

Il Messaggero.it

La rete delle donne in difficoltà che si aiutano, la bellissima storia di Barbara panificatrice di Reggio Emilia

MIND THE GAP

Giovedì 30 Maggio 2019



Donne che si reinventano, fanno rete, cercano di superare la crisi economica con fantasia e generosità. E' la storia di Barbara Cabassi, panificatrice di Reggio Emilia, che a un certo punto lascia la propria attività per dedicarsi al sociale. Attraverso la start-up non profit "Mani in Pasta" insegna il mestiere a donne fragili. Per fragili si intende persone (italiane e straniere) che per una serie di dolorose vicende del destino, si sono trovate fuori dal mercato, sole, senza un futuro, con dei figli da mantenere.

Nel corso degli anni Barbara ha avviato un laboratorio di pasta fresca, un negozio, un laboratorio di pasta gluten free, ed infine uno spazio più grande per ospitare anche un bar ed un piccolo ristorante. La Cooperativa Sociale Madre Teresa nasce nel 2001 per tutelare la gravidanza e la maternità delle donne accolte nel Centro Aiuto Vita. Mani in Pasta è un laboratorio che la Fondazione Cattolica ha aiutato a nascere nel 2012 e che si è rivelato efficace nel ridare autonomia alle donne impiegate. Dal 2010 al 2018, infatti, ha inserito al lavoro 28 donne, ha erogato annualmente 500 ore di formazione e ha permesso a 10 donne di trovare un lavoro all'esterno della cooperativa. Barbara ha formato tutte lasciandole andare quando sono state pronte a ricollocarsi sul mercato esterno, per ricominciare da capo con altre, e dare vita ad un nuovo ciclo di rinascita personale.©
RIPRODUZIONE RISERVATA