
Diocesi: Caritas Cerignola, il 14 novembre la presentazione della salsa realizzata nel Centro Bakhita

Sarà presentata, sabato 14 novembre, dalle 18, "Salsa Bakhita", la salsa ottenuta da pomodori coltivati sui terreni del Centro "Santa Giuseppina Bakhita", gestito dalla Caritas diocesana di Cerignola e situato in contrada "Tre Tioli", più noto come "Ghetto Ghana". La presentazione avverrà in diretta streaming sulla [pagina Facebook](#) della diocesi di Cerignola-Ascoli Satriano. L'attività è stata realizzata in collaborazione con la Cooperativa sociale "Pietra di Scarto" di Cerignola, impegnata nella lotta al caporalato. La cooperativa, nello specifico, si è occupata della gestione agricola, caratterizzata dall'assunzione regolare di persone provenienti da percorsi di giustizia e situazioni di fragilità, come nel caso di Justice e Bernice, marito e moglie, che si sono occupati della conduzione del campo, dalla piantumazione alla raccolta. "Un prodotto - dichiara don Pasquale Cotugno, direttore della Caritas diocesana - che per noi rappresenta il riscatto di uomini e donne finalmente libere dallo sfruttamento e protagoniste di un lavoro dignitoso. Un prodotto 'giusto' e solidale che può diventare simbolo di un territorio desideroso di riscatto". Il risultato finale della sperimentazione sono 3.000 vasetti di passata di pomodoro da 440 grammi che potranno essere acquistati sul [sito](#). Gli introiti dell'iniziativa serviranno a sostenere nuove progettualità e a sviluppare opportunità occupazionali per persone in situazione di fragilità. Alla presentazione interverrà, tra gli altri, mons. Luigi Renna, vescovo di Cerignola-Ascoli Satriano.

Filippo Passantino