



APRE A BOLOGNA BRONZO PASTIFICIO SOCIALE

In pieno centro accanto al PalaDozza inaugura il 24 gennaio la prima impresa privata di produzione alimentare di qualità che unisce ristorazione e impatto sociale costante

Un pastificio con cucina dove acquistare e gustare pasta fresca e secca di alta qualità realizzata da un team di professionisti che accolgono e formano persone fragili a rischio dispersione, insegnando loro un mestiere e accompagnandole verso il reinserimento sociale e lavorativo.

È l'idea imprenditoriale di **Davide Romano**, giovane talento cresciuto accanto a Max Poggi nella gestione di progetti come Battirame11.

Un'esperienza che lo ha motivato a spingersi un po' più in là, a creare un'impresa di transizione per supportare le persone vulnerabili nella ridefinizione di una propria identità professionale, chi imparando a realizzare pasta artigianale chi lavorando per ritrovare fiducia in sé stesso, tramite un percorso professionale serio e strutturato.

Il progetto sociale

Chi arriva al pastificio ha alle spalle situazioni difficili e viene selezionato a rotazione da un tavolo formato da enti pubblici quali la **Casa Circondariale “Rocco D’Amato” di Bologna, Cooperativa Sociale C.S.A.P.S.A** (Centro Studi e Analisi di Psicologia e Sociologia Applicate), **FOMAL** (Fondazione Opera Madonna del Lavoro), **Insieme per il lavoro, Mondo Donna Onlus, USSM** (Ufficio di Servizio Sociale per i Minorenni di Bologna Dipartimento della Giustizia Minorile e di Comunità).

“Collaboriamo con entusiasmo a un progetto che guarda avanti, non solo dal punto di vista gastronomico ma anche sociale. Bronzo Pastifico Sociale dimostra che, attraverso percorsi di formazione specializzati, è possibile trovare il punto di incontro tra due esigenze: da una parte il diritto delle persone più fragili a una vera opportunità di inserimento occupazionale; dall'altra il bisogno di manodopera di una realtà imprenditoriale che si confronta con il mercato, scegliendo un approccio sostenibile e consapevole. Bronzo è una bella sfida e sarà un bel biglietto da visita per la nostra città.”, affermano congiuntamente gli enti coinvolti.

L'obiettivo è accogliere a pieno regime gruppi di 7/10 persone che a rotazione, con un percorso di 6 mesi, retribuito, possano imparare a produrre pasta fresca realizzata a mano, pasta trafilata al bronzo e primi piatti espressi per poi affrontare il mondo del lavoro con fiducia e motivazione.

L'attività formativa si svolge tra la Casa circondariale dove già alcuni detenuti prossimi al fine pena lavorano con macchine professionali alla produzione di pasta secca trafilata al bronzo e il laboratorio con cucina di via Grimaldi dove viene realizzata la pasta fresca sia fatta a mano sia trafilata al bronzo. **Rosa Alba Casella, Diretrice della Casa Circondariale**, sottolinea come: *“L'apertura del pastificio all'interno della Dozza costituisce una nuova opportunità di lavoro professionalizzante offerta ai detenuti nella prospettiva del reinserimento, resa possibile da un giovane imprenditore attento al sociale, che ha allestito il laboratorio e scommesso sulle capacità di chi ha sbagliato, ma ha la volontà di riscattarsi.”*

L'offerta

Il risultato di questa iniziativa imprenditoriale è l'ampio laboratorio vicino al PalaDozza, un punto di incontro per il quartiere e non solo, dove gustare diverse prelibatezze, dal plin ripieno di brasato alle lasagne verdi 50 strati, dal radiatore con cavolo nero e zucca alle zuppe di legumi e verdure, in modo semplice e veloce con un menu ogni giorno diverso a prezzi più che accessibili.

Racconta **Davide Romano**: “Abbiamo voluto creare uno spazio aperto alla città, in cui la pasta diventa un punto di partenza per parlare di qualità, lavoro e inclusione. Un laboratorio vivo che unisce produzione e formazione, dove l'impatto sociale è parte integrante del modello operativo.” Il locale è essenziale e accogliente nella semplice eleganza degli arredi: a fianco dei tavolini, c'è il grande bancone per la vendita della pasta fresca e secca dove si trovano dai tradizionali tortellini ai più ricercati cappelli di Altograno alle cime di rapa, dalle tagliatelle agli spaghetti alla chitarra oltre ai tanti formati diversi di pasta corta trafilata al bronzo. Elemento centrale è la pasta, inteso come simbolo culturale e democratico. Difronte ad un piatto di pasta si raccontano storie, si fa amicizia e l'ambizione è quella di far diventare Bronzo un luogo di incontro per bere un caffè, fare merenda o cenare e dove in futuro si svolgeranno corsi di cucina ed eventi a tema con grande attenzione alle materie prime e alla qualità dei piatti.

Sabato 24 gennaio Bronzo, dalle ore 18:00 alle ore 22:00, aprirà alla città per far conoscere la sua produzione, con assaggi sfiziosi e dj set.

Attualmente Bronzo è aperto al pubblico:

- per la **vendita** della pasta da lunedì a domenica dalle 9:00 alle 20:00.
- per il **pranzo** da lunedì a venerdì dalle 12:00 alle 14:30.

A breve il servizio di ristorazione si estenderà alla cena e ai giorni festivi.

Bronzo Pastificio Sociale
Via Grimaldi 6, Bologna
www.bronzopastificiosociale.com