato un corso di formazione per maestri pastai.



Madi Minougouy, Adama Traore e Sadia Diaby

«I ragazzi sono molto motivati, entusiasti per l'occasione. Ora ci sarà da creare e attrezzare il laboratorio che nascerà a Piano Lago – aggiunge Brullo – ed entro sei mesi dovremmo essere pronti ad andare in produzione». La pasta prodotta sarà di alta qualità e per questo sono stati siglati accordi per sfruttare, tra l'altro, grano antico.

I tre giovani creano la cooperativa Sam nata dal progetto "Fare sistema oltre l'accoglienza" per l'inserimento socio occupazionale della **Fondazione con il Sud** che l'ha finanziata con il bando "Immigrazione con il Sud"

Con la pasta fresca i tre giovani africani, tutti di religione musulmana, produrranno anche ostie per le chiese locali. Una scelta mirata non solo a un'ulteriore e ancora più efficace integrazione nella realtà locale, ma anche a dare concretezza alla loro consapevolezza dell'importanza d'un percorso multiculturale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

