

La Locanda dei Buoni e Cattivi



Vi piacciono i **posti con una storia**? A me sì. Se la storia poi è positiva ne vado matta, un po' come succede per le limited edition della qualunque.

A Cagliari c'è un ristorante/b&b che porta con sé non solo i sapori di una cucina rigorosamente a Km 0, non solo il comfort di una villa anni '60 che ha conservato gli ambienti e gli arredi originali della casa signorile, ma anche, soprattutto, una storia rara che ha avuto un finale altrettanto inaspettato.

La Locanda dei Buoni e Cattivi, prima di tutto, nasce sulla carta: la Fondazione Domus de Luna aveva intenzione di aprire un locale che potesse aiutare a sostenere persone in qualche modo disagiate. Il progetto **Make a Change - movimento per il business sociale** pubblicava, più o meno nello stesso periodo (2010), il concorso per l'imprenditoria sociale **Il più bel lavoro del mondo**. Il passo dalla proposta dell'idea alla vincita del bando è stato quasi automatico: la Locanda dei Buoni e Cattivi in poco tempo è diventato un progetto

concreto che dà attualmente lavoro a 18 persone, la maggior parte delle quali proviene da comunità di accoglienza.

Madri sole e disagiate, così come ragazzi che hanno alle spalle una storia difficile (molti vengono segnalati alla *Locanda* dal Tribunale dei Minori e dai servizi sociali) trovano in questo posto una **possibilità di riscatto** e di **nuova inclusione sociale**. E' il lavoro a renderli finalmente autonomi in maniera legale, a permettere loro di costruirsi un'identità al di fuori dell'ambiente fino ad allora frequentato ed è sempre il lavoro il ponte che gli permette di costruirsi una famiglia al di là di quella 'biologica'.

Va detto che la *Locanda* si fa promozione senza puntare troppo sull'aspetto sociale: il rischio sarebbe quello di 'far pena' e attirare i clienti solo per questo motivo. L'obiettivo è quindi sempre stato quello di offrire **la più alta qualità sia in termini di accoglienza, sia in termini di ristorazione**.

Pane, dolci e pasta sono rigorosamente fatti in casa. Lo **chef**, che come i fondatori della *Locanda* ha sposato al 100% il progetto diventando una vera e propria guida per i ragazzi che lavorano con lui, propone un **menu ricercato** che **cambia di settimana in settimana** vista la predilezione per ingredienti a Km. 0.

Per maggiori informazioni sulla *Locanda dei Buoni e Cattivi*: www.locandadeibuoniecattivi.it

Per informazioni su *Make a Change* e sul bando attualmente aperto: www.makeachange.it
e www.makeachange.it/il-piu-bel-lavoro-del-mondo.