



Alcuni momenti dell'inaugurazione, sabato scorso

IN VIA GALIMBERTI A BIELLA

“La Pecora Nera”: aperta la Bottega della speranza

Sugli scaffali verdure, conserve e prodotti biologici coltivati nell'ambito del progetto sociale di “Itaca”

Senza conoscere il progetto sociale da cui deriva, si potrebbe pensare che l'apertura della “Bottega La Pecora Nera” in questo periodo di crisi economica e restrizioni alla mobilità sia un azzardo. Invece, appena varcata la soglia d'ingresso, è facile accorgersi delle preziose intenzioni di Susanna Peraldo e Caterina Miracola, presidente e vice dell'associazione Itaca, da cui la bottega e l'omonima cooperativa sociale hanno avuto origine.

«Aprire un negozio in questo momento è un segno di speranza» dice Peraldo. «Il Covid ha reso tutto più difficile, ma noi crediamo che sia importante non abbattersi e impiegare tutte le forze disponibili per superare le difficoltà». La bottega è stata inaugurata sabato, occupa lo spazio commerciale di via Galimberti 39/c, a Biella. Nell'area completamente rinnovata sono esposti prodotti biologici di qualità, provenienti dal territorio. Frutta e verdura, riso, vini, conserve e marmellate portano il marchio “La Pecora Nera”, mentre pane, pasta, dolci e formaggi sono stati scelti tra i migliori produttori locali e regionali, sensibili alle esigenze di chi predilige la cucina naturale.

«La salute è una delle nostre priorità» dice Susanna Peraldo «e con la vendita di prodotti bio intendiamo rispondere alle preferenze di una clientela che è attenta a ciò che mangia e alla provenienza di quello che porta in tavola». La cura della terra e la coltivazione di verdure e frutta senza l'utilizzo di pesticidi è il cuore del progetto della cooperativa “La Pecora Nera”, che trova nella bottega la sua spontanea evoluzione. La prima pagina di questa esperienza è stata scritta dall'associazione Itaca di Cerrione, impegnata nel recupero e nell'integrazione degli ex detenuti e di persone in difficoltà. Tra le attività realizzate nel carcere di Ivrea e nella sede di Cerrione c'è la coltivazione di campi e serre. Con il tempo, Peraldo e Miracola



hanno sentito nascere un sogno: trasformare in conserve e confetture il frutto della fatica dei beneficiari del progetto e fare in modo che il loro impegno diventasse un'opportunità di lavoro.

Ci sono voluti tempo e dedizione: la cooperativa è nata a fine 2018 e in quel momento sembrava lontano il traguardo di aprire una bottega. Negli ultimi mesi la pandemia ha reso più diffi-

cili gli adempimenti necessari per arrivare all'apertura, ma la “Provvidenza”, a cui Peraldo e Miracola dicono di affidarsi sempre, ha dato loro una mano. Lo ha fatto anche affiancando loro artigiani e professionisti che, nello svolgere il proprio lavoro, hanno messo un pezzo di cuore e spesso un contributo in più, come il consiglio che potrebbe dare un amico. Anche in questo caso la scelta è caduta su artigiani biellesi. «Abbiamo sentito da parte di tutti un grande coinvolgimento nel progetto e ci siamo convinte di essere sulla strada giusta: il sogno della bottega era diventato contagioso».

C'è in progetto anche la vendita di oggetti di artigianato realizzati nei laboratori di sartoria creativa che Itaca ha aperto sempre all'interno del carcere di Ivrea. Borse, mascherine, capi di abbigliamento riempiranno un corner all'interno del negozio. Mentre dietro al bancone

sono già esposte le calze che, riempite di dolciumi e specialità, possono diventare un dono in vista dell'Epifania.

«Questa bottega è un'opportunità di lavoro» conclude Peraldo. «Ma vorremmo che non fosse solo un luogo di vendita: in futuro intendiamo organizzare alcune occasioni di incontro per divulgare informazioni sui temi della salute e della sana alimentazione».



Caterina e Alessandro

La cooperativa

«Dopo tanto disfare, germoglia qualcosa»

La cooperativa “La Pecora Nera” ha iniziato la propria attività a fine 2018. La denominazione è nata all'interno del carcere di Ivrea, dove da anni l'associazione Itaca propone progetti di recupero e integrazione. Spiega la presidente Susanna Peraldo: «Spesso, durante i colloqui con i detenuti che potevamo includere nei nostri progetti, molti si definivano “la pecora nera della famiglia”. E allora abbiamo pensato di fare nostro questo concetto, considerandolo però nella veste della speranza. È un invito a pensare che ci può essere una possibilità di riscatto. In fondo tutti noi, che lo ammettiamo o meno, siamo stati almeno una volta pecore nere».

All'interno del carcere di Ivrea ci sono due serre coltivate anche con la collaborazione dell'Istituto Gae Aulenti di Biella. L'esperienza sta dando buoni frutti, non solo dal punto di vista agricolo. Racconta Caterina Miracola: «Dietro a questo progetto c'è l'obiettivo di dare lavoro ai detenuti. In questo modo si restituisce loro la dignità che hanno perso per mancanza di affetto, o perché sono nati in famiglie in cui la delinquenza era all'ordine del giorno e non hanno avuto la possibilità di conoscere altri modi per crescere. Due settimane fa sono state nelle serre del carcere e un detenuto mi ha detto una frase che mi ha toccato il cuore: “Ho sempre disfatto tutto nella mia vita, adesso sto vedendo germogliare qualcosa”. Questo mi ha regalato una grande soddisfazione: è il segno che il progetto funziona».



I campi a Cerrione in cui vengono coltivati i prodotti

“

In questo periodo così difficile abbiamo deciso di inaugurare il negozio anche per dare un segnale di speranza. Crediamo sia importante non abbattersi e rimboccarsi le maniche

”