

LA STORIA

Porta Palazzo, dal forno di casa a realtà imprenditoriale

Una coop di panettiere per dare vita a un sogno

SARA STRIPPOLI

LA MATTINA escono con il capo velato con una sporta sotto il braccio. Dentro, uno sull'altro dieci, venti, trenta pani. Caldo e fragrante pane arabo, appena uscito dal forno di casa. Si dirigono verso piazza della Repubblica. Qualcuna entra nella macelleria araba e li fa fuori tutti insieme a cinquanta centesimi al pezzo.

SEGUE A PAGINA XIV

Progetto di The Gate prepara le massaie arabe al salto dalla "pita" fatta in casa alla produzione imprenditoriale

Il sogno delle "donne del pane"

Nasce a Porta Palazzo la coop delle fornaie maghrebine

Oggi fanno le pagnotte in cucina e le vendono rischiando il sequestro per commercio abusivo

In un corso di 200 ore si esercitano e studiano norme igieniche e contabilità

SUI BANCHI

Un momento del corso per le donne maghrebine



(segue dalla prima di cronaca)

SARA STRIPPOLI

ALTRE girano fra le bancarelle del mercato di Porta Palazzo e lo vendono alle signore italiane o ai magrebini a 1 euro al pezzo. Se c'è aria di polizia in giro se la danno a gambe, dopo aver lanciato un segnale in codice alle altre per avvertirle dell'imminente pericolo. Se le pescano, il lavoro di qualche ora nella cucina di casa finisce al canile. È lì infatti che i loro pani caldi finiscono in caso di sequestro per vendita abusiva per strada. Alla fine della settimana, il gua-

dagno può oscillare sui 15-20 euro.

Sono dieci o venti le donne del pane, dipende dai giorni. C'è chi lo fa in modo saltuario, chi esce tutte le mattine alla stessa ora. E c'è pure chi torna per il giro pomeridiano, per portare il pane caldo ai marocchini che tornano dal lavoro. «A nessuno piace vendere per strada perché in Marocco è disonorevole, ecco perché la maggioranza preferisce avere un

paio di negozi con i quali trattare», spiega Naima, che in patria vendeva vestiti ed è arrivata in Italia per seguire il marito. Fare il pane in casa in Marocco è normale, si fa ogni mattina

per mariti e figli: perché non tentare di tirare su qualche spicciolo per le piccole spese?

Le donne del pane hanno tutte famiglia e adesso anche un sogno. Mettere su una cooperativa e trovare un forno dove poter cuocere e vendere. Finalmente in modo legale. Orgogliose della loro maestria di panettiere dall'arte antica. Da qualche mese The Gate, insieme con l'associa-

zione Apolié, ha fatto partire un progetto che potrebbe presto trasformare la chimera in realtà. Si chiama Shanghai (l'*Sciangai* era il mercato nero nel dialetto piemontese

dell'800) e ha come obiettivo il recupero di attività abusive da canalizzare in attività imprenditoriali. Naima, Kahadija e le altre adesso vanno a scuola: in un forno imparano le norme igieniche italiane, fanno pratica, studiano come tenere un libro contabile. Duecento ore di seria formazione. «Stiamo verificando la possibilità di trovare un negozio e concedere l'utilizzo di un forno anche solo in alcune ore della giornata», racconta il neo assessore alle Politiche per l'integrazione Ilda Curti. Il sogno del forno è a un passo dall'avverarsi. Poi sarà la volta dei taxisti nigeriani, dei venditori di menta, del geniale commerciante marocchino che di notte porta nei termos tè e caffè ai montatori delle bancarelle: «C'è tutto un mondo di creatività da riportare in superficie. Un modo per combattere l'illegalità per regalare autonomia».



un'antica tradizione

Una massaia maghrebina impasta il pane che cuocerà nel forno di casa. In Marocco il pane viene tradizionalmente preparato ogni giorno dalle donne nelle proprie cucine: oggi questo patrimonio di sapere domestico e artigianale potrà essere valorizzato attraverso una cooperativa che riunirà le «donne del pane» di Porta Palazzo