

Rinascita tra i fornelli

Ragazzi difficili al lavoro con lo chef Petza

Parte il progetto dell'associazione Domus de Luna. Ragazzi e donne dal passato burrascoso protagonisti in un bed & breakfast con ristorante.

Una decina fra ragazzi con la voglia di riscattarsi e mamme dal passato difficile, preparati dai massimi esperti nel campo della ristorazione per affrontare l'avventura più importante della loro vita. È "La Locanda dei buoni e cattivi", un bed & breakfast non come tutti gli altri, perché la forza lavoro è composta dai ragazzi della fondazione "Domus de Luna", persone dal passato difficile, e che stanno facendo di tutto per rimettersi in carreggiata. «È un posto particolare» è scritto nel sito internet «un'elegante villa nel cuore di Cagliari, a due passi dal centro storico. Un ambiente riservato e silenzioso, circondato da un ampio giardino dove puoi essere disturbato solo dalle nostre due rumorosissime tartarughe (che si chiamano Buona e Cattiva)».

DOMUS DE LUNA. A leggere la presentazione nel portale ufficiale dell'attività, situata in via Vittorio Veneto 96, sembrerebbe trattarsi di un'attività come tante. Non è così. Perché in realtà si tratta di un nuovo progetto di Domus de Luna, fonda-



La Locanda dei buoni e cattivi di via Vittorio Veneto (GIUSEPPE LINGARI)

zione a sostegno di bambini, ragazzi e mamme che hanno bisogno di aiuto.

L'ennesima sfida dell'associazione per dare un futuro anche a chi non ha avuto la possibilità di costruirselo come tutti gli altri.

IL PROGETTO. Un'idea, quindi, che nasce come impegno concreto a favore di ragazzi che meritano un'altra possibilità e mamme che cercano aiuto, che vogliono provare da sole e costruirsi una vita nuova e più bella di prima, insieme ai loro bambini.

Un'idea che prima ancora

di concretizzarsi, l'anno scorso, ha vinto il concorso nazionale di Make a Change come "migliore intervento di impresa sociale italiana".

LOCANDA E RISTORANTE. La Locanda dei buoni e cattivi è un bed & breakfast realizzato in una villa costruita negli anni '60, dentro la quale sono ancora presenti ambienti e arredi della classica casa signorile. Per quanto riguarda il mangiare, i dipendenti si sono avvalsi del prezioso insegnamento dello chef Roberto Petza, uno dei più rinomati nell'Isola.

L'attività inaugura oggi e

sarà aperta tutti i giorni per dormire, mentre il ristorante rimarrà aperto dal lunedì al venerdì.

GLI OBIETTIVI. «La locanda - è scritto in un comunicato di Domus de Luna - è un bed & breakfast con cucina che vuole tradurre l'orgoglio e la voglia di riscatto dei nostri ragazzi in alta qualità del servizio reso, la passione delle nostre mamme in attenzione al particolare, i valori di Domus de Luna in rispetto per chi merita una possibilità e non solo compassione e assistenza».

Piercarlo Cicero