

# Pizze in franchising «sociale» con la firma di San Patrignano

## A Castelvecchio apre Squisito: è il primo negozio in Italia

**Il progetto** proprio Verona per il suo debutto. A finanziare l'avventura Fondazione Cattolica Assicurazioni e Fondazione Cassa di Risparmio Verona. «Squisito» è attivo da ieri pomeriggio: telefono 0458035811

● «Squisito» è la prima pizzeria gourmet per il reinserimento dei ragazzi dopo la comunità: un progetto di franchising sociale di San Patrignano, primo in Italia, che ha scelto

di **Silvia Maria Dubois**

**VERONA** Nomi: Valentina, Stefano, Carlo. Specialità: crudo e burrata. Motto: «Vi diamo una pizza che ha il sapore di chi si è impegnato per dare un senso al proprio futuro». E si parte, in corso Castelvecchio numero 3. Lì, ieri, poco prima delle 13, è nato «Squisito» (sottotitolo: «Pizza e bottega»), il primo franchising sociale di San Patrignano in Italia, la prima pizzeria gourmet per il reinserimento dei ragazzi dopo la comunità (87 al momento i ragazzi veronesi presenti a San Patrignano).

Il profumo di pomodoro e olive arriva fino al semaforo e ti porta dritto dentro un locale dove la «stirata romana» si può scegliere fra le classiche e le creative, dove il wi-fi è libero e dove c'è posto per tutti: per i nostalgici del Chinotto e della gazzosa e per chi vuole godersi una «birra cento volte forte».

Un progetto pilota, finanziato da [Fondazione Cattolica Assicurazioni](#) e Fondazione Cariverona, dove l'aspetto «umano» sposa il business, in una delle vie del centro più suggestive e percorse dai turisti: se il locale avrà successo, si aprirà in tante altre città d'Italia.

Una scommessa, patrocinata dal Comune e dall'Usl 20, che ha deciso di essere giocata a Verona: «È una delle città turistiche più importanti, e qui abbiamo una realtà radicata e tante persone che ci sostengo-

no» si spiega da più parti; ma la seconda speranza è quella di una sfida vincente nel cuore di una delle città «difficili» che spesso ha visto perdere tanti figli, nipoti, amici.

«In un momento storico dove la disoccupazione giovanile dilaga, ecco che la nostra comunità riesce a lavorare per il loro futuro in maniera concreta, grazie all'aiuto di chi ha creduto nel progetto e all'Agaras, l'associazione a noi legata che opera sul territorio - esordisce Antonio Tinelli, coordinatore del comitato sociale della comunità -: Valentina, Stefano e Carlo sono i ragazzi che andiamo a reinserire, a loro va il nostro in bocca al lupo. Il rientro in società è un momento delicato e in questo modo possiamo supportarli ancora meglio». E i «ragazzi di Sanpa» ieri, coordinati da Antonio Morgese, si sono messi subito al lavoro, fra formaggi da modellare, prosciutti da affettare, cipolle da sfidare: «La passione e la volontà sono il segreto di tutto» si ferma a precisare un attimo Carlo: «Ma ci divertiamo anche tanto» aggiunge Valentina. Alle spalle, un corso specializzato e tanta pratica al famoso spaccio di San Patrignano, a Rimini.

Oggi a Verona, il ritorno alla quotidianità, in gruppo e fra quelle teglie da riempire, sembra più facile.

E la fila di clienti, complice l'ora di pasto, il primo giorno è già assicurata, fra saluti e voti

noti (fra i primi ad arrivare l'ex giocatore del Chievo Fabio Moro, seguito da don Guido Franceschini e tante famiglie).

«Una scelta di pregio - commenta l'assessore ai Servizi sociali Anna Leso - che punta ad offrire ai ragazzi di San Patrignano una prima concreta opportunità per sperimentare le difficoltà e le soddisfazioni di un effettivo ritorno nella società e, soprattutto, la forza delle proprie capacità personali nel riaffrontare da soli, al termine del proprio percorso di recupero, la vita di tutti i giorni». Fra le prime pizze ad uscire dal forno di corso Castelvecchio (in formato «stirata», al metro, «impastata con farine selezionate e a lunga lievitazione, con tutti prodotti a chilometro zero», come ribadiscono gli organizzatori), una mega «capricciosa» e la «erbe di campo». In mezzo tanti assaggi, foto e curiosità dei passanti che si fermano.

«Vogliamo che Verona sia solo il primo step - puntualizza Tinelli - con l'obiettivo di aprire altri punti vendita nelle maggiori città italiane. Quello di oggi, dunque, è un punto di partenza importante, interamente studiato e realizzato dai ragazzi della comunità per gli stessi i ragazzi che usciranno dalla comunità. A loro va l'intero merito».

Cosa ci si aspetta ora? «Che la gente risponda con entusiasmo - ribattono in coro i neo pizzaioli - anche perchè la nostra pizza è buonissima».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**Prelibatezze e speranze**

I «ragazzi di Sanpa» che da ieri preparano e vendono la famosa «pizza stirata» in corso Castelveccchio: un percorso di reinserimento sociale e lavorativo, primo progetto pilota in tutta Italia