



Stili di vita

Rubrica

di Laura Badaracchi

PASTA DI CAPEZZAIA, PER UN LAVORO DAVVERO INCLUSIVO

Cappelletti e tonnarelli per dimostrare che la parte incolta è una risorsa

Sugli scaffali delle Coop del Lazio, dei supermercati Despar ed Eurospar, si trovano confezioni “speciali” di cappelletti di carne, ravioli e cannelloni ripieni di ricotta e spinaci, pappardelle, fettuccine e tonnarelli all'uovo, chicche e gnocchi di patate... È variegata la produzione della “Pasta di Capezzaia”, che ha decisamente un valore aggiunto: a preparare i pacchi e a controllare la filiera sono anche Giada, Michele e Simone, tre persone con lieve disabilità che hanno frequentato il laboratorio sociale della Comunità di Capodarco di Roma. Dove persone disabili tra i 20 e i 50 anni imparano a manipolare, impastare e preparare la pasta.

«Il nome deriva dal margine inutilizzato dei campi, la parte incolta: metafora di chi può diventare risorsa», spiega **Luigi Politano**, presidente della Comunità di Capodarco di Roma. E ripercorre i passi che hanno permesso a un progetto inclusivo di diventare realtà grazie a un bando di concorso e a un finanziamento di 160mila euro raccolti attraverso le donazioni dei punti spesa dei soci Coop, «con l'obiettivo principale di inserire al lavoro persone con disabilità. La pasta fresca, già sperimentata nel laboratorio sociale,

ci è sembrata adatta. E poi l'Italia è il Paese della pasta: Capezzaia è pasta fresca all'uovo!».

«La filosofia di fondo? Non ci può essere solo un welfare che paga i servizi e o che si limita ad assistere», osserva Politano. «Il welfare deve essere inclusivo e, ove possibile, essere in grado anche di sganciarsi dallo Stato. Le persone disabili che lavorano sono inserite e si sostengono da sole. Un doppio vantaggio. Con la speranza di creare risorse anche per altri». Il presidente di Capodarco di Roma ne è convinto: «È possibile realizzare prodotti ottimi rispettando la qualità del lavoro, nella consapevolezza della sempre maggior difficoltà di reperire risorse per la spesa sociale e nella direzione di far diventare soggetti attivi di un'economia etico-sociale i consumatori, le imprese profit, il no profit e gli enti locali».

Un'idea di welfare non di assistenza, ma di restituzione

Nello stabilimento di Santa Palomba, a fianco dei ragazzi, c'è sempre **Gianluca Rossi**, responsabile della produzione e coordinatore del progetto, che ha alle sue spalle un'esperienza ultraventennale come pastaio.

Segue 365 giorni all'anno il lavoro di Giada, Michele e Simone, assunti a tempo indeterminato, impegnati fianco a fianco con altri lavoratori senza disabilità con cui si sono integrati perfettamente. «Si respira un bel clima e loro sono davvero bravi nelle varie mansioni che sono chiamati a svolgere». Nella filiera produttiva compaiono anche altri marchi, dato che la struttura è molto ampia: «Sono circa 1.800 metri quadrati, a cui si aggiungono i 500 di celle frigorifere», riferisce Rossi, auspicando una maggiore conoscenza del marchio «Pasta di Capezzaia», «di ottima qualità», per consentire «ulteriori assunzioni di altre persone con disabilità». Intanto nella vita di Giada, Michele e Simone questo lavoro ha significato una maggiore autonomia, anche se tutti e tre vivono ancora con i loro genitori. Ma Giada è riuscita a comprarsi la macchina, mentre Michele è orgoglioso del suo lavoro e Simone riesce anche a dare una mano, economicamente parlando, ai genitori, partendo prima dell'alba da casa per raggiungere lo stabilimento in via dei Rannicoli con diversi mezzi pubblici. Ci vuole determinazione, costanza e tanto entusiasmo per portare avanti nel tempo un impegno in un'impresa sociale ma anche commerciale a tutti gli effetti.

«Le materie prime vengono selezionate e monitorate costantemente. Tutti i nostri fornitori sono certificati, quindi maggior garanzia nella sicurezza e nella costanza della qualità della materia prima, Ogm free», riferisce con soddisfazione Gianluca Rossi. «Inoltre non acquistiamo ripieni preparati: i nostri soffritti di carne bovina fresca vengono

preparati giornalmente con sedano, carote, cipolle, «come fatti in casa»; besciamella e salse vengono preparate con il latte Uht e non in polvere, senza additivi e conservanti. E la sfoglia è solo di semola di grano duro, composta da ben sei uova». Non solo: l'altra pasta fresca prodotta nel laboratorio (non quella targata Capezzaia) viene donata all'Emporio Caritas di Roma, «a sostegno delle fasce svantaggiate», spiega Luigi Politano. «Un circuito che si chiude. È il welfare della restituzione: ognuno dà quello che può, ovvero il progetto originario della Comunità di Capodarco sotto altra forma». Per contatti e ulteriori informazioni, cell. 328/8397686, pastadicapezzaia@virgilio.it, Capodarcoroma.it/pastadicapezzaia.htm, Pastadicapezzaia.blogspot.com. •

