
Da tre giovani africani pasta fresca e ostie per la messa

Autore: Amanda Cima

Fonte: Città Nuova

È stato inaugurato a Mangone, in provincia di Cosenza, il pastificio “SAM”. Il risultato del progetto “Fare sistema oltre l’accoglienza” che ha fatto da incubatore d’impresa

Sono tre giovanissimi - **Sadia Diaby, 23 anni, Adama Traore, 23 anni**, entrambi del Senegal, **Madi Minougouy, 22 anni**, della Costa d’Avorio - gli imprenditori che sabato 22 aprile a Mangone (CS) hanno inaugurato il loro pastificio: insieme hanno infatti costituito la cooperativa SAM (dalle iniziali dei loro nomi), un’azienda per la produzione di pasta fresca e ostie - queste ultime con il brand **“PARTICULA – pane per la messa”**. Cosa che potrebbe dirsi quantomeno curiosa nella misura in cui i tre sono musulmani, ma che è tanto più segnale di integrazione e volontà di dialogo anche tra fedi diverse.

La nascita della cooperativa è stata stimolata dal progetto “Fare sistema oltre l’accoglienza”, sostenuto da **Fondazione con il Sud**, dalle cooperative **Fo.Co., di Chiamonte Gulfi (Rg) e Mi.Fa., di Cosenza, Amu (Azione Mondo Unito) e AFN (Associazione Azione Famiglie Nuove)**. Oggi Sadia, Adama e Madi producono e vendono il loro prodotto già apprezzato da molte famiglie, ristoranti e rivendite commerciali.

L’arcivescovo di Cosenza Giovanni Checchinato con Madi Minougouy (Foto delle cooperative Fo.Co. e SAM)

A tagliare il nastro inaugurale sono stati **il presidente della cooperativa, Adama Traore, insieme a Sadia Diaby, Madi Monougouy, al sindaco, Orazio Berardi, al parroco di Piano Lago, don Franco Staffa**. Erano presenti anche il sindaco di Rogliano, Giovanni Altomare, con il presidente del consiglio, Antonio Simarco e il sindaco di Santo Stefano di Rogliano, Lucia Nicoletti. Ai tre giovani imprenditori è arrivato anche il saluto dell’Imam Mokhtar Dramé.

Il progetto del Pastificio SAM parte da lontano. Sadia, Madi e Adama sono arrivati in Italia da minorenni, cinque anni fa. Erano giovani e con tanti sogni nel cassetto: avevano sfidato il mare e i pericoli ed erano approdati in Calabria, a Corigliano. Erano ospiti del Sistema di Accoglienza e Integrazione (SAI) di Rogliano “Casa Ismaele”, gestito dalle Coop. Fo.Co. e Mi.Fa. e da AFN.

Due anni fa la svolta. **Dopo aver imparato la lingua e un mestiere, hanno scelto di fare i pastai**, frequentando un corso. **Il progetto “Fare sistema oltre l’accoglienza” ha fatto da incubatore d’impresa:** sono stati seguiti e accompagnati. In questi anni, vari ostacoli burocratici hanno rallentato il loro percorso. Oggi il sogno è diventato realtà.

«Siamo felici di aver realizzato il nostro sogno e di poterlo fare qui, in Calabria, nella terra che ci ha accolto. Oggi finalmente il sogno del nostro futuro è diventato realtà - ha detto **Madi Minougouy** - Chi ha assaggiato il nostro prodotto lo ha apprezzato. Noi abbiamo puntato tutto sulla qualità. Invitiamo tutti a venire ad assaggiarlo».

Da sinistra: Adama Traore, Sadia Diaby, Salvatore Brullo, Giovanni Calabrese, Madi Minougouy all’inaugurazione di SAM (Foto: delle cooperative Fo.Co. e SAM)

«Il pastificio artigianale SAM è nato grazie al progetto “Fare sistema oltre l'accoglienza” – spiega **Salvatore Brullo, direttore generale di Fo.Co.** - qui a Rogliano si è lavorato per la formazione professionale e l'inserimento professionale. Vorrei sottolineare un dato: questo **non è un progetto di buona accoglienza**, non è un'esperienza di buona integrazione, ma **è una start up d'impresa**. Questi ragazzi danno il loro contributo alla società **avviando un'attività produttiva, generando utili, generando ricchezza sociale, pagando le tasse, i contributi, gli affitti**. È una realtà altamente innovativa, nata da un bisogno: noi la sosteniamo, ma questi giovani la portano avanti in maniera egregia».

«Questa è un'esperienza molto bella di collaborazione tra diverse realtà, diverse associazioni - commenta **Gaetano Gabriele, presidente della cooperativa Mi.Fa.** – ricordo ancora il giorno in cui, cinque anni fa, siamo andati a prendere questi ragazzi a Corigliano. Erano appena sbarcati ed erano minorenni. Poi sono stati affidati a Casa Ismaele, lì sono cresciuti e si sono formati. Poi è arrivata la possibilità di proporre questo progetto imprenditoriale. All'inizio erano coinvolti sia ragazzi italiani che stranieri. Poi sono rimasti solo loro. Ci ha colpito la loro decisione di produrre, insieme alla pasta fresca, anche le ostie. Ci hanno detto: “Vogliamo produrre il pane per la messa dei nostri fratelli cristiani”».

«Quando ho conosciuto Adama, Madi e Sadia – spiega **Giovanni Calabrese, responsabile del progetto “Fare sistema oltre l'accoglienza”** – sono stato colpito dalla loro voglia di scommettersi, di realizzare il loro sogno, senza mai arrendersi o scoraggiarsi. Attorno a questo progetto c'è stata una grande rete di collaborazione, di singoli e di aziende. Tra questi, il Molino Casillo di Corato, in Puglia che, tramite la **Fondazione Casillo**, ha dato un importante contributo per la realizzazione del pastificio, donando 1000 chili di farina per la fase di start up. Ma il contributo maggiore lo hanno dato questi tre giovani, che hanno creduto nel progetto e si sono spesi fino in fondo. Ci hanno creduto e, nonostante gli ostacoli burocratici, sono riusciti a raggiungere l'obiettivo. E ora tanti hanno acquistato questo prodotto, peraltro veramente buono ed è molto apprezzato».

[Qui il video](#) dell'inaugurazione e le interviste.

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile e i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it