

**Guspini.** Duplice obiettivo: generare lavoro e favorire l'inclusione con la riabilitazione

# Il riscatto sociale dell'ex mattatoio

Verso l'apertura della struttura, gestione alla coop Santa Maria

Ancora qualche mese e l'ex mattatoio di Guspini avrà una nuova vita. Una rinascita che sa di riscatto. Per molto tempo i locali sono rimasti chiusi e ora volge al termine il processo di riconversione in centro di lavorazione di carni suine e prodotti ortofrutticoli del territorio grazie al progetto "Rest-Art Insieme per lo sviluppo e l'inclusione", finanziato da **Fondazione con il Sud** per circa 2 milioni di euro e coordinato dalla cooperativa Santa Maria di Guspini, ente capofila, assieme ad altri enti e realtà del terzo settore, con il supporto scientifico dell'Università di Sassari. L'obiettivo è creare un ecosistema economico locale che possa generare lavoro, innovazione nei prodotti e inclusione sociale con la riabilitazione di persone in situazioni di disagio.

## La situazione

«Abbiamo terminato la fase di messa a norma della struttura e ora partiamo con la sperimentazione dei prodotti. Nonostante il rallentamento dovuto alla pandemia, stiamo rispettando il cronoprogramma. Nell'ultimo anno c'è stata la posa di impianti elettrici, celle frigo e alcune macchine per la lavorazione delle carni - dice il presidente della cooperativa Santa Maria, Stefano Sanna - erano presenti alcuni macchinari e attrezzature per la lavorazione delle carni, quel-

●●●●  
**LO STABILE**  
Il rendering del progetto di riqualificazione della struttura



li a norma sono stati recuperati». La responsabile marketing, Ester Napolitano, aggiunge: «Stiamo completando l'acquisto delle attrezzature per le due linee produttive, la linea carne che riguarderà i salumi e la linea frutta-vegetali che interesserà la produzione di conserve, creme e sottolio, secondo le ricette tradizionali del territorio». Tra gli obiettivi, quello di sviluppare una rete di produttori per creare una filiera agroalimentare locale, assieme a un disciplinare di produzione. La nuova vita per la struttura riparte proprio con i lavori di restauro iniziati nel 2021, dopo un oblio durato quasi trent'anni. L'ex mattatoio risale al

1934, la sua chiusura al 1993 a causa del cambio delle normative europee sulla macellazione. Nel 2004 fu convertito in centro di lavorazione carni con un investimento di due miliardi di vecchie lire: non è mai stato aperto.

## Il futuro

Ci sono stati degli incontri, a Guspini e Arbus, che hanno coinvolto soggetti con una buona conoscenza della gastronomia locale con il fine di portare alla luce le ricette tradizionali e proporre dei prodotti che ne rispecchiasero la cultura gastronomica, potendo esprimere l'unicità e l'autenticità del territorio. Il dipartimento di Agraria dell'università sassarese

sta individuando le aziende che forniranno le carni suine: dai primi risultati, sono sei quelle tra Arbus e Guspini che hanno dato disponibilità. Il centro di riproduzione e certificazione del suino sarà nell'azienda "Agricola Cinquemme" che fornirà i lattinzoli agli altri allevatori che si occuperanno dell'ingrasso in allevamento semi brado. La gestione e la vendita dei prodotti saranno affidate a professionisti del settore. Il profitto generato dovrà essere destinato alla tenuta efficiente dello stabilimento e al finanziamento di progetti sociali di inclusione e sviluppo.

Giovanni G. Scanu

REPRODUZIONE RISERVATA

