



Svizzera

Arriva in Ticino la pasta 100% svizzera per sostenere i cristiani perseguitati

Dalla fine di novembre, la società Laudato si' ha avviato un'operazione congiunta con l'ufficio francofono di «Aiuto alla chiesa che soffre» (ACS). L'etichetta, che produce pasta fatta in casa presso l'Abbazia cistercense di Hauterive, commercializza una «scatola della scoperta», contenente diversi tipi di pasta, parte del cui prezzo di vendita viene donata ad ACS.

Questa scatola di pasta fatta in casa, fatta con farina acquistata dai contadini locali «a un prezzo equo», dice Lionel Avanthay, il fondatore di Laudato si', viene venduta per 49 franchi, 18 dei quali vanno ai progetti AED in tutto il mondo dove i cristiani ne hanno più bisogno.

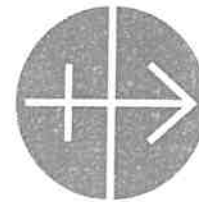
L'idea è venuta a Patricio Tribelhorn, a capo dell'ACS Svizzera romanda, che conosce Lionel, con il quale ha studiato nel 2017 presso l'Istituto Europeo di Studi Antropologici Filantropici di Bourguillon (FR). Patricio ha vissuto molto tempo in Ticino e porta il nostro cantone nel cuore: ha studiato alla Facoltà di Teologia di Lugano.

I due amici volevano anche risvegliare i monasteri portatori della identità e cultura europea.

Una sensibilità «organica» sostenuta dall'enciclica di Papa Francesco

Mentre dice Lionel: «In sostanza, sono un cuoco; faccio il 30% del mio lavoro nella cucina dell'abbazia di Hauterive. Ma, nei locali del monastero, che affitto ai monaci cistercensi, ho iniziato, all'inizio su scala molto ridotta, la produzione di pasta fatta in casa». Il vallesano, nato nel 1985 in Val-d'Illiez. Ha intitolato la sua compagnia alla famosa enciclica di papa Francesco perché l'ha letta e ha voluto dare espressione concreta al desiderio di ecologia integrale tanto caro al pontefice argentino.

Quando ha iniziato a produrre pasta nel 2016, Lionel ha utilizzato 50 kg di farina al mese. Nel 2019 era già 270 kg al mese, e per tutto il 2020 raggiungerà le 7 tonnellate. Compra la sua farina dai contadini locali che hanno mulini «a misura d'uomo» a Cournillens, Flamatt, Kriechenwil, vicino a Laupen, e poco più avanti, a Valangin, sopra Neuchâtel. Quindi una produzione 100% svizzera, 100% biologica e che percorre solo 70km per essere pronta.



«Buono per l'uomo e per l'ambiente»

Il laboratorio di Lionel si trova a pochi passi dal negozio monastico dell'Abbazia di Hauterive, che offre, tra l'altro, articoli realizzati sul posto dai monaci, prodotti culinari, preparazioni di carattere medicinale e creazioni artistiche, senza dimenticare la pasta fatta in casa Laudato si'.

«Il mio approccio di base è che quello che produco deve essere buono sia per l'uomo che per l'ambiente», dice il produttore artigianale, mostrando il suo packaging: carta marrone, biodegradabile, non trattata chimicamente, inchiostro senza solventi chimici, con una finestrella fatta di amido di mais.

Sottolineando l'importanza della dignità del lavoro, vuole anche garantire un prezzo equo ai produttori di cereali dai quali acquista le sue forniture. Quest'anno acquisterà dai produttori prodotti per un valore di 28'000 franchi: principalmente farina, ma anche uova. Lo spirito inventivo di Lionel gli ha permesso di acquistare le sue attrezzature di produzione a prezzi imbattibili (la macchina è stata però acquistata a prezzo di mercato, fa notare), investendo solo 17'000 franchi.

Qui il link per comprare la pasta <https://aiuto-chiesa-che-soffre.ch/info/news-detail/kirche-in-not-acn-schweiz-liechtenstein-und-laudato-si-setzen-sich-fuer-christen-in-not-und-fuer-die/>

La speranza è che dal Ticino, terra generosa, ci possa essere qualche ristoratore interessato a comandare la pasta. Glielo auguriamo!