

A S.Marco la Catola i taralli fanno bene alla salute Realizzati da persone con disagio psicosociale

Un progetto promosso dalla casa per la vita «Brecciolosa» sostenuta dalla **Fondazione con il Sud**

● **S.MARCO LA CATOLA.** I taralli di Casa per la Vita «Brecciolosa» 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 «Vollo», 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 e olio che raccontano il desiderio di assaggiare qualcosa di diverso, di buono, di innovativo; 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 auto-

nomia 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 informarli. 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

S.MARCO LA CATOLA
Il gruppo di lavoro nel tarallificio

