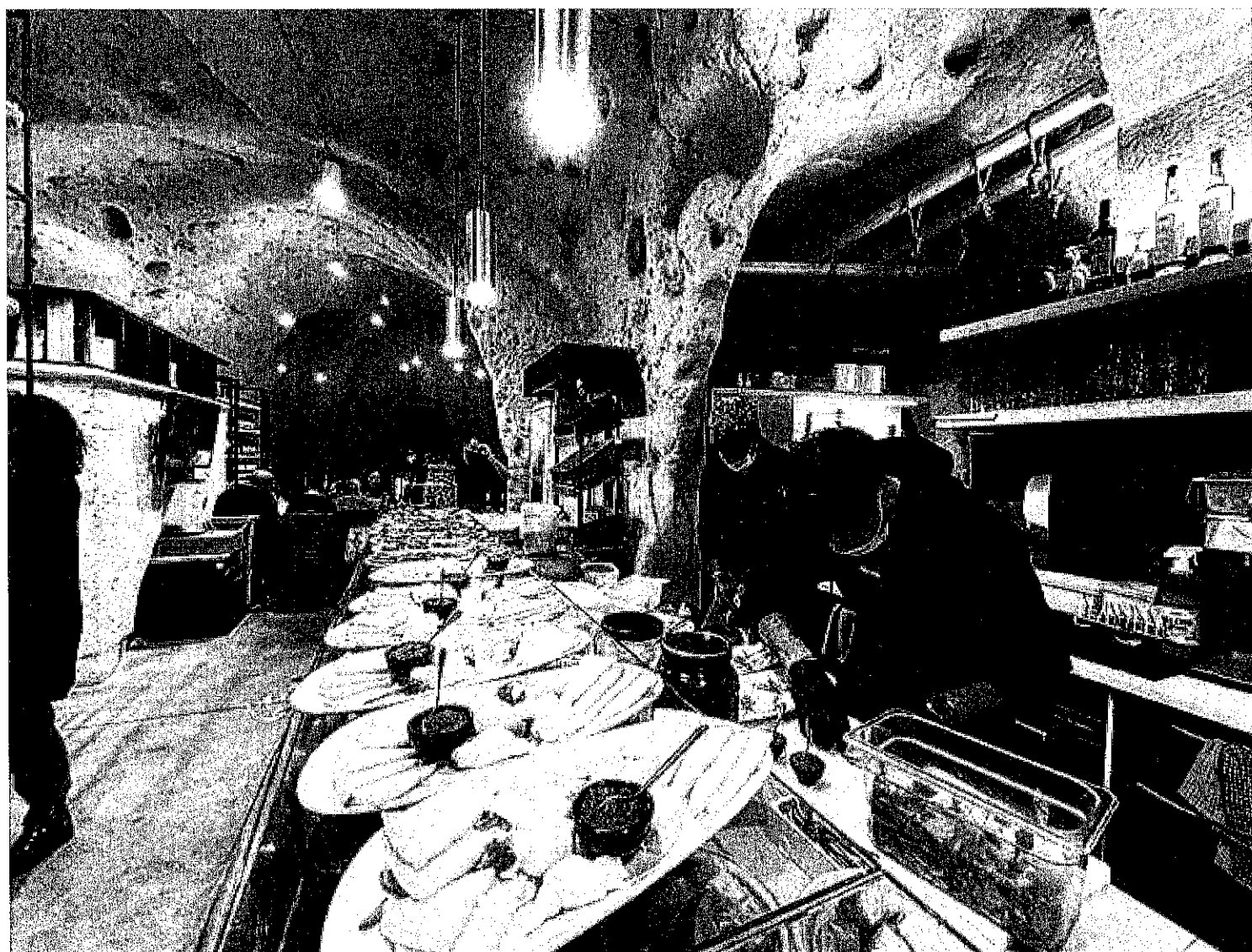


Impresa sociale

# Panecotto, dieci anni per cambiare il gusto di Matera

di Luca Iacovone | 26 gennaio 2022

Il progetto promosso dal consorzio La Città Essenziale ha reinterpretato il ruolo del Terzo settore nel territorio. Il presidente Pino Bruno: «Food, drink e bistrot, siamo pronti crescere ancora»



È tra i modelli di innovazione sociale più longevi e interessanti del Sud Italia e lo scorso dicembre ha compiuto dieci anni. Per Carlo Borgomeo, presidente di Fondazione Con il Sud, «Panecotto è il sogno che coltiviamo per il Sud, esempio concreto di come le fragilità, le pietre di scarto, possono diventare motore di uno sviluppo nuovo, che non ha paura di valicare i confini tradizionali e misurarsi in mercati nuovi».

A guardarlo da fuori, Panecotto è solo un bellissimo ristorante nel cuore dei Sassi di Matera.

Eppure, non è solo questo: rappresenta infatti un modello riconosciuto di ibrido organizzativo, capace di sperimentare metodi e valori tipici dell'impresa sociale in un contesto del tutto diverso da quelli in cui siamo abituati a riconoscere progetti di integrazione e interventi di inclusione.

## **I numeri**

**1,5 Mln €**

il valore dell'impatto economico prodotto  
in dieci anni di attività

---

**47mila €**

il fatturato mensile più alto, registrato  
nell'agosto 2019, nuovamente raggiunto  
nello stesso mese del 2021, dopo i pesanti  
lockdown per il Covid

---

**+250%**

la crescita del fatturato tra il 2017 e il 2019

---

**7**

giovani con disabilità assunti a tempo  
indeterminato grazie al modello di inserimento  
lavorativo sperimentato a Panecotto

## **Non più al servizio della PA**

Dieci anni fa qui tutto era diverso, molti locali che oggi ospitano raffinatissimi ristoranti e b&b erano grotte abbandonate, oppure occupate da venditori abusivi di chincaglierie. Panecotto, invece, quel 16 dicembre 2011, giorno della prima degustazione, non era molto diverso da come appare oggi. Soprattutto non è cambiato nella sua vocazione principale: trasformare le cooperative sociali da esecutrici della Pubblica Amministrazione a promotrici di sviluppo.

Panecotto racconta la voglia de La Città Essenziale — consorzio di cooperative sociali del materano — di ripensare il ruolo stesso del Terzo settore nelle comunità. Non soltanto risposta professionale e attenta ai bisogni delle persone, ma reale innesco di cambiamenti sistemici, capace anche di sperimentare nuove strade per finanziare le stesse azioni di welfare pubblico.

Da qui la decisione del consorzio di investire nella creazione di un marchio rivolto a mercati a più alta redditività, per reperire nuove risorse economiche nella logica “profit for non profit”. È così che nasce Panecotto, dall’impegno concreto da parte di tutte le cooperative del Consorzio che decisero di destinare l’utile di bilancio del 2010 a questo progetto, per un valore di oltre 150mila euro. Un investimento che ad oggi ha prodotto oltre 1,5 milioni di fatturato e la valorizzazione di 30 aziende agricole e imprese sociali, fornitori a filiera corta. Con gli utili prodotti sono stati finanziati singoli interventi di inclusione (fra cui 1.100 ore di assistenza per persone disabili e 97mila ore di lavoro a tempo indeterminato per under40), sostenendo ad esempio le spese per l’apertura straordinaria nei mesi estivi di un centro diurno che altrimenti sarebbe rimasto chiuso. Oggi, inoltre, il 3% del fatturato di Panecotto viene reinvestito stabilmente nel Consorzio per il finanziamento di nuove azioni di welfare.



## Fatturato & Inclusione

Cuore pulsante del progetto Panecotto è lo store nei Sassi, affidato dal 2017 alla cooperativa sociale Mest. 40 posti a sedere e un menu che dà spazio a piatti della tradizione lucana realizzati con prodotti di filiera cortissima, in particolare provenienti da progetti di agricoltura sociale e dal mondo della cooperazione agricola di Confcooperative. È qui che trova spazio un altro pilastro fondamentale del progetto: l'inserimento lavorativo di giovani con svantaggio. Dapprima in collaborazione con l'associazione persone con sindrome di Down, poi con alcuni progetti di integrazione attivi sul territorio, Mest ha sviluppato un modello di affiancamento e inserimento lavorativo, che ha portato alla stabilizzazione di 7 giovani disabili.

Panecotto oggi è la testimonianza concreta che metodologie e prassi mutuata dall'impresa sociale, anche in mercati altamente competitivi e scarsamente sensibili alle scelte etiche, come è quello della ristorazione, non rappresentano un vincolo, ma un volano di crescita capace di guardare al lungo periodo e rispondere con maggiore resilienza anche alle importanti flessioni dovute ai recenti lockdown. Panecotto è tra le poche realtà del territorio che nella scorsa estate è tornata a toccare i fatturati del 2019, anno d'oro in cui Matera è stata Capitale europea della Cultura. Ed è delle scorse settimane la notizia che Panecotto è stato inserito nella prestigiosa Top50 2022 della ristorazione italiana, nella lista dei 200 migliori ristoranti, al 49° posto in Italia nella sezione low cost per come riesce a "coniugare la valorizzazione del più importante prodotto del territorio, il Pane di Matera, con

l'attenzione all'inclusione lavorativa e sociale... Il mix finale è perfetto, perché presenta un progetto gastronomico validissimo accompagnato dalla consapevolezza di trovarsi di fronte ad una vera e propria impresa etica".

# VITA@SUD



Pino Bruno  
Vita

**Bruno: «Food, drink e bistrot, siamo pronti crescere ancora»**

*Intervista al presidente del consorzio La Città Essenziale: «In arrivo il nuovo piano di sviluppo»*

Giuseppe Bruno è il presidente del consorzio La Città Essenziale, oltre che del consorzio nazionale Cgm. È stato uno degli ideatori di Panecotto e oggi è impegnato nel progettarne gli sviluppi futuri: «Nel 2011 la cooperazione viveva un'epoca ancora poco progredita rispetto alle azioni di investimento imprenditoriale in ambiti diversi da quelli consegnati dalla legge 328/2000. Matera era ancora alla ricerca di una nuova identità per il centro storico dei Sassi. Panecotto metteva le sue radici in una di quelle grotte scavate nel tufo che tutti oggi conosciamo, ma che allora erano solo il suggestivo retaggio dell'antica povertà di questi luoghi. Una scelta ardita»

## Come Panecotto ha cambiato il modo di intendere il sociale in Basilicata?

Panecotto è senza dubbio uno dei primissimi modelli di innovazione sociale pura, capace di generare risorse economiche da un'attività tipicamente for profit, risorse che hanno rinforzato l'offerta di welfare per oltre mille ore di assistenza per disabili adulti gravi. In questo modello oggi continuano a dialogare la valorizzazione territoriale delle produzioni enogastronomiche e agricole locali, l'identità culturale lucana, il lavoro come mezzo di realizzazione personale e di riscatto, le esperienze di incontro e accoglienza che arricchiscono tutta la collettività, non soltanto noi operatori. Un modello di sviluppo sano, sostenibile a tutti i livelli della catena del valore, certamente replicabile. Soltanto in Basilicata è stato ispiratore per molte cooperative sociali a noi vicine e, aggiungo, per molte imprese del settore, anche nel comparto turistico.

## Qualche esempio?

Penso a "Pizzicannella" nato nella cooperativa Anthos, che accoglie minori affidati dall'autorità giudiziaria: investendo in un'attività di produzione artigianale di biscotti e taralli. Un altro esempio di successo è quello del birrifico agricolo nato dal progetto Gruyt, cofinanziato dalla Fondazione Con il Sud e dalla nostra cooperativa Mest in favore dell'inclusione socio-lavorativa dei migranti, un vero progetto industriale che consegna alla comunità materana un mix di colture, spezie, competenze e tradizioni degne di un'impresa socialmente vocata. Ancora: il forno di prossimo avvio nella casa circondariale di Matera ad opera dell'impresa sociale SocialEconomy, che sarà inaugurato con il nuovo anno come opzione di lavoro dignitoso e di riscatto per i detenuti.

## Come cambia Panecotto allora? Quali sono le prossime sfide?

Panecotto, giunto alla sua maturazione, che potremmo misurare in un arco temporale di 5 anni con l'affidamento della gestione cooperativa, proseguirà con lo sviluppo del brand verso i segmenti food, drink e bistrot. Ma non anticipo nulla, a breve presenteremo la nuova linea e le proiezioni di estensione territoriale che, moltiplicando le opportunità, confermerà l'innovatività di Panecotto oggi come dieci anni fa. (L.I.)



## VITA BOOKAZINE

Una rivista da leggere e un libro da conservare.

ABBONATI