

IL LAVORO OLTRE LA CRISI

Dall'università alle sfoglie di pasta fresca

La scommessa delle donne della coop Ecotopia: dopo il licenziamento dall'ateneo l'avvio di un'attività imprenditoriale

di Valeria Gianoglio
NUORO

Al numero 17 di via Tempio, ai piedi del colle di Biscollai, c'è odore di semola, grano duro e riscatto. La scritta "Ecopasta" che campeggia sopra la porta d'ingresso, un ampio laboratorio dal quale arriva l'inconfondibile rumore dell'olio di gomito e di macchine impastatrici, un bancone-rivendita dietro il quale, sotto la cuffietta bianca, spuntano due occhi che brillano di soddisfazione. «Desidera i mallorreddi? Li abbiamo appena preparati» dice Giuseppina Pinna mentre si accinge ad afferrare il mestolo per riempire fino all'orlo un sacchetto. Sembrerebbe una rivendita qualunque di pasta fresca, se non fosse che dietro quel bancone e in mezzo ai tavolini pieni di farina, c'è un gruppetto di donne che a 50 anni si sono dovute letteralmente reinventare un mestiere, e con esso una vita.

Fino al 30 giugno del 2015, questo gruppetto di nuoresi tenaci, lavoravano tra gli scaffali, la segreteria, e i servizi dell'università di Nuoro. «Ventuno anni, ci abbiamo passato, abbiamo visto crescere diverse generazioni di studenti e con tanti di loro abbiamo anche mantenuto un rapporto splendido, così come con alcuni professori», ricorda, con un pizzico di nostalgia, la presidente del gruppetto, Gina Loi. Ventuno anni che sono terminati di botto, quando la loro cooperativa, la Ecotopia, due anni e qualche mese fa si è trovata fuori dai giochi di un nuovo appalto per la gestione dei servizi universitari perché le nuove norme imponevano costi da fame. E a quei costi la cooperativa non poteva partecipare, a meno di ridurre la qualità dei servizi offerti e lo stipendio delle proprie socie.

«Ci siamo trovate da un giorno all'altro senza lavoro - spiega la presidente della cooperativa Ecotopia, Gina Loi - ma non ci siamo perse d'animo, mai, anzi ci siamo fatte forza l'un l'al-



Il laboratorio. In piccolo a sinistra Giuseppina Pinna e Gina Loi (Locci)

tra e abbiamo cominciato a cercare altre vie, altri percorsi di lavoro. Siamo anche riuscite ad ottenere qualche altro contratto, ma avevano sempre l'idea di far partire qualcosa di nostro e

di nuovo». «Non è stata l'idea di un giorno - precisa Giuseppina Pinna - ma un percorso che poi è terminato qui con l'apertura nei giorni scorsi del laboratorio di pasta fresca. Capitava spesso

di vederli e di parlare anche di ricette e di tradizioni, infatti. Ognuna di noi aveva la sua versione dei ravioli, c'era chi, invece, in casa sapeva fare i mallorreddi, e chi era più pratica di pa-

ne come Mariella, ed è allora che mettendo insieme le nostre ricette, è venuta fuori l'idea di metter su un'attività nel». E così, passato lo sconforto di aver perso il lavoro di una vita, il gruppetto di donne della coop Ecotopia sono passate dai progetti ai fatti concreti. «In questo progetto della pasta fresca ci abbiamo lavorato per sei mesi - spiega Gina Loi - perché prima di lanciarsi nella nuova attività abbiamo voluto sperimentare le ricette una ad una. Le abbiamo testate preparando la pasta e distribuendola ad amici e a persone fidate e chiedendo a tutti di darci il loro giudizio sincero. E solo dopo siamo riuscite a fare il salto». E il gran salto, da disoccupate ad abili impastatrici, nei giorni scorsi lo hanno fatto in quattro, ma sono alcune di più, in realtà, quelle che all'interno del laboratorio stanno prestando la loro opera in modo salutare. Lo staff base è

LA CURIOSITÀ

Le materie prime sono a km zero

Il grano, da utilizzare per la pasta fresca, arriva da una cooperativa di Villamar, il formaggio fresco, invece, da una cooperativa di Oliena, le verdure da utilizzare per il ripieno della pasta, infine, arrivano dall'azienda nuorese di Mario Patteri a Marreri: anche nella scelta dei fornitori delle materie prime per il laboratorio di pasta fresca, il gruppetto di nuove imprenditrici di Ecotopia non ha voluto dimenticare, insomma, le sorti di chi, come loro, fa parte di una cooperativa o di una piccola azienda sarda. «Quella di servizi di prodotti locali, e di piccole realtà cooperative è stata una scelta precisa - dicono le socie di Ecotopia - perché, a parte il discorso di puntare su prodotti a km zero, ci piace anche dare una mano a chi, come noi, condivide un percorso». (v.g.)

composto, oltreché dal capo Gina Loi, da Giuseppina Pinna, ex addetta ai servizi informatici nella sede universitaria di Sa Terra mala, Stella Chessa, ex bibliotecaria della stessa sede, e Gabriella Chierroni, anche lei per ventuno anni impiegata nella biblioteca dell'ateneo nuorese. «Siamo passate da sfogliare i libri alla pasta sfoglia», aggiungono, ridendo, le nuove imprenditrici, mentre alle loro spalle, nella rivendita di via Tempio, fa bella mostra di sé un arazzo. «Lo vedi? - dicono - questo ce lo hanno regalato i professori dell'ateneo quando ce ne siamo dovute andare. E così, ora, è proprio il caso di dire che ci stiamo lasciando "l'università" alle spalle. Scherzi a parte, la cosa che ci ha fatto più piacere di questa nuova avventura è stato il grandissimo affetto e sostegno che abbiamo ricevuto in questi giorni. E di questo ne saremo sempre grate».

Fieracavalli 2017

Verona 26-29 Ottobre
Pacchetti con bus da Macomer e zona, traghetto + 2 notti in hotel + ingressi a partire da
375 € a persona

Informazioni: Tel: 0785228091

Messaggi: 3664124983

www.verona2017.it

OFFERTA A POSTI LIMITATI

Agenzia viaggi Pilar World- Macomer

LA LEGACOOP

Sanna: «Questo è il successo di chi non si è mai arreso»

NUORO

«Questo è il successo del cooperatore, di chi da tanti anni fa parte di una cooperativa e si è abituato a non arrendersi mai, nonostante spesso le ostilità che gli offre la vita e la città: il presidente provinciale di Legacoop, Totoni Sanna, non nasconde la gioia, dopo tante battaglie, di dire la sua su una vicenda finita bene, per una cooperativa di affiliati. «Sono davvero contento per loro - spiega - e per questa nuova avventura del laboratorio di pasta fresca. È davvero la dimostrazione di quanta tenaci-

te vi sia all'interno del mondo delle cooperative, e non posso che esserne davvero contento e soddisfatto». Non solo presidente dell'associazione, tuttavia: Totoni Sanna, in questa nuova avventura delle sue associate, ha svolto anche il delicato, ma non certo spiacevole, ruolo di tester, di sperimentatore delle prime ricette. «Prima di decollare con l'attività - precisa - le socie di Ecopasta hanno voluto che assaggiassi anche io le loro "creazioni", per poi averne un giudizio sereno. Io gliel'ho dato ma loro sono state davvero bravissime». (v.g.)

Basta con le code in ospedale per te e i tuoi familiari

Prelievi ematici, somministrazione farmaci, medicazioni anche a domicilio h24

Piazza Palestro 1, Nuoro
t. 0784 230 468 (h, 07-12) 388 787 6686 (24 ore su 24)