

**STORIE DI  
INTEGRAZIONE**

**SADIA E MADI, SBARCATI IN ITALIA DA MINORENNI, HANNO FONDA**

# «FACCIAMO LE OSTIE P

**«SIAMO ENTRAMBI MUSULMANI, MA QUESTO NON CI CREA PROBLEMI. ANZI. FARE QUESTO LAVORO È IL MIGLIOR MODO PER CONOSCERE E RINGRAZIARE IL PAESE CHE CI HA ACCOLTI»**

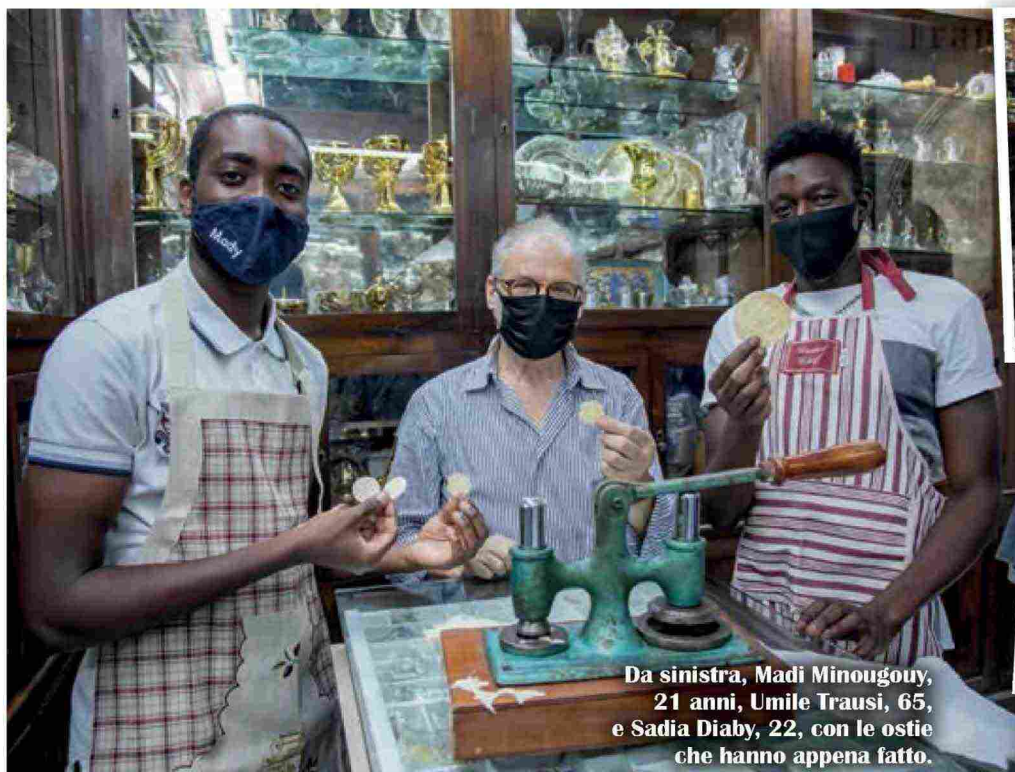
di **Eugenio Arcidiacono**  
foto di **Tony Vece**

**P**iove e fa freddo stamattina a Cosenza, ma appena entrati nel negozio di articoli religiosi di **Umile Trausi**, a due passi dalla cattedrale di Santa Maria Assunta, siamo avvolti da una nuvola di fumo e da

un piacevole calore: quello sprigionato dalla piastra in acciaio che serve a produrre la pastella dalla quale si ricaveranno delle ostie che poi finiranno nelle novanta parrocchie della diocesi.

A manovrare la piastra ci sono due ragazzi di fede musulmana: **Sadia Diaby**, 22 anni, senegalese, e **Madi Minougouy**, 21, ivoriano. Avrebbe dovuto esserci anche **Adama Traore**, ma oggi non si sente molto bene. Insieme, i tre ragazzi hanno costituito una cooperativa, la **Sam**, dalle iniziali dei loro nomi, e ora **si stanno preparando per iniziare la loro attività imprenditoriale: produzione di pasta artigianale e, appunto, ostie.**

Sadia e Madi sono arrivati in Italia con i barconi quando ancora erano minorenni. Hanno conosciuto entrambi



Da sinistra, Madi Minougouy, 21 anni, Umile Trausi, 65, e Sadia Diaby, 22, con le ostie che hanno appena fatto.

l'inferno della Libia, soprattutto **Sadia che porta sulle gambe e sulle braccia le cicatrici delle torture ricevute durante i dieci mesi in cui è stato in prigione.** Ma hanno avuto la fortuna di incontrare la generosità che è nel Dna dei calabresi e sono entrati a far parte del progetto "Fare sistema oltre l'accoglienza", finanziato dalla **Fondazione con il Sud**, che mira a far uscire i migranti da una logica di assistenza per trasformarli in contribuenti del Paese in cui hanno iniziato una nuova vita.

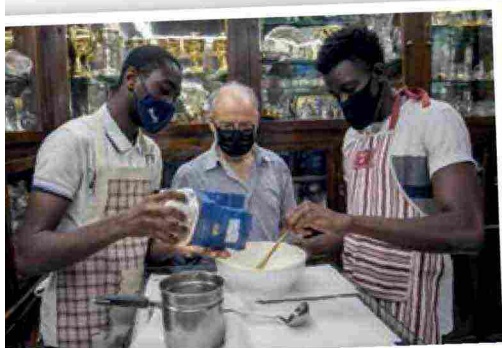
I tre si sono incontrati nel 2020 nella struttura di accoglienza Casa di Ismaele di Rogliano, paese a una ventina di chilometri da Cosenza. Hanno frequentato un corso per addetti alla produzione di pasta fresca e da lì è nata l'idea di mettersi insieme per lanciarsi

in questa nuova avventura. Spiega **Salvatore Brullo**, direttore della Onlus siciliana Fo.co, capofila dei soggetti che seguono il progetto: «Per tutto il primo anno **Fondazione con il Sud** si farà carico del 50% dei costi di produzione e del 50% del pagamento degli stipendi. Poi speriamo che la cooperativa si sostenga con gli utili». «Quasi tutti i progetti che avviamo poi proseguono sulle loro gambe», aggiunge il presidente di **Fondazione con il Sud Carlo Borgomeo**. «Ma il nostro obiettivo prioritario è favorire l'inclusione delle persone che aiutiamo. **La produzione di ostie svolgerà quindi un ruolo molto importante da un punto di vista culturale.**»

Oggi la produzione artigianale di particole è stata quasi del tutto soppiantata da quella industriale, prove-

**TO UNA COOPERATIVA IN CALABRIA PER PRODURRE PASTA E PARTICOLE ARTIGIANALI**

# ER SENTIRCI ITALIANI»



A lato, dall'alto, Madi e Sadia seguono le dritte del loro "maestro" Trausi nelle varie fasi di lavorazione delle ostie: l'impasto di acqua e farina, il versamento del composto sulla piastra bollente, la chiusura del macchinario con dentro gli stampi e la rifinitura delle ostie. A destra, i due ragazzi con operatori e ospiti di Casa Ismaele a Rogliano (Cosenza).



niente in particolar modo dalla Polonia. Ma in una zona in cui, nonostante tutto, è ancora forte il sentimento religioso, c'è spazio per una produzione di qualità, fatta per di più con farine artigianali di produttori del luogo.

Trausi racconta che ci sono stati periodi in cui arrivava a produrre 10 mila ostie alla settimana. «Mi aiutava mia moglie di notte, perché di giorno bisognava mandare avanti il negozio». Ora tutta la sua sapienza che rischiava di andare perduta per sempre la riversa su quei ragazzi arrivati da lontano. «Ho tanto da imparare da loro. **Mi è subito piaciuto il loro accostarsi al nostro mondo con curiosità, con la voglia di capire nel profondo chi siamo.**

Fare le ostie, spiega, è «un po' come fare le frittelle: si mescolano farina e acqua senza aggiungere il sale». Sadia gira con un mestolo fino a quando, come dice Trausi in dialetto, la farina "scila", è ben addensata, senza grumi. A questo punto, la versa sulla piastra bollente e Madi deve essere bravo a chiudere la parte superiore, dove sono incise le forme delle ostie, nel momento giusto, quello che darà alle particole la consistenza migliore. A questo punto, con un altro macchi-

nario i due ragazzi separano le ostie dal resto della pastella e le mostrano al loro maestro tutti soddisfatti.

Chiediamo a Sadia se il fatto di produrre dei pezzi di pane che, una volta consacrati, diventeranno l'essenza della fede cristiana crei qualche problema rispetto alle loro convinzioni religiose: «Al contrario, sono orgoglioso di imparare un lavoro che mi permette di comprendere e di ringraziare il Paese che mi ha accolto». «Siamo tutti fratelli e sorelle», aggiunge Madi, «**l'importante è conoscere e rispettare le usanze di ognuno.** Io non mangio carne di maiale, ma non ho avuto problemi a lavorare nel reparto macelleria di un supermercato».

Salutiamo Trausi, percorriamo una decina di chilometri e arriviamo a Piano Lago per visitare il laboratorio dove tra qualche mese partirà l'attività della cooperativa Sam. I locali sono ancora tutti vuoti, ma presto arriveranno i primi macchinari e Sadia immagina il suo futuro. In Senegal non ha più la mamma, morta in un incidente stradale, e il padre si è risposato. Ha però una sorellina che vive con la nonna e che non vede da quattro anni: «Appena sarà possibile, vorrei portarla qui».

