
Jajius, l'azienda domestica funziona

Autore: Candela Copparoni

Fonte: Città Nuova

Cosa fare per continuare a vivere in Sardegna quando gli sbocchi lavorativi si presentano scarsi e retribuiti in maniera insufficiente? L'intraprendenza e la perseveranza come risposta alla difficile condizione occupazionale dei giovani in Italia. Un approfondimento sull'argomento nell'inchiesta di giugno della rivista Città Nuova.

Ielena Todde Guaita ha 26 anni e abita a **Iglesias**, in Sardegna, da quando ne aveva 6. Si è trasferita nell'isola insieme a suo fratello nel 2004 dalla sua città natale, Minsk, in Bielorussia. In questa nuova terra, circondata dall'affetto della sua famiglia adottiva, **si è sentita subito a casa e ha iniziato ad amarla ogni giorno di più**, facendola diventare sua. Tant'è vero che mi racconta: «Per cercare di non andare via mi sono inventata un lavoro». Fino a qualche anno fa, Ielena sognava di andare all'università e diventare tecnico della riabilitazione psichiatrica. Poi, a un certo punto, si è resa conto che forse non era quella la sua strada, **la sua missione**. Ielena Todde Guaita, proprietaria dell'azienda domestica Jajius, in Sardegna. Foto: Candela Copparoni Mossa da una **forte passione per l'arte culinaria**, imparata dai nonni Guaita, ha messo le mani in pasta e ha tirato fuori le antiche ricette familiari per dare seguito ad un'azienda nata quasi un secolo prima. Infatti, il primo **panificio Guaita** apriva a Iglesias nel 1928. «Il tutto è nato da mio bisnonno, Pietro Guaita. Il suo era uno dei panifici più grandi di Iglesias. Ad oggi la gente si ricorda di questo cognome, che è **garanzia di qualità**». La particolarità di **Jajius** – “nonni” in sardo –, l'azienda aperta da Ielena Todde Guaita è che si tratta di **un'impresa domestica**. È un concetto ancora poco conosciuto: in pratica non c'è un locale, un punto vendita; Ielena cucina i suoi **prodotti da forno e pasta fresca** nel laboratorio che ha sistemato nella casa in cui vive, proprio quella dei nonni Guaita in cui aveva imparato da loro a impastare i primi dolci. **Le regole sono le stesse che valgono per qualunque altra azienda alimentare**: partita Iva, manuale di autocontrollo Haccp per la sicurezza alimentare, controlli Asl della casa, nella quale si devono garantire gli spazi e i tempi adeguati per la produzione del cibo. «Il pubblico non può entrare in casa, e all'inizio è stato difficile, perché la gente non si fida di ciò che non conosce», spiega la giovane. Tuttavia, pian piano si è guadagnata la fiducia di vari clienti, per lo più venditori, che offrono i suoi prodotti nei propri locali. In più, è riuscita a farsi conoscere col passaparola e con la presenza sui social, ma anche essendo presente in diverse fiere, nelle quali può avere un contatto diretto con le persone e **raccontare dell'unicità dei suoi prodotti alimentari**. Infatti, quello che li rende speciali è l'utilizzo di **materie prime a chilometro zero**. L'intento è di approfittare delle **risorse del territorio locale** o, in suo difetto, della Sardegna. Per fare ciò, **Ielena cucina con farine locali biologiche**, di grano grezzo, macinate a pietra. «Questo grano in commercio non si trova. Per questo **il prodotto finale è diverso...** Questo è il mio cavallo di battaglia», confessa l'imprenditrice. Produzione di ravioli di Ielena. Foto: profilo Facebook Jajius Di Ielena Todde-Guaita La sua specialità sono i “**mustazzeddus**”, che costituiscono la sua produzione principale. In pratica si tratta di una focaccia ripiena con pomodori, aglio e basilico, tipica della cucina sarda con origine iglesiente. Oltre alle tradizionali “ricette della nonna”, molto apprezzate e ricercate, Ielena **aggiunge un tocco personale alle sue creazioni**, generando innovazione e nuovi sapori. È il caso dei biscotti al vino Cannonau, o dei mustazzeddus al radicchio e al cavolo rosso. L'impresa **Jajius di Ielena Todde Guaita** porta, inoltre, il marchio di qualità etico-ambientale **WarFree**, garanzia che le materie prime utilizzate e la gestione aziendale non supportano in nessun modo l'attività bellica. A Ielena il lavoro manuale dà tanta soddisfazione. Continuare a portare avanti l'attività dei suoi nonni **ha un valore non solo emotivo, ma anche di superamento personale e di espressione del proprio talento**. E a dar conferma di questa sua vocazione è il riscontro di chi afferma che la qualità del prodotto si sente, così come gli ordini che, nonostante abbia iniziato da

poco, arrivano già da tutto il Sulcis-Iglesiente. Con tutto ciò, la situazione lavorativa non è rosea e la giovane si vede costretta ad affiancare alla sua attività imprenditoriale un secondo lavoro per sostenersi economicamente. «Nell'isola è difficile trovare un lavoro ben retribuito, e le condizioni contrattuali non offrono stabilità a lungo termine», spiega Ielena. Perciò, malgrado tutti gli sforzi e la fatica fisica, **la forza della sua passione la spinge a proseguire**, nella speranza di riuscire un giorno a dedicarsi completamente a questo sogno culinario che non ha fatto che cominciare. __

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__