

San Marco la Catola. I taralli di Casa "Brecciolosa" che fanno bene alla salute mentale



I taralli di Casa per la Vita "Brecciolosa" di San Marco la Catola fanno bene alla salute mentale. Perché sono fatti a mano in modo artigianale da persone... 13 »



{ San Marco la Catola } La nuova produzione "Volio" realizzata da persone affette da problematiche psicosociali e/o psichiatriche

I taralli di Casa "Brecciolosa" che fanno bene alla salute mentale

I taralli di Casa per la Vita "Brecciolosa" di San Marco la Catola fanno bene alla salute mentale. Perché sono fatti a mano in modo artigianale da persone affette da problematiche psicosociali e/o psichiatriche ospiti della struttura socio-residenziale gestita da Sicura. E perché sono taralli all'olio extravergine d'oliva "Volio", al gusto dell'inclusione sociale e lavorativa, realizzato da braccianti agricoli con disagio psichico nell'ambito del progetto "Hopeificio" sostenuto da Fondazione Con il Sud. Taralli ed olio che raccontano il desiderio di assaggiare qualcosa di diverso, di buono, di innova-

tivo; che vogliono sostenere un progetto di inclusione socio-lavorativa e credere nell'idea che l'economia dello scarto diventa economia di opportunità.

Gli ospiti di Casa per la Vita "Brecciolosa" partecipano, infatti, a tutta la fase di preparazione e realizzazione del prodotto. L'iniziativa si svolge in collaborazione con il forno Briciole di Bontà di San Marco la Catola, che attraverso il titolare Francesco Santalucia ha messo a disposizione del progetto tutte le competenze necessarie a favorire il processo di realizzazione ed il coinvolgimento attivo dei protagonisti. Con il supporto degli operatori

ed educatori, quindi, gli ospiti della struttura due pomeriggi al mese seguono il Laboratorio dei Taralli, in continuità con il percorso di attività formative ed educative che hanno l'obiettivo di migliorare la permanenza e l'accoglienza dei beneficiari privi di validi riferimenti familiari o che necessitano di sostegno nel mantenimento del livello di autonomia e nel percorso di inserimento o reinserimento sociolavorativo.

Per entrare nel laboratorio, i novelli fornai rispettano tutte le norme igienico-sanitarie. Dopo la vestizione, indossano grembiule, guanti e cuffie. A

quel punto, sono pronti ad effettuare l'impasto, per poi procedere a stendere e chiudere i tronchetti dei taralli. Una volta pronti vengono inseriti sulle tavole per lasciarli in attesa di infornarli. I taralli vengono cotti sulle pietre del forno e al termine della cottura sono pronti per essere imbustati. «La finalità del Laboratorio di Taralli è di attivare percorsi di potenzialità lavorative per far riscoprire capacità residuali, creare momenti di impegno e socializzazione ed immaginare un'idea di produzione dei beni» ha spiegato Carmine Spagnuolo, presidente di Sicura. Chi è interessato all'acquisto può contattare il 320.8676367 o scrivere una mail a ordini@reteoltre.it

