

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Fare i biscotti più buoni del mondo”: la missione sociale di Marcello Tarantino e della cooperativa San Luigi

Orlando Mastrillo · Tuesday, February 17th, 2026

Marcello Tarantino è stato il protagonista della puntata delle 18 di “Chi l’avrebbe mai detto”, la trasmissione di Radio Materia che racconta storie di persone capaci di lasciare un segno nel territorio. La sua è una traiettoria che unisce ristorazione e impegno sociale, formazione internazionale e radici varesine, spirito creativo e attenzione concreta alle fragilità.

Professionista del settore food & beverage con un’importante esperienza a Londra, Tarantino è oggi coordinatore della Cooperativa San Luigi, dove guida realtà come la Mensa Fuori Contesto e il Caffè 21. Qui la cucina diventa strumento di inclusione lavorativa per persone con disabilità e fragilità diverse.

Dalle Bustecche a Londra: le radici di un percorso

L’attenzione al sociale nasce presto. Nei primi anni Duemila, appena diciottenne, Tarantino fa parte del collettivo “Quei Bravi Ragazzi” nel quartiere delle Bustecche a Varese. L’obiettivo è offrire occasioni culturali e momenti di aggregazione in un contesto complesso, attraverso cineforum e iniziative aperte ai giovani.

La svolta professionale arriva a Londra, dove lavora come bartender e manager in contesti di alto livello, anche stellati. È lì che matura disciplina, metodo e una visione internazionale del lavoro. Ma è sempre nella capitale britannica che trova il punto di incontro tra tecnica e impegno sociale.

Alla House of St Barnabas, charity house e club privato a Soho Square, insegna il mestiere del barman a persone ex senza tetto, accompagnandole in un percorso di reinserimento. «Ogni lavoro dovrebbe avere una componente sociale, altrimenti perde di senso – Marcello Tarantino, coordinatore Cooperativa San Luigi -». Un’idea che diventerà la bussola del suo rientro in Italia.

Caffè 21 e Mensa Fuori Contesto: inclusione vera

Oggi alla Cooperativa San Luigi la ristorazione è uno strumento concreto di autonomia. Al Caffè 21 e alla Mensa Fuori Contesto lavorano ragazzi con sindrome di Down, persone nello spettro autistico e altre fragilità. Non si tratta di attività occupazionali simboliche, ma di veri percorsi professionali con contratti regolari.

La selezione dei ruoli non segue schemi rigidi. Tarantino punta su osservazione ed empatia: spesso chi si propone per una mansione scopre, durante le prove pratiche, di avere un talento diverso. C’è

chi pensava di occuparsi delle pulizie e si è rivelato un cuoco capace.

L'obiettivo è far sentire ogni lavoratore parte di una missione: mantenere standard qualitativi alti, realizzare prodotti buoni e apprezzati. Non «passare il tempo», ma contribuire davvero. «Dobbiamo fare i biscotti più buoni del mondo» – è il mantra di Marcello, è la sfida che rilancia ai ragazzi, trasformando un laboratorio in un luogo di crescita.

Creatività e territorio: il gin del Sacro Monte

Accanto all'impegno sociale, Tarantino coltiva un'anima eclettica. Dopo aver collaborato con marchi internazionali come sourcer of liquor, ha creato un gin artigianale ispirato alle erbe del Sacro Monte di Varese.

Il progetto, chiamato Liberty Indaco, nasce da ricerche storiche e sperimentazioni artigianali, con un prodotto naturale che cambia colore dal blu al rosa. Un'idea che gli è valsa due medaglie d'argento in competizioni di settore e che racconta ancora una volta il legame con il territorio.

Alla cucina affianca anche la scrittura, con libri di ricette e poesie che testimoniano una sensibilità capace di tenere insieme tecnica e umanità.

La cucina come strumento di riscatto

Nella storia di Marcello Tarantino ristorazione e impegno sociale non sono due binari paralleli, ma un unico percorso. L'esperienza londinese gli ha insegnato rigore e visione; il ritorno a Varese gli ha permesso di trasformare quella competenza in opportunità per gli altri.

La cucina diventa così un luogo di riscatto umano e professionale, dove ogni persona può trovare il proprio posto nel mondo. E dove il successo non si misura solo nei riconoscimenti, ma nella crescita quotidiana di chi lavora dietro il bancone o ai fornelli.

This entry was posted on Tuesday, February 17th, 2026 at 12:20 pm and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.