

LA STORIA

UN ESEMPIO DI PARTECIPAZIONE

Come gestire un bene pubblico seppur senza acqua né luce

Da marzo 2016 Villa Capriati è nelle mani di alcune associazioni

ENRICA D'ACCIÒ

● Non chiamatelo, per carità, né centro sociale né spazio occupato. Villa Capriati, in via Amendola, oggi nelle mani di «Bread&Roses. Spazio di mutuo soccorso», è uno spazio pubblico, anzi no, un bene comune «come una strada, come una piazza. Ed è per questo che alla città metropolitana, proprietaria dell'immobile, chiediamo acqua e luce». Manlio Epifania spiega così le ragioni dell'appello che dieci fra associazioni e movimenti baresi hanno firmato per attivare quanto prima le utenze di acqua e luce per «Bread&Roses». Lo spazio «è conosciuto e tollerato dal Comune di Bari e dalla Città metropolitana. Ci conoscono, sanno co-



GLI INTERNI

Il manifesto di «Bread & roses» all'interno della cascina in via Amendola. I volontari spiegano: «Non siamo qui a gestire un immobile pubblico ma un bene pubblico come una strada come un giardino a disposizione di tutti»

LO STATO ATTUALE

I volontari hanno risistemato il giardino e la cascina e avviato un orto sociale

sa facciamo qui e che c'è tanto bisogno di un luogo del genere in una città come Bari», ribadisce Epifania.

Villa Capriati, ex orfanotrofio e brefotrofio, poi centro di salute mentale della Asl, vincolata per lascito ereditario a scopi sociali, è una di quelle splendide ville di periferia della nobiltà pugliese dell'Ottocento. Anche allo sguardo di un profano appare evidente che, dopo anni di abbandono, sarebbero necessari, tanti, troppi soldi, per renderla nuovamente utilizzabile. Così, a marzo 2016, un collettivo di studenti, precari, migranti e lavoratori ha forzato i cancelli e occupato il giardino e l'annessa cascina. «Un atto di illegale giustizia», dice Marilisa Nanna, «più che un'occupazione, la riappropriazione di uno spazio da restituire a via Amendola, all'intera città». In quasi un anno di attività, i volontari di «Bread&Roses» hanno rimes-

I progetti Dall'osteria popolare alla sartoria sociale ma servono urgentemente gli allacci

■ Al momento, da «Bread&Roses» si va avanti con taniche d'acqua e un generatore di corrente a benzina. Tutto, naturalmente, pagato dai volontari. L'allaccio ad acqua e luce, spiegano i volontari, serve per sostenere le iniziative in programma e quelle ancora da realizzare. Ogni due settimane, la domenica mattina, «Bread&Roses» organizza «L'osteria popolare» che propone piatti della tradizione, non solo pugliese, preparati con prodotti della filiera FuoriMercato o di autoproduzioni locali. Il consumo alimentare etico, consapevole e rispettoso della natura e dei lavoratori è uno dei temi più importanti per il collettivo che anima, oggi, «Bread&Roses». I pranzi venduti dall'Osteria popolare sono il principale introito della comunità. Fra i sogni ancora nel cassetto, invece, una sartoria sociale, una formula di impresa sociale da affidare a migranti e a persone con difficoltà umane, relazionali e occupazionali, in cui creare ex novo capi di abbigliamento ma anche imparare a riusare e recuperare capi dismessi. L'appello di «Bread&Roses» al momento è stato sottoscritto da Associazione Solidaria, Ortocircuito orto sociale urbano, Masseria dei Monelli, Convochiamociperbari, Piazza del Baratto, Coordinamento No Triv di Bari, I/le Migranti che vivono a Villa Roth, Burn Up, Acqua Bene Comune Puglia, Collettivo Athena. (e. d'a.)

so a nuovo il giardino, reso agibile la cascina, avviato un orto sociale, un mercato di autoproduzioni e piazze del baratto.

Echi di termini e ideologie sessantottine si mescolano a

nuove urgenze sociali. «Persone di provenienza diversa, di età diversa, che sperimentano la precarietà e provano a superarla tramite il mutuo soccorso sociale, una nuova formula di giu-

stizia sociale» spiega Giovanni De Giglio. «Tutti gli eventi realizzati, più di 30 in 6 mesi, sono stati realizzati in autofinanziamento e autorecupero», conclude. Siamo anni luce lontani dall'immagine di Bari mercantile, della Fiera, dei circoli con le vele. «Ma non siamo neanche un centro sociale e rifiutiamo quell'immagine stereotipata. Anche perché, questo spazio, a differenza di Villa Roth, non è stato occupato per uso abitativo», riprende Manlio Epifania. Solo nei giorni immediatamente successivi all'occupazione, i volontari hanno abitato Villa Capriati, per presidiare la struttura e gli sgomberi, pur minacciati, non ci sono mai stati. «Antonio Decaro è venuto a trovarci due volte. Ci sono contatti istituzionali in corso e colloqui informali, ma per far vivere davvero questo posto, adesso, servono acqua e luce». L'ipotesi allo studio degli uffici della Città metropolitana è l'assegnazione del giardino e della cascina al collettivo di associazioni, a cui poi poter intestare le utenze di acqua e luce. «Ma noi non siamo qui a gestire un immobile pubblico ma un bene pubblico, come una strada, come un giardino a disposizione di tutti».

IL PREMIO

«Puglia a tavola» eccellenze pugliesi in primo piano

● Tre ristoratori, uno chef e quattro strutture ricettive pugliesi hanno conquistato il prestigioso Premio «Puglia a Tavola», la cui quinta edizione si è svolta all'Istituto Professionale «Armando Perotti» di Bari. La manifestazione, organizzata dalla Fondazione Nikolaos (da sempre impegnata nella promozione e valorizzazione delle relazioni interculturali fra la Puglia e i Paesi esteri) e dallo stesso istituto scolastico, col patrocinio di Regione Puglia, Comune di Bari, Università degli Studi di Bari, Camera di Commercio di Bari, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise, e la collaborazione di Confindustria Bari-BAT, ConfCooperative Puglia, CNA Area Metropolitana Bari, Coldiretti Puglia e Federalberghi Bari-BAT, si è dedicata anche quest'anno alle eccellenze del settore gastronomico e turistico pugliese.

Durante la cena di gala, presentata dalla giornalista Patrizia Camassa e dal dirigente scolastico del Perotti Rosangela Colucci (affiancati dal Presidente della Fondazione Nikolaos Vito Giordano Cardone), sono stati consegnati i premi «Puglia a Tavola» ai personaggi dell'anno 2016 del settore della ristorazione e agli operatori delle strutture ricettive, che con impegno e straordinaria dedizione, hanno contribuito a rafforzare l'immagine del territorio, incrementandone la visibilità e l'eccezionale attrattiva turistica. I premi sono stati offerti da Maioliche Pugliese di Fasano, mentre la serata è stata sostenuta da numerosi sponsor privati.

Per la ristorazione sono stati premiati Angelo Sabatelli

per il suo omonimo ristorante di Putignano, Pietro Zito per «Antichi Sapori» di Andria, Onofrio De Benedictis per «Al Pescatore» di Bari e lo chef Giacinto Fanelli del ristorante «Biancofiore» di Bari. Per le strutture ricettive



hanno vinto il premio «Don Ferrante Dimore di Charme» di Monopoli, «Palazzo Mariano» di Canosa di Puglia, «Tenute Carrisi» di Cellino San Marco e «Le Carrube» di Ostuni.

La cena al Perotti ha visto i migliori chef locali, formati nell'istituto barese e guidati da Antonio De Rosa, cimentarsi nel tema «I Colori della salute», con una spiccata presentazione cromatica dei cibi, ispirata al benessere e alle proprietà altamente protettive e preventive di vari composti presenti nei vegetali del territorio pugliese.

Molte le personalità del mondo politico, economico e sociale del territorio, intervenute: era presente anche una delegazione bulgara dell'amministrazione della città termale Sapareva Banya, invitata dalla Fondazione Nikolaos in collaborazione con ICAB (Istituto Commercio Apulian Bulgaria), per un gemellaggio tenutosi ieri nel Comune di Polignano, alla presenza del sindaco Domenico Vitto e di altre autorità. La Fondazione barese è inoltre impegnata in questi giorni nel lancio di un programma di solidarietà e di beneficenza a favore dei bambini del Congo.

Il Perotti ha mostrato come sempre un'organizzazione eccellente, con circa 250 alunni impegnati tra il ricevimento, il servizio in sala e in cucina, oltre a quasi venti docenti che hanno prestato la propria opera, tra chef e organizzazione generale. La serata, molto apprezzata dai 240 ospiti intervenuti, si è conclusa con l'arrivederci alla prossima edizione.

(la foto in alto è di Oronzo Lavermicocca)

Apri a Polignano

OdontoSalute

Dentisti High Quality - Low cost

Sorridi con Noi

La Qualità ora costa meno

PRENOTA
LA TUA PRIMA VISITA GRATUITA
con Radiografia gratuita

☎ **080 4248621** ✉ polignano@odontosalute.it

Via Quintavalle, 12 - Via Berlinguer, s.n.
www.odontosalute.it

OdontoSalutePuglia

Direttore Sanitario Dott. Maurizio Putignano