

Awa, dal Senegal al Libertà: temporary shop per rinascere

Sei anni fa è arrivata da Dakar: adesso tenta una sfida con le sue creazioni

di Silvia Dipinto

Le creazioni in vetrina hanno i colori dell'Africa, i tessuti del Senegal, la mano creativa di chi compone le stoffe per farne pezzi unici: borse, vestiti, collane, agendine e decorazioni di Natale. L'esposizione al civico 31 di via Crispi non passa di certo inosservata: il via vai di vicini e curiosi è continuo, la novità inaspettata. Alle 17 di questo pomeriggio cibo, bevande e musica senegalese accoglieranno i primi clienti per il taglio del nastro ufficiale. E così le quattro pareti di un temporary shop nel cuore del Libertà regalano ad Awa un nuovo passo concreto per realizzare il suo sogno italiano.

Quando sei anni fa Awa Thiam è arrivata a Bari da Dakar, la super popolata capitale del Senegal, l'unica prospettiva era seguire il marito per mercati rionali e feste patronali, mostrando alle clienti da conquistare le stoffe realizzate nella terra madre. Trent'anni, due figlie, una vita divisa tra Dakar e Bari. «In Senegal ho una galleria d'arte, che è anche il mio spazio espositivo e luogo di produzione, grazie alla collaborazione di mio fratello e della mia famiglia – racconta Awa – In Italia il mio sogno è aprire un negozio, ma non è semplice per via delle spese e delle tasse. Non demordo». Per Awa l'attività di ambulante continua a essere solo il trampolino di lancio. «All'inizio mi facevo aiutare da un



Awa Thiam, 30 anni: ha due figlie

“All'inizio mi facevo aiutare da un sarto, che cuciva le stoffe che io stessa tagliavo Poi ho comprato una macchina da cucire e ho imparato”

sarto, che cuciva le stoffe che io stessa tagliavo – confessa – Poi ho comprato una macchina da cucire, e ho imparato ad usarla servendomi dei video tutorial su Youtube e sui social network, che ti aiutano a capire anche banalmente come si cambia l'olio alla macchina». Una vera imprenditrice oggi non può fare a meno della promozione 2.0. «Così ho aperto un profilo Facebook e uno Instagram dedicati alle mie creazioni – sorride Awa – Mi sono cimentata con la fotografia e ho capito come mostrare il lato migliore del mio lavoro». Lo scatto giusto solletica la curiosità e molti like. «Ma le clienti baresi vogliono un luogo fisico in cui venirmi a trovare, che non può essere lo stanzone di casa – ripete Awa – Ecco perché da sempre coltivo il sogno di aprire un negozio in città». La sperimentazione (a tempo) ha trovato dimora nel cuore del Libertà, su via Crispi, e sta regalando ossigeno a un vecchio locale sfitto, impiegato nell'ultima campagna elettorale come comitato. «Meglio i vestiti, soprattutto se raccontano una storia a lieto fine», commentano le vicine di negozio, che studiano l'allestimento completato a tempo record (appena una settimana) per recuperare spunti per nuovi progetti. «Il mio piccolo negozio sarà aperto fino al termine delle feste di Natale – spiega Awa a chi la contatta – poi torno in Senegal, per rientrare in Italia a primavera, spero per formarmi e specializzarmi ancora».

Pippo Cannillo



Pippo Cannillo, presidente e amministratore delegato di Despar Centro-Sud ha deciso di avviare una campagna solidale

Sino al 20 dicembre il gruppo Despar avvia una maratona

Le iniziative

Spettacoli e doni: le feste solidali offerte dall'iper

Spettacoli negli ospedali pediatrici e negli orfanotrofi, donazioni di sangue e iniziative in favore di chi è affetto da disturbi dello spettro autistico, sono alcune dei progetti che Despar centro-sud metterà in campo anche in Puglia nell'ambito del mese della solidarietà, nel periodo natalizio, che si concluderà il 20 dicembre con una 'Tavola della speranza' in collaborazione con le associazioni e le Caritas diocesane di Trani, Barletta, Corato e Terlizzi: poveri, senza tetto e richiedenti asilo, informa una nota, potranno sedere ad una grande tavola apparecchiata e imbandita per gustare una cena dal sapore speciale. «Ogni giorno – spiega Pippo Cannillo, presidente e amministratore delegato di Despar Centro-Sud – tocchiamo con mano le difficoltà economiche e sociali di un territorio che soffre e nel quale le incertezze contribuiscono a scardinare l'equilibrio delle famiglie. Con il nostro fitto calendario di iniziative natalizie, tutte orientate all'impegno per il sociale, ci prefiggiamo l'obiettivo di restituire quello che molti, durante tutto l'anno, hanno perso: il sorriso».

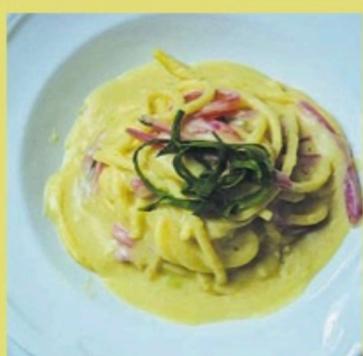
Negli ospedali pediatrici di Bari, Barletta e Corato, esperti di clown terapia intratterranno i piccoli degenti e doneranno loro pacchetti di Natale. Negli orfanotrofi e in comunità educative per minori di Andria e Corato, dopo uno spettacolo, i piccoli ospiti potranno assaporare la bellezza del Natale e la dolce attesa per i doni che potranno scartare. Un progetto sull'autismo è in cantiere per il 2020, la cui anteprima è prevista a Trani (presso l'Eurospar) sabato 14 dicembre: un percorso in collaborazione con la rete dei Supermercati Despar Centro-sud favorirà lo sviluppo delle abilità lavorative di un gruppo di ragazzi.



Il Ristorante



Gnocchi di pane raffermo e olive con baccalà, pomodorini su crema di ceci



Spaghettoni con purea di fave, aglio, olio e peperoncino con costine di bietole rosse

Come a casa

Al Casa Nova di Ignazio Spinetti e Martino Convertino, ad Alberobello, si sta davvero bene. È un bel posto, dove si mangia bene e anche tanto. E dove vuoi sempre tornare.

CI SONO LOCALI IN CUI non ci si stanca mai di tornarci, anche se restano sempre uguali (almeno nell'aspetto, non certo nella cucina), anche se avete una lunga lista di nuovi ristoranti da visitare. Ecco, il Casa Nova di Alberobello è proprio quel genere di locale. Quando hai voglia di stare bene senza troppe complicazioni gourmet, quando non vuoi avere brutte sorprese e ci tieni a fare bella figura con gli amici, allora prendi il telefono e componi il numero del ristorante di Ignazio Spinetti e Martino.

Una bella coppia: Ignazio, affabile e socievole, super visiona la sala, accoglie i clienti, tiene loro compagnia se la vogliono, racconta i piatti senza fare la lunga lista degli ingredienti, quanto narrando la storia che c'è dietro e nel piatto. Martino, schivo quanto basta, quanto

di più lontano dagli chef televisivi, parla con i sapori e i profumi. Non ha bisogno di parole per essere convincente. Casa Nova nasce nel 2003 tra le antiche mura di un frantoio ipogeo del 1700, una costruzione seminterrata che si sviluppa su una superficie di circa 400 metri quadri ed un pavimento tutto in chianche antiche: il frantoio "a' cucchiaredd" (piccolo cucchiario), si chiamava. Era uno dei frantoi più grandi della zona. Oggi tra, queste mura così suggestive abbellite da un coloratissimo murales, si possono degustare piatti di antica tradizione e di innovazione, offerti con grande professionalità e in abbinamento ai migliori vini pugliesi. E c'è un'altra cosa che noterete prima ancora di iniziare a mangiare: qui non si lesina sul numero dei camerieri, e il servizio è veloce e puntuale.

Cucina tradizionale in un antico frantoio ipogeo Traditional dishes in a underground olive mill
info@casanovailristorante.it Prenotazione - Reservations: (+39) 080 4323292

70011 Alberobello (Ba) Italia
Via Monte San Marco,13 - Via Monte San Gabriele,16/28
Tel/Fax 080.432.3292



TENUTE
LUSPADA

Brindisi, la storia è vino



info@tenuteluspada.it
tel. 3938263651