



Il Programma occupazionale di Caritas Ticino e le start-up

## QUANDO LA PASSIONE RIEMPIE LA VITA

Rita Laudato, un caseificio start-up ricco di entusiasmo e creatività

**N**on è figlia d'arte Rita Laudato, ma fin da piccola ha lavorato. Le sue vacanze in effetti erano con il padre per dare una mano sui cantieri dell'impresa di pittura paterna. Matura il suo sogno di essere impegnata nel "sociale", forse perché un po' bambina del paese, chiamata ad aiutare vicini in piccole commissioni. Poi la scuola di commercio, la decisione di aiutare o addirittura subentrare al genitore nell'impresa. Per questo

va in Germania, impara la lingua e l'arte della pittura edile, anche se avrebbe voluto diventare operatrice sociale, dopo la sua esperienza all'ospedale neuropsichiatrico, durante la formazione commerciale. A rompere le uova nel paniere è l'amore, che la porta a sposarsi con un orafo. Secondo i suoi principi, la moglie segue il marito e quindi cambia di nuovo orientamento e si occupa di gemme. Insieme fondano una ditta orafo, che ancora esiste, ma Rita si trova a cercare an-

cora una nuova attività, dopo una rapina nella gioielleria di famiglia, che segna la loro vita. A suggerirle come muoversi è l'amore per la natura, soprattutto per le mucche, alle quali si sente molto grata. Diventa tecnologa del latte e per ampliare le sue conoscenze ancora una volta lascia il Ticino e approfondisce la sua professione nel canton Vaud. Noi di Caritas Ticino la conosciamo durante un periodo di permanenza nel nostro Programma oc-



di DANTE BALBO

cupazionale di Ligornetto. Rita ha un progetto per un caseificio e ci coinvolge con il suo entusiasmo contagioso. Non si limita a produrre formaggi, li inventa, crea nuovi sapori, assorbe il concetto di riciclaggio e non spreca nulla: con il siero del latte fa un gelato e con il residuo un sorbetto.

**Rita Laudato non si limita a produrre formaggi, li inventa, crea nuovi sapori, ha fatto proprio il concetto di riciclaggio e non spreca nulla: con il siero del latte fa un gelato e con il residuo un sorbetto.**



Tre sono i segreti del suo successo: la fede, che l'ha sostenuta sempre e che lei testimonia nei nomi dei suoi formaggi, dedicati per esempio alla Madonna di Morbio; la perseveranza e flessibilità, che non la fa arretrare di fronte a un

lavoro totalmente nuovo; la necessità di approfondire sempre, qualsiasi attività che intraprenda, non solo per imparare, ma per lasciare un segno, il suo segno, la sua novità, anche piccola come un nuovo formaggio locale. ■

Informazioni:

Il caseificio di Rita, Chiasso, 079 785 73 55, il caseificiodirita@bluewin.ch