

La gastronomia sociale La "ri-partenza" ci prende gusto Una scommessa divisa per quattro



È un caso di "speranza operativa": domani, a Lecce, parte l'avventura di "Fattacasa": enogastronomia da asporto nel più ampio progetto "Ri-partenze in Salento". Lo gestiranno in quattro, tutti molto giovani. Italiani e stranieri. Disoccupati, al confine con la povertà: condizione che la pandemia ha aggravato. Seconda iniziativa a scopo sociale promossa da Curia e Banca Intesa San Paolo. **Cesari a pag. 14**



Leda CESARI

Classico caso di "speranza operativa": altrimenti speranza, avverte l'arcivescovo di Lecce, Michele Seccia, sarebbe in sostanza parola vuota, buona solo per dare fiato alle corde vocali, priva di quella valenza eversiva che il termine deve avere per cambiare uno stato di cose non propriamente esaltante. E così da domani, in via don Sturzo 32/B a Lecce, a due passi da piazza Ariosto, parte l'avventura di "Fattacasa": enogastronomia da asporto, delivery, catering tutti i giorni fino alle 15 (ma con un occhio già rivolto verso un prossimo dinner time con annessa pizzeria) che fa parte del più ampio onnicomprensivo progetto "Ri-partenze in Salento".

Lo gestiranno in quattro, tutti molto giovani. Italiani e stranieri. Disoccupati, al confine con la povertà: condizione che la pandemia ha aggravato. È la seconda iniziativa dopo "Defriscu", la gelateria sociale aperta un anno fa anche in via Palmieri 69, sempre a Lecce, e che va a gonfie vele.

Il progetto è promosso e attuato dalla Fondazione di Comunità del Salento e sostenuto da **Fondazione con il Sud**, Caritas Italiana, Fondazione Prosolidar e Banca Intesa San Paolo. Il succo è presto detto: bisogna superare la crisi pandemica che ha aggravato una situazione sociale già drammatica di suo, tornando al concetto di comunità. Concetto che ha dentro mille sfumature: la solidarietà, la carità, la compassione e anche la speranza. Quella, appunto, dei quattro giovani lavorando all'interno dell'enogastronomia per produrre piatti con materie prime di qualità, da agricoltura sociale e biologi-

Privati e Caritas E la pizza "sociale" diventa impresa



Accanto, "Fattacasa", pizzeria da asporto. Sopra, ieri la presentazione

ca e a chilometro zero - produrranno piatti pronti. E questi, una volta venduti («a prezzi modici», assicurano i promotori), serviranno a coprire i costi dell'impresa - la prima del genere in Puglia - e a finanziare gli stipendi dei ragazzi. Che potranno contare sull'aiuto formativo - nonché operativo - di affermati chef del territorio: in primis Gigi Perrone, decano dei ristoratori salentini messi subito a disposizione del progetto, ma rumors al riguardo annunciano il supporto alla nuova attività anche di Isabella Potì.

Un cerchio che si chiude. E il cerchio, si sa, è una figura perfetta. Che si perfezionerà ulteriormente con l'aiuto del territorio già dimostratosi estremamente generoso durante il lockdown quando - soprattutto nel primo periodo - decine di famiglie sono sopravvissute grazie al lavoro incessante della Caritas e delle altre associazioni di volontariato, e alle donazioni dei privati. «Uno stress test che ci ha lasciati in piedi ammacca-

ti e feriti - ha spiegato ieri il sindaco di Lecce, Carlo Salvemini - con troppe famiglie scivolate al di sotto della soglia di povertà. Ma senza giustizia sociale, si sa, non può esserci benessere per nessuno».

Alla presentazione del progetto - ieri, nel chiostro del Seminario del Duomo - erano presenti anche Ada Chirizzi, presidente della Fondazione di Comunità del Salento, don Marco Pagnello, capo dell'Ufficio politiche sociali e promozione umana della Caritas e, online, Sofia Narducci, responsabile del settore Iniziative per il sociale di Intesa San Paolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**"Ri-partenze"
finanzia
"Fattacasa":
asporto
venduto
da 4 ragazzi**