



### *Le Mani in Pasta*

Il gruppo *Le mani in Pasta* è nato grazie ad un progetto realizzato dal Centro Diurno di via Litta Modignani del Dipartimento di Salute Mentale – A.O. Niguarda Ca' Granda in collaborazione con la Coop. Soc. La Fabbrica di Olinda Onlus.

Un giorno la settimana operatori della salute mentale e persone seguite dal Centro Diurno si impegnano in una attività “pre-lavorativa” realizzando pasta fresca presso il Bar Ristorante Jodok.

Le modalità produttive, rigorosamente a mano con l'aiuto di piccole macchine per tirare la pasta, sono realizzate in un luogo adeguato e dotato di tutte le caratteristiche per la produzione di alimenti; si pone particolare attenzione al rispetto di tutte le norme HACCP per la produzione di alimenti freschi.

È una attività vera, capace di far sperimentare (anche solo per un giorno) un piccolo impegno che ricorda un lavoro anche se ancora non lo è: si arriva ad una certa ora e ci si impegna per un periodo di tempo a produrre qualcosa; si pone attenzione alla qualità del prodotto a partire dagli ingredienti, nella realizzazione e nel risultato finale; si vende la produzione effettuata scoprendo che le proprie mani sono ancora in grado di produrre qualcosa che ha valore.

Con i soldi ricavati dalla vendita si pagano le materie prime e si paga un rimborso spese alle persone che hanno partecipato alla produzione (operatori esclusi).

Parte della produzione viene acquistata dal Bar Ristorante Jodok che la utilizza nel proprio menù. In questo modo è possibile vedere nella stessa giornata tutto il ciclo del lavoro: dalla produzione allo stipendio, l'utilizzo del prodotto finale e la soddisfazione del cliente che lo sceglie al Ristorante. Per le persone che sono lontane dalla logica del lavoro questa attività è un ottimo strumento di riabilitazione e crescita.

L'attività è iniziata nel marzo 2009, ha coinvolto 18 persone con problemi di salute mentale e ha permesso a 4 di queste di motivarsi e intraprendere un percorso (diverso da questo) per arrivare ad avere un vero lavoro.

Il gruppo *Le Mani in Pasta* è in crescita per sviluppare nuovi prodotti



## ***Le Mani in Pasta***

Il gruppo *Le mani in Pasta* produce a mano tutti i giovedì mattina presso il Bar Ristorante Jodok. La produzione viene effettuata su ordinazione con quantità minima 250g.

Le ordinazioni devono arrivare entro le ore 15 del mercoledì via mail

[restellitoni@libero.it](mailto:restellitoni@libero.it)

È possibile assaggiare i prodotti a pranzo e a cena del giovedì e del venerdì presso il Bar Ristorante Jodok a Milano in via Ippocrate, 45 Nello stesso luogo (entro le 14) o di fronte presso OstelloLinda (fino alle 20,00) si possono ritirare i prodotti acquistati e saldare il conto.

### Listino Prodotti:

Tagliatelle biologiche	€ 6,00 al Kg
Tagliatelle biologiche verdi alle ortiche (se stagione)	€ 7,00 “
Tagliatelle biologiche verdi agli spinaci	€ 7,00 “
Tagliatelle biologiche rosa al pomodoro	€ 7,00 “
Tagliatelle biologiche al caffè equo e solidale	€ 7,00 “
Tagliatelle biologiche al cacao equo e solidale	€ 8,00 “
Tagliatelle biologiche gialle allo zafferano	€ 10,00 “
Lasagnette biologiche	€ 6,00 al Kg
Lasagnette biologiche verdi alle ortiche (se stagione)	€ 7,00 “
Lasagnette biologiche verdi agli spinaci	€ 7,00 “
Lasagnette biologiche rosa al pomodoro	€ 7,00 “
Lasagnette biologiche al caffè equo e solidale	€ 7,00 “
Lasagnette biologiche al cacao equo e solidale	€ 8,00 “
Lasagnette biologiche gialle allo zafferano	€ 10,00 “
Spaghetti alla chitarra biologici all'uovo	€ 7,00 “
Spaghetti alla chitarra biologici all'uovo verdi agli spinaci	€ 8,00 “
Spaghetti alla chitarra biologici all'uovo rosa al pomodoro	€ 8,00 “
Spaghetti alla chitarra biologici al cacao equo e solidale	€ 9,00 “
Spaghetti alla chitarra biologici all'uovo gialli allo zafferano	€ 11,00 “
Maltagliati biologici	€ 4,00 “
Lasagne larghe	€ 6,00 “
Orecchiette	€ 6,00 “

### Ingredienti:

Tutte le paste vengono realizzate con semola di grano duro biologico e uova biologiche  
I prodotti vanno conservati in frigorifero e consumati entro 6 giorni dalla produzione.

Il gruppo *Le Mani in Pasta* è in crescita per sviluppare nuovi prodotti