



MARE NOSTRUM®.it

Un nuovo progetto della Fondazione Domus de Luna Onlus

## Apri a Cagliari la "Locanda dei Buoni e Cattivi"

*Un progetto che coniuga gli obiettivi sociali con un servizio di altissimo livello, che non ispira pietà bensì orgoglio e rispetto.*

di **Laura del Piano** - Reporter: **Laura del Piano**

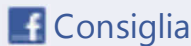


4



1

Condividi



57

**mercoledì 30 novembre 2011 Commenti: 0**

A<sup>+</sup>A<sup>-</sup>



Ieri sera con una cara amica, siamo state all'inaugurazione della **Locanda dei Buoni e Cattivi**.

E' situata in Via

Vittorio Veneto, 96 a Cagliari, in piena centro (ma non troppo), in una zona riservata e non particolarmente trafficata, facilmente raggiungibile e in prossimità dei palazzi "importanti" di Cagliari. Dal primo di dicembre sarà finalmente aperta.

Per dormire tutti i giorni, per pranzo dal lunedì al venerdì.

**E' un progetto della Fondazione Domus de Luna Onlus** che nasce come impegno concreto a favore di ragazzi che meritano una seconda possibilità e mamme

che cercano sostegno, che vogliono riuscire in autonomia e tentare una vita nuova e migliore con i loro bambini.

Anche per questo al ristorante ci aiuta uno dei migliori cuochi che la Sardegna si onora di avere. **Roberto Petza** insegna ai ragazzi come scegliere gli ingredienti migliori, ad immaginarli in composizioni che rispettano la tradizione innovandola, a renderli in una cucina che vuole essere ricca della sua semplicità genuina, etica.

**La Locanda dei Buoni e Cattivi è un posto che "sa di buono"** come sanno di Buono Ugo e Petra, dopo tutte le case sorte e che oggi ospitano tanti ragazzi e donne con bimbi, questa è una nuova grande e bella sfida, hanno trovato il modo per dare loro anche l'indipendenza oltre che la libertà e il rispetto verso se stessi.

La Locanda è una porzione di Villa, grande e bellissima Villa, dove in una prima ala, proprio fronte ingresso si trova la "Zona Notte" in formula B&B, lasciata per lo più intatta nella dislocazione e nel mobilio, 5 camere ognuna con il bagno padronale e tra cui una suite, con salotto riservato. La sensazione che si ha è di sentirsi "in casa" ha il calore di un abitazione con la zona colazione nello stesso piano e il salotto con il caminetto e TV...rilassante e riconciliante.

Il B&B è operativo e da qualche settimana le ragazze hanno iniziato a destreggiarsi tra l'accoglienza degli ospiti e le colazioni.

La zona Ristorante si trova alla destra dell'ingresso, l'aiuto dello chef Roberto Petza ha permesso ai ragazzi di crescere combinando qualità, semplicità, genuinità. Anche grazie alla formazione fatta a Casa Puddu, a Siddu.

La zona Ristorante ha una bellissima terrazza con pavimentazione in legno, grandi ombrelloni bianchi che proteggono e riservano lo spazio che si protrae fino al giardino, una cucina splendida intravista dalla porta con il vetro, ieri sera il tutto allestito in un ottimo buffet squisito e finemente offerto.

Quando ancora la Locanda dei Buoni e Cattivi era un progetto, nel 2010, ha vinto il concorso nazionale di Make a Change come migliore intervento di impresa sociale italiana.

Il **video** della presentazione.

Dalla presentazione ad oggi la Locanda ha conosciuto il sostegno di tanti amici, che ci hanno aiutato e ci stanno aiutando ancora: la Fondazione BNL, la Fondazione Banco di Sardegna, la Fondazione Johnson & Johnson, la Fondazione Charlemagne, la Fondazione Luca Barbareschi, la Provincia di Cagliari, l'Isforapi con il Centro di Giustizia Minorile e la Regione Sardegna. La Federazione Isperantzia Onlus con tutte le 44 comunità di accoglienza e cura per minori.

Ugo e Petra sono stati dei fantastici padroni di casa, hanno saputo miscelare bene e offrire un prodotto finito pieno di professionalità e umiltà condito con amore e utilità, facendo attenzione al rispetto e alle esigenze di mercato. Hanno applicato bene tutte le regole del management all'interno del cuore di una società che richiede solo attenzione e non indifferenza.

Per questo e per tantissimi altri motivi che ognuno di noi trova dentro di sé faremo in modo di valorizzare e arricchire questo progetto e sarà responsabilità di ognuno di noi FARLO FUNZIONARE