

Padre Elia e l'esperienza della "Locanda dei buoni e dei cattivi"

Un aiuto a cinque stelle

Cucina d'alta qualità per dare una mano ai ragazzi

Gambero Rosso, Touring Club, Slow Food e da ultimo il premio assegnato da Make a Change come miglior progetto d'impresa sociale in Italia. È "La locanda dei buoni e dei cattivi", un ristorante con camere della Fondazione Domus de Luna, in via Vittorio Veneto a Cagliari. Un posto dove si mangia e si dorme, ma soprattutto un'impresa sociale nata per dare una mano ai ragazzi e alle mamme in difficoltà. Tra loro ci sono anche alcuni dei giovani delle comunità di padre Elia Salis. Attualmente sono di-

ciotto le persone che si occupano del ristorante e delle camere, tra cuochi (formati e istruiti gratuitamente dallo chef stellato Roberto Petza che si è innamorato del progetto), camerieri, lavapiatti e addetti alla reception e amministrativi, molti i contratti a tempo indeterminato. Tra loro poi ci sono i tutor, anch'essi figure professionali dell'accoglienza, che coordinano il lavoro e mandano avanti l'impresa sempre nell'ottica della cura e dell'attenzione nei confronti dei loro ragazzi.

Cucina di alta qualità e

prezzi accessibili, un vero e proprio business sociale creato per dare una possibilità a chi normalmente viene emarginato.

L'idea nasce da Domus de Luna - e dal suo fondatore Ugo Bressanello - una fondazione onlus che opera in Sardegna con quattro comunità di accoglienza e cura destinate alla tutela dei minori allontanati dalle famiglie e delle madri con bambini. L'associazione opera anche con i ragazzi delle scuole, nei centri di aggregazione e al carcere minorile. (mar. pi.)

RIPRODUZIONE RISERVATA



Elia Salis durante un contrasto in campo con Ivo Plga

