

Ristorazione sociale. Il fenomeno dei locali gestiti da organizzazioni senza scopi di lucro

Il non profit cresce a tavola

Una buona formazione premia l'inserimento degli svantaggiati

30-9-2012

Carlo Giorgi

La ristorazione italiana s'allarga al non profit. Negli ultimi anni hanno aperto i battenti decine di imprese culinarie gestite da cooperative sociali: ristoranti, vinerie, bar o locali alla moda che danno lavoro, in cucina e in sala, a persone svantaggiate.

A Milano, per esempio, nella centrale via Volta è nata nel 2011 "Ciccilla", la prima "polpetteria" della città, gestita dalla cooperativa "Anni versati".

Invece il "Caffè Basaglia" di Torino, inaugurato nel 2008 - dove lavorano utenti dei servizi di psichiatria del capoluogo piemontese - ospita un fitto calendario di concerti, mostre fotografiche, serate culinarie ed è diventato un punto di riferimento culturale di rilievo. Il fenomeno della ristorazione sociale è lievitato al punto che "Superabile magazine", la rivista dedicata al mondo della disabilità, ha aperto una rubrica dal titolo "Il pranzo della domenica", in cui dar voce a questo particolare tipo di imprese.

La "Trattoria degli amici" è tra i capostipiti del genere. Il ristorante, aperto nel 1998 a Roma da una cooperativa della comunità di Sant'Egidio, si affaccia sull'omonima piazza. «Il nostro settore è l'ambito ideale in cui inserire al lavoro persone con disabilità - spiega Giuseppe Di Pompeo, responsabile della cooperativa - e lo stanno capendo in molti: solo quest'anno abbiamo avuto la visita di una decina di realtà diverse, cooperative di Sulmona, Pescara, Venezia, Milano, Arezzo. Realtà che, avendo il problema di trovare un'occupazione per i propri soci, pensano di aprire un locale simile al nostro». La sfida della ristorazione sociale si gioca sulla qualità del menu e sull'efficienza di chi lavora. La "Trattoria degli amici" deve fare i conti con la concorrenza di decine di ristoranti trasteverini e con

una clientela di turisti esigenti, ignara il più delle volte della natura sociale del ristorante. Professionalizzare i dipendenti è garanzia di sopravvivenza. Così, da due anni Sant'Egidio promuove un corso di formazione lavorativa in ambito culinario, per persone con disabilità. Tra i docenti: cuochi, panificatori, esperti di viticoltura, sindacalisti e medici; uno staff in grado di spiegare non solo come funziona una cucina e come si serve a tavola, ma anche aspetti importanti legati all'igiene e ai diritti dei lavoratori. «La formazione è fondamentale - spiega Di Pompeo -: innanzitutto perché valorizza i ragazzi disabili, che sono sempre desiderosi di imparare qualcosa di nuovo. Ma soprattutto perché il corso consente di introdurli nel mondo del lavoro attraverso tirocini nelle aziende. Accompagnati dai nostri tutor, si inseriscono più facilmente. Dei 26 partecipanti al corso terminato a dicembre, nove hanno già firmato un contratto di lavoro in mense e ristoranti».

Gianfranco Zedde, 50 anni, è lo chef della "Locanda dei Girasoli", ristorante della periferia romana gestito da una cooperativa sociale. «La locanda è stata fondata dieci anni fa dalla mamma di un ragazzo down - racconta Giancarlo - e oggi è gestita da una cooperativa. Con noi lavorano alcuni ragazzi disabili che prendono le ordinazioni, apparecchiano, sparcchiano. Ho fatto il cuoco in ristoranti dove guadagnavo molto, ma sono felice della scelta che mi ha portato qui; partecipare a questa impresa mi riempie la vita». Simone, 25 anni, è uno dei ragazzi della cooperativa: «Qui mi sono realizzato - spiega -: mi muovo tra i tavoli e servo la birra alla spina. E poi questo è il lavoro di famiglia: anche mio nonno faceva il cameriere; e anche mio padre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri



Integrazione a tavola. Un'immagine della "Trattoria degli amici", della comunità di Sant'Egidio a Roma

303

Le cooperative sociali

Le organizzazioni censite alla voce attività di alberghi e ristorazione

4.233

Gli occupati

I posti di lavoro a tempo pieno escluso l'impegno dei volontari

39,5%

La quota delle start up

Quattro iniziative su dieci avviate dal 2008 in poi

La storia. Dall'ex ospedale psichiatrico Pini al catering

«Pazza idea» di gestire il bistrot del teatro Elfo

Da poco più di un anno il bistrot di uno dei maggiori teatri milanesi, l'Elfo Puccini di corso Buenos Aires, è affidato alle cure di una cooperativa sorta dalle ceneri dell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini. «Sono una quindicina i nostri soci che lavorano nella ristorazione - racconta Stefano Fable, responsabile del settore -. Abbiamo inaugurato questo ambito lavorativo dieci anni fa, aprendo il bar ristorante "Jodok", in alcuni locali dell'ex ospedale. Cinque anni fa, poi, ci siamo allargati con un'attività di catering che ci porta a curare

rin freschi per centinaia di coperti a feste, matrimoni e fiere. Adesso ci hanno affidato il bistrot dell'Elfo. Per noi e per i nostri lavoratori è una grande occasione: abbiamo finalmente la possibilità di uscire dal nido in cui siamo sempre stati protetti, l'ambiente di questo ex ospedale psichiatrico, noto e tranquillizzante per i soci, e di lavorare in un ambiente più difficile, ma anche più stimolante».

Per l'Elfo Puccini, che può contare su tre sale da 500, 200 e 90 posti, la cooperativa ha confezionato un menu a base di for-

maggi e affettati di qualità, piatti vegetariani e vini d'eccellenza. «Tutto il nostro personale è coinvolto nel bistrot - racconta Fable -: i soci sono organizzati in turni e periodicamente escono a lavorare». Il bar ristorante "Jodok", invece, occupa i soci lavoratori tutto l'anno, dal lunedì al venerdì in orario di pranzo. Solo tra giugno e luglio, in occasione dell'apertura del parco dell'ex ospedale per un festival estivo, il ristorante apparecchia anche un'attività serale. La cooperativa "La fabbrica di Olinda", che negli anni ha gestito anche una falegnameria per il restauro e la creazione di oggetti e un laboratorio multimediale, ha da poco aperto anche un ostello.

C. G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA