

Ripartire dalla semplicità E scommettere sui talenti

Cometa

Il Pane di Sandro è una realtà in cui persone con disabilità o fragilità possono imparare un mestiere

Alle sette e mezza, il forno di Cometa lavora già da tempo. È qui che pane, brioche, focacce, pizze e dolci diventano qualcosa di più di un elenco di prodotti. Sono il risultato visibile (e gustoso) di un modo diverso

di intendere il lavoro. Era la primavera del 2022 quando Cometa apriva per la prima volta Il Pane di Sandro, una panetteria, pasticceria e caffetteria dove oggi lavorano nove persone, tra professionisti, educatori e persone con disabilità o fragilità. E sono proprio quest'ultime ad imparare un mestiere, assumersi responsabilità, lavorare con gli altri e contribuire a un risultato che deve essere, prima di tutto, buono. L'esperienza di via Car-

so, che segue il modello già applicato in altri progetti di inclusione lavorativa di Cometa, è una fortuna giunta dopo una sfortuna: il Covid, che nel 2020 blocca all'improvviso il lavoro del catering di Cometa.

La ripartenza arriva da una delle cose più semplici: farina, acqua, lievito, tempo. Grazie anche al sostegno di Fondazione San Zeno, che contribuisce alla ristrutturazione del locale, nasce Il Pane di Sandro. Anche il

nome porta con sé una storia. Anzi due: quella di Sandrino, uno dei primi bambini della storia di Cometa, che amava particolarmente il pane, e quella di Sandro, un amico vicino all'esperienza di Cometa.

Insomma, uno di quelli che ci ha creduto come ci credono i comaschi che in questo angolo di via Carso vengono a fare colazione o a rifornirsi. Sul bancone si possono trovare pani a lievito madre, focacce, pizze e pizze alla pala, brioche e lievitati, pasticcini, monoporzioni e torte. Dietro a tutto ciò, c'è il forno e la pasticceria di Cometa, che lavorano anche a servizio delle altre esperienze food di Cometa, tra cui il bar e il ristorante didattico della scuola Oliver Twist, oppure il

Piccole Stelle Garden Bistrot, nato lo scorso giugno a Cernobbio sulla base dell'esperienza di Anagramma.

Un luogo diverso, che ha fatto la stessa scommessa: utilizzare il lavoro e il cibo come strumenti per costruire competenze, autonomia e relazioni. Cosa deve portarsi a casa chi entra al Pane di Sandro? Al di là di una buona pagnotta, o di una brioche, la consapevolezza che non si sta facendo un atto di carità, ma si è andati in un vero e proprio negozio, in cui chi lavora cerca di farlo bene e insieme. Il Pane di Sandro riaprirà il 24 agosto dopo la pausa estiva, con orario ridotto dal martedì al sabato dalle 7.30 alle 14.30. Poi, con settembre, si ricomincia a pieno ritmo. **M. Rad.**



Si cerca il talento in ognuno