

La disabilità in una comunità che si cura
Ripensare servizi e professionalità. Informazione e collaborazione
Ravenna 26 gennaio 2018

INTERVENTO PROF. EMIDIO MANDOZZI

**“Professione Centimetro Zero:
politiche attuative del lavoro in una comunità inclusiva”**

*Emidio Mandozzi, cooperativa sociale Ucof, responsabile della Locanda del Terzo
Settore “Centimetro Zero” di Spinetoli (Ap)*

Il progetto che ha visto nascere a Spinetoli, nelle Marche, la Locanda del Terzo Settore “*Centimetro Zero*” è partito circa 3 anni fa proprio dall’idea che dovesse essere il territorio a prendersi cura dei suoi ospiti. Territorio inteso come terra, orti, prodotti, animali. Ma anche, e soprattutto, come comunità di persone che ci vivono. Un territorio capace di restituire quel calore e quell’attenzione che un tempo arrivavano dalle famiglie, in un sistema di gestione dei bisogni che oggi non esiste più. E che tutto il percorso che stavamo avviando facesse perno sul lavoro come momento centrale e di realizzazione personale.

La Locanda *Centimetro Zero* l’abbiamo pensata per questo: per annullare ogni distanza (da qui anche il nome del progetto) con l’orto che si scorge dalle finestre del nostro ristorante e che produce gli ingredienti dei nostri piatti, per avvicinare i ragazzi del centro diurno che lavorano con noi, ad una realtà che difficilmente avrebbero avuto l’opportunità di conoscere. Per dare, a chi ha sempre vissuto lontano dai disagi legati alla disabilità, l’occasione di vedere e capire. Non ultimo, per promuovere una cucina sana e di qualità, a costi contenuti.

Alla Locanda lavorano attualmente 12 giovani, 9 ragazzi e 3 ragazze. Età media intorno ai 30 anni, tutti con disabilità mentali, provengono per la maggior parte dal centro diurno di Spinetoli, ma negli ultimi mesi, si sono aggregati anche ragazzi di altre città. Ognuno di loro ha lavorato sin dall’inizio al progetto ‘Locanda’, collaborando alla ristrutturazione e decorazione degli arredi. E, contemporaneamente, prendendo confidenza con le mansioni che più si addicevano alla loro condizione. C’è chi lavora in cucina, chi si occupa dell’orto, chi della sala, chi riesce a coprire più incarichi contemporaneamente.

Lo staff della cucina è composto da 4 persone (cuoco senior, cuoco junior, aiuto cuoco, tirocinante aiuto cuoco), quello di sala da 5 unità (responsabile di sala, 3 camerieri, 2 dei quali provenienti dal centro diurno, un operatore socio assistenziale). E il cuore pulsante della Locanda sono proprio i ragazzi del centro diurno che coltivano i prodotti, hanno arredato il ristorante, lavorano come personale di sala e si impegnano in tutte le attività che la Locanda promuove. Oggi questi giovani sono anche soci della cooperativa che gestisce il progetto. Mentre alcuni studenti con disabilità che hanno frequentato o stanno frequentando l’istituto alberghiero hanno la possibilità di lavorare con noi nella stagione estiva.

La Locanda è aperta tutti i giorni per la cena, dal martedì alla domenica (quando c’è la possibilità di mangiare a pranzo con una sorta di self service dei nostri piatti del giorno).

I ragazzi sono impegnati nel progetto per 20 ore settimanali e i risultati di questa attività emergono chiaramente. Maggiori capacità di relazione, concentrazione sia nelle ore dedicate allo studio che

nel corso dell'attività di ristorazione, migliori rapporti con le famiglie e una crescita esponenziale in fatto di autonomia e di autostima sono tra gli obiettivi che il progetto è riuscito a centrare in tempi molto rapidi.

E per offrire loro una specializzazione professionale da utilizzare anche sul mercato del lavoro, abbiamo avviato da ottobre il progetto "*Professione Centimetro Zero*" che consiste in una serie di corsi di formazione professionale. Seguiti da insegnanti e professionisti, i ragazzi frequentano le lezioni settimanali e poi applicano in sala, in cucina o nell'orto, le indicazioni ricevute. Ogni lezione è preceduta dall'ora di meditazione: un momento divenuto nel tempo molto atteso dagli studenti, che traggono notevoli benefici dalle tecniche di rilassamento, sia in termini di socialità che di attenzione. Siamo passati, in termini di tempo, da un'attenzione di 10 minuti alla prima pratica a 60 minuti fino alla decima lezione. Mentre all'interno dell'attività lavorativa i ragazzi rievocano spesso le parole "meditazione" o la respirazione per la gestione dello stress.

In particolare, abbiamo attivato corsi di formazione e tirocini per l'inserimento lavorativo di 10 giovani con sindrome di down o disabilità intellettiva che abbiano terminato l'obbligo scolastico e abbiano attinenza e predisposizione alla ristorazione. Il progetto prevede anche l'erogazione di 2 borse lavoro per ragazzi già formati ed inseriti da 2 anni presso la Locanda, e il proseguimento di laboratori creativi in rete con il Centro diurno.

Le lezioni sono spalmate su 18 mesi e prevedono 20 ore di orientamento, 120 ore di aula e 400 di esperienza pratica e tirocini per 540 ore complessive.

Nella nostra provincia sono 2.650 i disabili iscritti nelle liste dei centri per l'impiego attraverso la legge 68. Oggi, in condizioni idonee, molti di loro studiano, lavorano, praticano sport, vanno in vacanza, frequentano i luoghi della cultura.

Il nostro obiettivo è contribuire a creare queste condizioni, e dare a queste persone una carta in più da spendere fuori, oltre la propria disabilità. Qualcosa che racconti il loro vissuto e il loro impegno perché nel frattempo questi ragazzi sono diventati bravi davvero. Riescono a seguire i ritmi del ristorante anche quando la Locanda è a pieno regime, e succede spesso perché generalmente nei fine settimana registriamo il tutto esaurito e anche negli altri giorni ci sono rari momenti di pausa.

Segno che puntare sulla cucina di qualità, mantenendo costi contenuti, è stata una scelta vincente che ci ha fatto cogliere il secondo ma non meno importante obiettivo: avvicinare le persone.

Il progetto Locanda del Terzo Settore è realizzato dalla cooperativa sociale Ucof insieme alla Fondazione Carisap di Ascoli Piceno che ha investito nell'iniziativa già a partire dal 2015 e, ritenendo significativa, importante e strategica la presenza della Locanda nel proprio territorio, continua a sostenerla anche con il piano pluriennale 2017-2019.

Tra i progetti messi in campo in questi anni, c'è "*Adotta uno chef e insegnagli a cucinare*", che promuove una tavola sana, evitando, senza rinunciare al sapore, l'uso degli ingredienti potenzialmente dannosi per l'organismo come sale e zucchero. Con la campagna lanciata dalla nostra Locanda, la promozione di uno stile di vita più sano attraverso la collaborazione di chef delle Marche che si alternano ai fornelli, coadiuvati dai nostri ragazzi.

Non mancano le collaborazioni con realtà simili alla nostra, realizzate in altre regioni, con pranzi o cene che vedono in trasferta i nostri o i loro ragazzi per eventi promossi insieme. Un momento, anche questo, di grande crescita e nel quale registriamo la notevole capacità di relazione che i giovani riescono a sviluppare, bruciando in molte occasioni anche i tempi dei normo dotati.

E per permettere anche ai ragazzi con disabilità fisiche o agli anziani di raggiungere agevolmente l'orto e prendersi cura dei suoi prodotti, abbiamo realizzato delle passerelle tra le coltivazioni, per

consentire l'accesso della carrozzina a rotelle. Anche qui, distanze annullate con la comunità del luogo perché sono i nonni di Spinetoli a seguire e consigliare i ragazzi sulle migliori tecniche di coltivazione degli ortaggi che dalla campagna finiscono direttamente sui nostri piatti. Un contatto tra uomo, natura e territorio che chiude il cerchio in modo armonioso, restituendo ad ognuno un ruolo di primo piano nella vita di comunità e nella propria esistenza.