



Casa Ilaria è un grande sogno che diventando realtà. Nel cuore delle colline toscane, a Montefoscoli, in provincia di Pisa, in un antico sito monastico – la Badia di Carigi – si realizza un progetto speciale di ospitalità e ristorazione, agricoltura sociale, laboratori ed attività formative, culturali e spirituali, eventi di socialità e incontro insieme alle persone più fragili.

Il progetto, promosso dalla Fondazione e dalla Cooperativa Sociale Azienda Agricola Casa Ilaria, nasce in ricordo di Suor Ilaria Meoli, medico infettivologo, suora carmelitana, scomparsa prematuramente a soli trentasette anni, il 10 marzo 2007 in Repubblica Centrafricana, mentre si dedicava alla costruzione di un ospedale intitolato a Giovanni Paolo II, specializzato nella cura delle malattie infettive.

Sulla scia della testimonianza della sua vita, spesa accanto e per i più deboli, un gruppo di amici e volontari, con la consulenza spirituale di don Maurizio Gronchi, ispirandosi ai valori dell'accoglienza e della cura della vulnerabilità, della libertà e della gratuità, ha dato vita questo luogo speciale, in cui la storia millenaria, la bellezza del creato, la generosità e l'impegno infaticabile di tanti volontari convergono a costruire "una casa per tutti" e in particolare per chi si trova in condizione di svantaggio, handicap, povertà ed emarginazione, offrendo opportunità di compagnia e crescita, ma soprattutto inserimento lavorativo e occupazionale.

L'opera, avviata nel 2016, si sta concretizzando grazie ai fondi dell'otto per mille della Chiesa Cattolica Italiana e al sostegno di tanti donatori e partner, che offrono gratuitamente la loro professionalità, il loro lavoro, i materiali per costruire e lavorare.

Il progetto mette radici sulla collina di Carigi nel 2017, con il restauro della Cappella – memoria storica dell'antica Badia, fondata dai monaci Camaldolesi grazie a una donazione dei fratelli Ubaldo e Farolfo nel 1024 – segue immediatamente la posa della prima pietra per la ricostruzione dell'edificio principale: una cascina leopoldina, che diverrà luogo di ospitalità e ristoro per singoli, gruppi e famiglie, completamente accessibile ad ogni tipo di disabilità.

E proprio in vista dell'apertura di questa struttura, Casa Ilaria avvia "Ristorazioni", un percorso di formazione alla professione di cameriere di sala e aiuto in cucina, che coinvolge giovani autistici.

Parallelamente, da qualche anno è sempre più operativa l'agricoltura biologica e sociale, attività in cui sono attualmente assunte 16, di cui 10 disabili o in situazione di svantaggio. Se consideriamo anche i volontari, vari inserimenti lavorativi rivolti a persone in difficoltà in collaborazione con i servizi sociali del territorio, qualche associazioni del territorio e alcune comunità di recupero, tutte le mattine ci sono una trentina di persone, che coltivano i dodici ettari di terreno che circondano Casa Ilaria e producono oltre 40 tonnellate all'anno di verdura fresca. I prodotti, tutti biologici e frutto di lavoro solidale, vengono venduti in loco o in mercatini e attraverso gruppi di acquisto solidale sul territorio pisano.

A settembre 2020 è stato inaugurato il Centro Polifunzionale dove sono attivi i servizi di ascolto e consulenza psicologica, la formazione e diversi laboratori espressivi

Le iniziative di inclusività sociale e di sostegno delle persone fragili promosse da Casa Ilaria si sono recentemente ampliate con l'inaugurazione del progetto SOCIAL STREET FOOD utilizzando un'Ape Piaggio allestita con varie attrezzature di cucina che ci permette di partecipare a vari eventi in giro per la provincia e che vede la diretta partecipazione dei ragazzi di [Ristor-Azioni](#), in attesa dell'apertura del ristorante prevista a primavera 2024. Speriamo di avviare presto anche il servizio di ospitalità al piano superiore con l'allestimento di 8 camere e un miniappartamento.