



Regalato alle associazioni

Il pane e i prodotti che fanno i rifugiati nell'ambito di un corso professionale viene donato ad associazioni di Barriera di Milano che si occupano di aiutare le famiglie in difficoltà

PAOLO COCCORESE

Il pane dei rifugiati ha un aroma forte e deciso. È il profumo del futuro per questi ragazzi, che nasce da mani scappate dalla guerra, arrivate nel nostro Paese con l'idea di ricostruirsi una vita lontano dalla miseria, dalla paura, dalla morte. Come quelle di Adamo Noho, 22 anni del Niger, tuareg di famiglia musulmana. «Sono fuggito - dice - quando il mio villaggio è stato attaccato da Boko Haram. Hanno ucciso mio padre, sono scappato in Libia con mia madre e mio fratello. Poi, sono stato buttato su una nave. Da allora non ho più loro notizie». Si racconta mentre impasta, con le mani sporche di farina. Simbolo universale di pace e di condivisione, il pane fatto dai rifugiati è il cuore di un percorso studiato non solo per dare una possibilità ai profughi che, con il loro lavoro, diventano ancora di salvataggio per le famiglie in difficoltà di un quartiere fragile come Barriera di Milano.

I ragazzi imparano in un corso professionale di «Panetteria e pasticceria da forno» organizzato dai salesiani del Cnos-Fap, associazione specializzata nella formazione lavorativa, pensato per dare una possibilità a 22 allievi con alle spalle storie simili a quella di Noho. Rifugiati e richiedenti asilo del centro «Fenoglio» di Settimo che a gennaio hanno iniziato un percorso del gusto che si è concluso con uno stage nel centro Cnos di San Benigno dove si sono messi alla prova per preparare prodotti da forno. Impegno, studio, ma non solo. Anche la voglia di fare del bene.

Così, la seconda tappa di questo percorso è in Barriera di Milano. Quello che viene sfornato - pizze farcite, grissi-



Circoscrizione 6/Barriera di Milano

Il pane dei rifugiati per le famiglie in difficoltà



che ricevono una mano la restituiscono alla comunità con ore di volontariato. «In accordo con il Consorzio S-Nodi e la cooperativa Sumisura - dicono gli organizzatori - pane e altri prodotti sono stati consegnati ai Laboratori di Barriera di via Baltea. E distribuiti come "pacco extra" di Fa Bene».

Ma il pane dei rifugiati sa di futuro anche per un altro motivo: dà fiducia anche agli aspiranti panettieri come Deam-meh Harouna, 26 anni, del Gambia. «Ho dovuto abbandonare la mia famiglia per sfuggire alla morte - racconta -. Poi, dalla Libia sono arrivato in Sicilia». Una strada non facile, ma che adesso sembra un po' meno dura pensando a quanta solidarietà ci può essere dietro a una delle pagnotte che ha infornato con i suoi compagni di corso.

ni, croissant e torte - viene distribuito anche ad altre persone. I prodotti impastati dagli studenti-rifugiati sono diventati un aiuto concreto per le famiglie di Fa Bene del quartiere, un progetto che salva l'invenduto dei mercati e lo mette in un circuito in cui le famiglie