

VareseNews

Da un anno si cucina la pasta che sa far sorridere

Pubblicato: Venerdì 20 Ottobre 2023



Un anno di pasta, ravioli, tagliatelle, ma soprattutto trecentosessantacinque giorni di sorrisi ricchi di speranza.

Oggi 20 ottobre 2023 a Castellanza si festeggia il primo anniversario del laboratorio di pasta fresca **“Fatti della stessa pasta”**, l’iniziativa della **Comunità terapeutica riabilitativa residenziale “Il progetto”** volta a offrire un’**opportunità lavorativa a persone con problemi di dipendenza**.

In un anno il negozietto di via Cavour ha posto le basi per diventare un punto di riferimento importante per l’intera comunità, che ogni giorno decide di rivolgersi a loro per acquistare **pasta fresca da portare a casa**, per mangiare un piatto in compagnia **nel locale ricco** di colori o per fare un **dono solidale**. Tanti anche gli studenti universitari che scelgono “Fatti della stessa pasta” per mangiare insieme o fermarsi a studiare.



Grazie all'iniziativa, alcune persone con problemi di dipendenza hanno potuto iniziare a progettare il proprio futuro: **avere un lavoro rappresenta il primo mezzo per ambire a quell'autonomia necessaria a camminare da soli.**

“Fatti della stessa pasta”, a Castellanza un piatto di gnocchi può fare del bene

Di tutto questo non possono che sorridere i volontari, che con entusiasmo portano avanti il progetto, presentando il loro menù e soprattutto tutto il bene legato a un acquisto solidale.

“Tutte queste diversità le troverete un pò insolite, perché non siamo “il solito” pastificio, nemmeno il solito ristorante e neppure il solito negozio.

Per il nostro pastificio l'inserimento nel mondo del lavoro di persone che hanno attraversato un periodo di grande difficoltà o che risultano svantaggiate é il nostro “piatto forte”.

Tutto da noi è semplice e informale. Come a casa.

E anche le nostre stoviglie non sono omogenee, tutte uguali, tutte “omologate”.

Sono **una raccolta di diversità**: ogni piatto è un pezzo di storia, un pezzo unico a modo suo a dire il vero, ancora più prezioso nelle sue caratteristiche se affiancato agli altri pezzi. Tutti piatti ma tutti differenti.

Eppure tutti fatti “della stessa pasta”, la stessa argilla in origine. La stessa terra. Noi siamo anche così: **guardiamo più al contenuto che alla forma**. Noi siamo “Fatti della stessa pasta” scrivono i volontari, mettendo in luce tutti i valori che ruotano attorno a questa dimensione.



Buon compleanno dunque a “Fatti della stessa pasta” e grazie a chi sa impegnarsi ogni giorno per gli altri.

[Santina Buscemi](#)

santina.buscemi@gmail.com