
A Trento la pizza è una questione di cuore

Autore: Stefania Di Pietro

Fonte: Città Nuova

Ibrahim Songne si racconta nel suo coraggioso viaggio dal Burkina Faso a Trento alla ricerca di una vita dignitosa. Dopo molteplici esperienze lavorative nasce la sua Ibris e si apre al sociale. Con l'iniziativa della "pizza sospesa" conquista Trento e veicola la solidarietà

Giunto nel nostro Paese a 12 anni, oggi **Ibrahim Songne** ne ha 29 ed è il titolare di una piccola pizzeria d'asporto nel centro storico di Trento, recentemente premiata dalla guida gastronomica "50 Top Pizza" e posizionata tra le eccellenze italiane.

Ibrahim Songne, titolare della pizzeria Ibris

Nato in Burkina Faso, Ibrahim ha abbandonato la madre in Africa con l'obiettivo di raggiungere l'Italia per lavorare e poter condurre un'esistenza dignitosa. Umiltà, determinazione e un grande talento per la cucina gli hanno consentito di ottenere il meritato successo, ma con non poche difficoltà lungo il cammino. «Sono arrivato a Trento per raggiungere mio padre attraverso il meccanismo di ricongiungimento familiare e qui ho iniziato a studiare. A Trento ho fatto le medie e le superiori, poi a partire dai 15 anni ho anche lavorato», racconta Ibrahim. **Ma al contrario dei suoi coetanei, che spendevano la paghetta per le uscite serali con gli amici, Ibrahim utilizzava i soldi guadagnati settimanalmente per pagare un logopedista** nella speranza di risolvere un grave problema di balbuzie che continuava ad affliggerlo, mettendolo in difficoltà davanti ai compagni di scuola. «La terapia costava 50 euro a seduta e per trovare i soldi ho fatto tanti mestieri, dal meccanico, gommista, barista allo stagionale per la vendemmia. Poi sono diventato cittadino italiano e la mia vita ha avuto una svolta con un lavoro stabile in una pasticceria».

Lavorare in cucina è stata un'esperienza costruttiva, ma a forza di assaggiare dolci, Ibrahim ha deciso di specializzarsi nella preparazione di impasti salati. «Ho viaggiato molto per imparare, facendo esperienza sul campo. Cercavo nuove ispirazioni per le mie ricette di focacce e pizze. Viaggiando per tutta Italia ho scoperto dal vivo i sapori regionali, arricchendo così il mio ricettario», racconta. Nel 2018 è arrivata la decisione di aprire la sua Ibris, una pizzeria al taglio nel centro tridentino e all'inizio non è stato facile guadagnare la fiducia della gente. **«Nei primi tempi, alcune persone erano scettiche anche a causa del colore della mia pelle.** Col tempo sono riuscito a conquistare la fiducia della gente e il locale oggi va alla grande», confessa. Poi è arrivata l'imprevedibile nomination di eccellenza e per chi frequenta il suo locale, Ibrahim è diventato "il mago" di lieviti e farine.

«Confesso che nei primi tempi non avevo molti soldi che mi consentissero di aprire una pizzeria, in seguito, grazie alla Cassa Rurale di Trento e all'associazione Artigiani sono riuscito ad avere un prestito. **Così ho aperto la mia Ibris** ed è iniziata questa bella avventura in cui ho la possibilità di sperimentare tutti i miei nuovi impasti», spiega. **Nonostante il successo ottenuto, non ha dimenticato i sacrifici fatti per raggiungere la notorietà e alla prima occasione ha pensato alla sua famiglia,** inserendo tra i suoi fedeli collaboratori il fratello Issouf e l'amica Anila che lo aiutano quotidianamente per portare avanti il locale.

Dopo un anno dall'apertura, **Ibrahim ha anche deciso di collaborare con alcune associazioni di**

volontariato, aprendo le porte della sua pizzeria al sociale. È nata così l'idea della *pizza sospesa*. «Lasciando infatti in sospeso un trancio di pizza pagata, è possibile assicurare un pasto saporito a tutti coloro che ne hanno veramente bisogno. La mia pizza è buona anche il giorno dopo, perché è fatta con il lievito madre e con questa azione ho pensato a tutti coloro che non hanno i soldi per comprare da mangiare». **Tranci di pizze e focacce avanzati non vengono quindi gettati a fine serata, ma arrivano direttamente alle famiglie in difficoltà.**

«Mia madre mi ha sempre insegnato a condividere tutto con gli altri, così ho pensato di fare la mia parte. L'idea della pizza sospesa è stata improvvisa, dopo che in pizzeria è arrivata una signora affamata a chiedere l'elemosina. Le ho offerto subito un trancio e poi lei è scoppiata a piangere», racconta. **Il suo progetto ha visto l'appoggio di tutta la città di Trento: disoccupati in attesa di sostegno, ragazze madri e clochard digiuni** sono i primi ad essere sostenuti da Ibrahim che non è capace di ignorare le persone bisognose. «Non è bene lasciare gli altri con la pancia vuota o permettere loro di frugare nell'immondizia per cercare qualcosa da mettere sotto i propri denti», sottolinea.

Inoltre, **Ibrahim ha scelto la trasparenza per la sua bella iniziativa, decidendo di segnare sullo scontrino il nome del donatore e utilizzando i social come veicolo di solidarietà.** «È un modo per mostrare che l'aiuto è reale e in più si crea una bella interazione, infatti, i miei clienti lasciano sempre qualche euro in più rispetto allo scontrino. C'è da dire che molti anziani non hanno neppure il coraggio di andare alla Caritas, mentre **da me, tutti hanno trovato la possibilità di entrare e uscire come clienti normali** e la cosa più bella è che così si risolve anche la dignità di una persona».

Un gesto che per Ibrahim non equivale a pietà, tanto da aver sottoscritto anche **un accordo con Trentino Solidale**, che si occupa di ritirare e distribuire le sue pizze sospese. Grande generosità unita a tanti altri sogni nel cassetto, tra cui quello di ingrandire i pochi metri quadrati della sua pizzeria, un piccolo spazio che trabocca d'amore per il prossimo.

—

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile e i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it

—