

# Caterina Cuscusa

*intervistata da Anna Rossini e Maria Agnese Molinas*

## DA UNA VITA DI STENTI ALLA VITA CREATIVA DI IMPRENDITRICE

Caterina ha ottantuno anni, è vedova, gode di buona salute ed è sempre in attività. Ha superato le difficoltà della vita, diventando imprenditrice di una rinomata azienda di panificazione che tuttora gestisce insieme a sei dei suoi otto figli, a quattro nipoti e un operaio esterno.

***Vita dura nei campi*** – Caterina nasce a Soddì, un piccolo paese del Centro-Sardegna, in una famiglia numerosa di sette figli. La sua infanzia è povera e sacrificata. Essendo, infatti, la figlia maggiore, deve badare ai fratellini quando i genitori vanno in campagna a zappare il terreno, a seminare e poi mietere il grano, a curare il vigneto e ad accudire animali d'allevamento da cui si ricava il sostentamento per la famiglia. Quando la mamma riposa dopo il faticoso lavoro dei campi, Caterina la sostituisce negli stessi lavori. Per questo motivo, non può frequentare la scuola oltre la 3<sup>a</sup> elementare. A venti anni si sposa con un giovane che si occupa di compra-vendita di mucche e vitelli, conosciuto in occasione di una fiera del bestiame. Si trasferisce a Sedilo, il paese del marito. La vita è molto dura, perché il marito, cagionevole di salute, non sempre può lavorare. La famiglia intanto s'ingrandisce sempre di più e le esigenze aumentano.

***Panettiera e aiuto cuoca*** - Caterina affronta la situazione e si cerca un lavoro stabile. È assunta in un piccolo panificio del paese. Il lavoro le piace molto, ma dal punto di vista economico non risolve il problema, perché è malpagata e con orari molto pesanti. Lascia questa occupazione e ne cerca un'altra.

Viene così accolta in un cantiere operaio come aiuto cuoca alla mensa. Di notte tesse, al telaio, coperte, tappeti e biancheria varia da vendere per arrotondare la misera paga della mensa. A lei però è rimasto nel cuore il profumo del pane: come le piacerebbe fare il pane! Avere un forno tutto suo! Con l'aiuto di alcuni operai del cantiere, costruisce un forno nel cortile della sua abitazione. Siamo negli anni ottanta e il forno, anche se piccolo, le permette di cuocere del buon pane di semola, molto apprezzato dai clienti che non tardano ad arrivare. Non potendo soddisfare le richieste, pensa a un forno più grande. Ricupera un locale in affitto al centro del paese e inizia a produrre le *Spianate Sarde*.

***Momenti difficili*** - Caterina ha attraversato tanti momenti difficili. Il marito è stato poco presente nella sua vita e in quella dei figli, anzi un freno e un impedimento alle sue iniziative che rimangono sempre limitate. Deve lottare con la famiglia del marito che già dall'inizio non la accoglie benevolmente, perché è povera e l'accusa di saper fare solo figli e nel nuovo paese non si sente ben accetta. Inoltre, per ben diciassette anni, deve occuparsi di un anziano zio del marito, vedovo e solo che lei accudisce fino all'ultimo.

***Il panificio tanto sognato diventa una realtà*** – Rimasta vedova, dopo un periodo di dolore e di smarrimento, inizia a ritrovare le sue energie e a definire meglio quello che è sempre stato il suo sogno: avere un grande panificio. Grazie a una piccola eredità e ad un mutuo bancario, coinvolgendo nel lavoro anche i figli, riesce a impiantare un'azienda vera e propria per la panificazione delle *Spianate Sarde*.

***Il suo presente*** - Oggi Caterina vive con i figli Costanzo e Anna Maria (gli altri sono sposati) ed è soddisfatta della sua vita: vive per la sua bellissima famiglia e per la sua azienda. Quattro anni fa si realizza in pieno il suo desiderio: nasce il ***“Panificio F.lli Carta”*** dove lavora insieme a sei figli,

cui è oggi intestata l'azienda, quattro nipoti e un operaio esterno. Il prodotto è sempre pane sardo, ma non solo le *Spianatine*, ma anche *Zicchi Turrau*, *Pane Carasau* e deliziosi *Kantos*, tutto pane che viene esportato nel resto d'Italia, in Germania, in America e perfino nella lontanissima Australia.

Caterina ogni mattina si alza all'alba, percorre a piedi circa due Kilometri per raggiungere il panificio dove aiuta i figli nel lavoro e li stimola a fare sempre meglio: dà suggerimenti, offre consigli, impartisce ordini. Trascorre il pomeriggio a casa, accudisce alle faccende domestiche e riposa. Spesso si reca a trovare la sorella malata o alla casa di riposo di un paese vicino dove è ricoverata un'anziana cognata.

Vive con la speranza che i figli stiano sempre in armonia e continuino l'attività anche quando lei non ci sarà più.