

LE “SPECIALITÀ” DI UN PROGETTO SPECIALE

Come e perché Alimentazione Fuori Casa è diventato un programma rivoluzionario. Iniziamo da questo numero a vedere quali sono le realtà presenti nel network AFC, a partire da quelle che hanno nella loro “filosofia” la parola d’ordine *inclusione*



Di **Filomena Rotunno**
PROGRAMMA AFC

Il network “Alimentazione Fuori Casa” non è solo un insieme di locali con un’offerta senza glutine, per AIC è una risposta, piena e partecipata, ad una esigenza imprescindibile del celiaco: “inclusione”, con l’obiettivo di migliorare la vita quotidiana del celiaco. Si tratta innanzitutto di strutture che hanno risposto a questa esigenza, i cui titolari hanno dimostrato un interesse verso un bisogno di (relativamente) pochi, qualunque sia la motivazione (umana, economica...) che li muove.

Non si tratta solo di poter mangiare un pasto sicuro, può capitare di sentirsi discriminati, esclusi, diversi, perché non si ha più la libertà di scegliere come prima, e può capitare di sentirsi davvero poco “normali”. Durante la formazione diretta al personale delle strutture in ingresso in AFC ci preoccupiamo anche di insegnare un corretto vocabolario da utilizzare con il cliente celiaco, perché anche questo contribuisce a farli sentire “inclusi”.

Questa è la linea comune, ma all’interno del nostro network AFC vediamo anche realtà particolari che, a cominciare da questo numero, ci piace l’idea di evidenziare, cercando di comprendere e far risaltare le motivazioni e le dinamiche che hanno portato ad un interesse anche verso il cliente celiaco. Abbiamo quindi intervistato i protagonisti di alcune realtà particolari, locali che hanno inserito nella loro “filosofia” anche le finalità sociali.

Nico Acampora è l’ideatore e il fondatore di **PIZZAUT**, il primo ristorante in Europa gestito interamente da ragazzi autistici, nel network AFC da un paio di anni. PizzAut si trova a Cassina de’ Pecchi (MI) e mentre scriviamo è in procinto l’ingresso in AFC anche dell’altra struttura situata a Monza. Acampora appartiene a quella categoria di visionari che dirigono aziende rivoluzionarie; innovatori che trasformano radicalmente il proprio settore.

La parola “inclusione” indica, letteralmente, l’atto di includere un elemento all’interno di un gruppo o di un insieme; in ambito sociale, la parola “inclusione” assume un significato del tutto particolare: per lei che significato ha?

Includere è una parola strana perché non ci dovrebbe essere il bisogno di usare una parola che indica un atto naturale, che dovrebbe essere realizzato da ogni uomo e in ogni società che si consideri civile. Per me includere vuol dire semplicemente stare bene con gli altri, con tutti gli altri, senza lasciare fuori da questo possibile benessere nessuno.

Per la sua iniziativa ha ricevuto anche critiche e appellativi non proprio gradevoli, si ritiene una persona ambiziosa?

Fare PizzAut è stato sicuramente complesso e lo è ancora; quando siamo partiti non ci credeva nessuno e addirittura una neuropsichiatra mi scrisse: “Lei è il solito padre frustrato che non si arrende alla disabilità di suo figlio e si inventa progetti irrealizzabili”.

Qualche scetticismo c’era anche da parte degli istituti di credito: quando ho chiesto un prestito per fare il primo ristorante, mi è stato detto che nessuno mi avrebbe mai dato credito per fare un’attività che nessuno aveva mai fatto prima. Effettivamente credo che in Europa i due PizzAut siano gli unici ristoranti completamente gestiti da persone autistiche. Devo dire che questo scetticismo iniziale in qualche modo è stato un grande stimolo per mostrare che questa cosa invece si poteva portare avanti, facendo stare meglio i ragazzi e cercando di fare anche una ristorazione di qualità per i clienti, che vengono a “nutrire l’inclusione”, a nutrire il loro cuore e la loro pancia da noi.

John D. Rockefeller affermava che “La strada per la felicità consiste in due semplici principi: trovare ciò che ti interessa e che puoi fare bene, e quando l’hai trovato, metterci dentro l’anima intera – ogni brandello di energia, di ambizione e di abilità naturale che possiedi”; condivide questa affermazione?

Diciamo che Rockefeller non rientra tra i personaggi che in qualche modo sono stati un modello culturale nella mia vita, ma sicuramente la sua è una frase intelligente. Metterci anima e corpo per il cambiamento, per la tua passione: io credo che sacrifici così grandi possano essere giustificati solo se sono sacrifici per gli altri. Dico sacrifici così grandi perché per me fare PizzAut ha voluto dire lasciare il



mio lavoro, che adoravo, vuol dire, purtroppo, trascurare la mia famiglia per occuparmi dei figli di altri. Vuol dire tanti sacrifici ma anche tanta bellezza e tante soddisfazioni.

Ritiene che per produrre il cambiamento si debba avere il coraggio di pensare in grande e andare controcorrente?

Per produrre il cambiamento bisogna incominciare ad “essere” il cambiamento, il cambiamento che si desidera, incominciare a interpretarlo nella propria quotidianità, nella vita di tutti i giorni. Sicuramente per fare dei cambiamenti importanti ci vuole coraggio e io direi anche un pizzico di incoscienza. In ogni impresa pionieristica all’inizio ci si ritrova soli. Ma quando le persone vedono che questa impresa produce un benessere collettivo, sociale, in molti trovano altrettanto coraggio per portare avanti questo cambiamento. In questo caso in Italia ci sono seicentomila persone autistiche e solo due ristoranti, siamo solo all’inizio. Il cambiamento vero ci sarà quando le aziende assumeranno persone autistiche e non le lasceranno chiuse in un centro per ragazzi disabili o in un istituto a passare lì le loro giornate. Le persone autistiche sono capaci di essere lavoratori a tutto tondo, anche se con mille attenzioni: nel nostro ristorante siamo attenti ai rumori, agli odori, a una serie di cose che fanno stare meglio le persone autistiche, ma fanno stare meglio anche tutti quelli neurotipici, quelli “normali”.

NELLE FOTO: Nella pagina accanto il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, all’inaugurazione del locale di Monza di PizzAut, gestito interamente da ragazzi autistici. Qui sopra Nico Acampora, ideatore e fondatore di PizzAut, con la sua squadra

Come considera la sua adesione al nostro Programma Alimentazione Fuori Casa e come valuta questa iniziativa di AIC?

Il rapporto con AIC è un rapporto bellissimo perché quando siete venuti a trovarci la prima volta e a visitare le nostre cucine e la nostra linea senza glutine siete rimasti molto sorpresi ma ci siete stati anche molto vicini, dandoci consigli e una serie di suggerimenti e facendo anche la formazione ai nostri ragazzi, che non è mai una cosa semplice, però è molto importante. Più ristoranti ci sono in AFC e più ci saranno persone autistiche celiache che potranno trovare spazi in cui stare senza doversi rinchiudere con i loro genitori a casa, ma avendo la possibilità di uscire, di frequentare altri luoghi, altre persone, di fare altre esperienze. Ed è per questo motivo che vi ringrazio tantissimo.

LA SOSTA DELLA TARTARUGA è il B&B più inclusivo di Genova, nel cuore della città. Ad accogliere i turisti sei dipendenti, di cui quattro ragazzi e ragazze con disabilità intellettiva. Un'iniziativa che fa del turismo e dell'inclusione lavorativa le sue chiavi di successo. Propongono un nuovo modo di intendere l'accoglienza, tramite persone che si dedicano interamente al benessere dell'ospite e si pongono come obiettivo la soddisfazione del cliente, indipendentemente dalle performance intellettive delle persone artefici

NELLE FOTO: Qui sotto lo staff de La Sosta della Tartaruga, il B&B più inclusivo di Genova. Nella pagina accanto, un'immagine della colazione che viene servita ai clienti celiaci



di questo benessere, sicuramente portatrici di una sensibilità particolare. Titolari Enrico Pedemonte e la moglie Silvia Stagno, che abbiamo intervistato.

È nel vostro Progetto della Compagnia della Tartaruga considerare e far considerare la "lentezza" una virtù e non un difetto. Quanto viene compresa questa dote dai vostri ospiti?

Noi abbiamo pensato che la lentezza permette di assaporare molte cose della vita in più rispetto alla nostra abituale vita frenetica. Siamo ben consapevoli che non si può applicare sempre e comunque, abbiamo per questo scelto un contesto di lavoro, quello del turismo, dove la lentezza possa avere un valore e possa essere apprezzata, e ci sembra che in effetti i nostri ospiti lo facciano. Abbiamo cercato di creare una situazione che permetta di godere della nostra struttura, del lavoro dei nostri ragazzi, della loro compagnia, abbiamo cercato di fare in modo che chiunque possa trovarsi a proprio agio e sia contento di rimanere anche quei 10 minuti in più per aspettare un caffè. Che magari arriva un attimo più tardi, ma è contornato da molte belle cose, a partire dal nostro giardino, in cui direi che gli ospiti si trovano molto bene, alle chiacchiere coi ragazzi, e così via. Anzi, qualche volta, devo dire che abbiamo quasi avuto difficoltà perché gli ospiti si sono trovati così bene che rimanevano al tavolo a colazione a oltranza, fino a impedirci di portare avanti il lavoro della mattina! Poi può capitare, in qualche caso, che qualcuno che ha necessità di fare più in fretta non si possa soffermare, e in tal caso si cerca di venirci incontro. In generale però vedo che gli ospiti gradiscono, nel corso della loro vacanza, un atteggiamento un po' chino più rilassato e sereno rispetto alla corsa disperata per attrazioni turistiche.

Proponete uno stile di vita alternativo e cercate di rappresentare una realtà che restituisca valore al territorio, ricevete un riscontro positivo non solo dai turisti ma anche dagli enti pubblici locali?

Vogliamo lavorare soprattutto ad un concetto di turismo sostenibile, sia dal punto di vista dei lavoratori del turismo che dal punto di vista degli ospiti, cercando appunto di avere

una accessibilità al lavoro e alla vacanza da parte di tutti. Questo però lo vogliamo fare all'interno della nostra città, cui siamo molto legati, e quindi stiamo cercando di mantenere la struttura legata al territorio il più possibile, sia dal punto di vista della scelta degli arredi, per cui abbiamo privilegiato anche oggetti e decorazioni fatti localmente, che dal punto di vista del cibo, con la focaccia a colazione e così via. Ci terremmo molto a fare in modo che a Genova il concetto si allargasse e che anche le tante aziende che fanno turismo possano cogliere il fatto che si può lavorare con i ragazzi disabili, che si può fare un turismo sostenibile e insomma che in qualche modo si rimboccassero un po' le maniche in questo ambito. Ci sembra che le istituzioni locali abbiano apprezzato il nostro progetto: abbiamo avuto sostegno sia della Regione Liguria sia interesse da parte di alcuni assessorati, abbiamo anche ospitato qualche evento, non strettamente legato al turismo, promosso da enti e assessorati, e chiediamo che si impegnino di più a supportare proprio il concetto del lavoro delle persone disabili e dell'accoglienza dei turisti con bisogni speciali.

Quanto conta il vissuto personale nella presa di coscienza di un problema? Se non aveste avuto una figlia con la sindrome di Down avreste avuto la stessa sensibilità verso le disabilità?

Quando è nata Giulia noi non conoscevamo affatto il mondo delle disabilità e vi siamo entrati crescendo piano piano con lei. Anche il Progetto Compagnia della Tartaruga è nato in effetti in ambito familiare, di fatto su impulso della necessità di costruire un futuro per Giulia e creare l'occasione di far crescere lei e, possibilmente, anche qualcun altro insieme a lei. Io credo però che adesso la situazione sia un pochino diversa, perché siamo di fronte ad un'altra generazione, i nostri figli sono andati a scuola, più o meno tutti, in classi dove hanno conosciuto ragazzi disabili, hanno avuto compagni di scuola o di sport disabili, e c'è una visione più ampia. Spero che esperienze come la nostra tirino fuori il più possibile i ragazzi disabili dall'oblio in cui stavano un tempo e li facciano entrare nella società viva. Scuola e lavoro sono ciò che crea il tessuto sociale per cui, partecipando a que-



ste cose, questi ragazzi entrano a far parte di una società di cui sono protagonisti a pieno titolo. Sicuramente più si conoscono le cose e più ci si fa coinvolgere, e più aumenta la sensibilità verso le persone che abbiamo a fianco.

Come valuta il nostro Programma Alimentazione Fuori Casa?

L'adesione ad AFC è stato un punto centrale del nostro progetto di Bed and Breakfast, da subito e per due motivi diversi: uno perché, visto che vogliamo essere accessibili come struttura di accoglienza e cerchiamo di venire incontro alle esigenze diverse dei turisti, cercando di avere una struttura (nei limiti del possibile del palazzo storico in cui ci troviamo) che sia accessibile a chi ha una disabilità di tipo motorio o una disabilità di tipo visivo o uditivo, tanto più vogliamo poter accogliere anche chiunque abbia problematiche alimentari. E l'altra ragione per cui abbiamo da subito pensato di offrire la colazione senza glutine è che i ragazzi disabili che lavorano da noi sono in gran parte ragazzi con sindrome di Down e, come sapete, nella sindrome di Down la celiachia è molto, molto frequente. Circa metà dei ragazzi che lavorano da noi sono essi stessi celiaci, e sono perfettamente in grado di gestire la dieta senza glutine perché la seguono loro stessi fin da quando erano piccoli. Tra l'altro, essendo persone estremamente precise e metodiche, la seguono



NELLE FOTO: Due immagini di Tigé, impresa sociale che offre lavoro a persone in difficoltà e serve ottime tigelle senza glutine

con assoluta correttezza e senza errori. È un ambito in cui hanno veramente da insegnare agli altri, con competenze decisamente ottime. Per noi, visto che appunto mia figlia è una delle persone celiache, è sempre stata una problematica molto importante quella di poter avere, le tante volte in cui mangia fuori per studio o per lavoro, una sicurezza alimentare, e sapere che le strutture in cui mangia abbiano seguito dei corsi e abbiano una gestione corretta della contaminazione è importantissimo.

TIGÉ TIGELLERIA GENOVESE è gestita dai “Filaristi Di Nabot”, impresa sociale che crea opportunità di lavoro per persone in difficoltà. Nata a Genova dall’idea di sette amici, con l’aiuto di Don Nicolò Anselmi, Vescovo Ausiliario della Diocesi di Genova, parroco pro tempore della Basilica delle Vigne, ha come scopo quello di sviluppare attività imprenditoriali per creare opportunità di lavoro a favore di chi si trova in situazioni di momentanea difficoltà. Presente, anch’essa, nel cuore del centro storico di Genova, gestita da volontari e dipendenti, la Tigelleria offre tigelle anche senza glutine, farcite con prodotti locali. Abbiamo parlato con Maria Luisa Biorci, una delle fondatrici dell’impresa sociale.

Perché delle tigelle anche senza glutine?

Siamo partiti con un negozio specifico di tigelle senza glutine, questo perché il nostro presidente, di origini modenesi, aveva una cugina, celiaca, che le produceva: erano buonissime e tutti noi le conoscevamo. Allora, essendoci insediati in centro storico, stupendo, ma con degli equilibri tra commercianti da rispettare, ci siamo proposti all’inizio con un’offerta esclusivamente senza glutine. Negli anni successivi, dopo il lockdown, che è stato devastante perché avevamo appena aperto, anche con l’aiuto delle vostre dietiste sul territorio abbiamo riorganizzato il negozio in modo tale che, separando le linee, possiamo offrire sia le tigelle col glutine che quelle senza glutine, e ormai siamo al quarto anno di vita.

Ritenete possano anche i celiaci essere considerati in qualche modo una comunità “con un bisogno particolare” e quindi in difficoltà?

Noi conosciamo bene la popolazione celiaca locale proprio perché siamo diventati un po’ un riferimento per loro, perché le nostre tigelle sono buonissime, e credo che ci tengano in grande considerazione. Abbiamo sempre riscontri e feedback molto positivi sul prodotto. Crediamo che, sia per i celiaci che per le tante persone che hanno delle intolleranze, si debbano cercare delle proposte alimentari che siano appetibili. Certo, ognuno ha il suo bisogno particolare, e il bello della comunità dei celiaci è che appartengono a una comunità “forte”, nel senso che c’è molta comunicazione tra di loro, anche grazie agli strumenti che l’associazione stessa mette a disposizione.

Stiamo vivendo un periodo segnato da una crisi profonda, che non è solo economica, politica e sociale, ma investe anche i modi di vivere e di valutare cosa conta davvero nella vita. Cooperazione, cooperazione sociale e impresa sociale possono essere, secondo lei, strumenti per organizzare attività produttive utili a coinvolgere le energie positive e le potenzialità dei giovani?

Noi siamo un’impresa sociale, anche se tutto nasce da un’esperienza di volontariato, ora ci siamo trasformati in una Fondazione, proprio per rispondere alla volontà di tante persone, che ci hanno seguito, a contribuire a questo progetto. Partiamo con l’idea che il lavoro nobilita l’uomo e il progetto è quello di rendere autonome le persone che sono in difficoltà. Abbiamo creato tante opportunità: abbiamo aperto due locali, di cui una è la Tigelleria, ma abbiamo altre attività come una galleria d’arte e un laboratorio di bigiotteria, e poi abbiamo avuto l’occasione di fare i servizi a terra relativi ai controlli sanitari per gli imbarchi di una compagnia di Crociera. In un anno e mezzo abbiamo potuto impiegare tantissime persone ed è stata un’occasione straordinaria proprio per riuscire a dare a chi ne aveva bisogno, sia ai giovani che ai meno giovani, la possibilità di uscire da una dimensione che anche il Covid aveva contribuito a creare. Un isolamento e solitudine che tantissime persone hanno vissuto, e noi ci siamo fatti carico anche di questa situazione.

Al mondo delle imprese sociali e della coopera-

zione è richiesta una attenzione diversa e maggiore alla partecipazione di chi in esse lavora: è tra i vostri principi?

Con le nostre attività l'attenzione alle persone che da sole non ce la fanno è altissima. I nostri dipendenti potrebbero essere solo nella misura del 30%, reclutati tra le categorie cosiddette "svantaggiate". In realtà noi abbiamo una percentuale del 70% di dipendenti che hanno delle problematiche di varia natura. Abbiamo visto molti giovani, che durante il percorso scolastico/universitario si sostenevano con dei lavoretti, rimanere esclusi da questo. Questi ultimi anni sono stati veramente anni bui, dove le relazioni sociali sono sempre più virtuali e non reali, di conseguenza abbiamo avuto una richiesta altissima di aiuto da parte delle famiglie. Noi siamo riusciti veramente a far rinascere le persone e così succede per i sette dipendenti dei nostri locali, che ovviamente sono impiegati a tempo indeterminato e continuano a lavorare per noi. Ognuno ha la sua storia più o meno difficile, però adesso stanno andando avanti. Abbiamo in cantiere altri progetti e continueremo a cercare di creare opportunità per chi ha bisogno di avere un lavoro un po' più "protetto", che preveda affiancamento, perché il mondo del lavoro, in questo momento, è una "macina" delle persone, a qualsiasi livello, glielo dico anche da medico.

Come considera l'adesione al nostro Programma Alimentazione Fuori Casa e come valuta questa iniziativa di AIC?

Trovo sia un'iniziativa molto utile e per noi è molto vantaggiosa: chi utilizza la App effettivamente ci trova facilmente, e credo che nel 2023 non si possa fare a meno di avere un'applicazione come la vostra che permette di avere una lista di locali formati ed essere certi di andare in locali sicuri. Mi sembra un'ottima iniziativa.

FORNAIO BAKERY a Messina è una bella realtà gluten free dal dolce al salato, tutto sfornato in giornata. Tra i suoi clienti affezionati c'era anche Sara, che ha 22 anni, è diplomata, fa sport e si impegna in parrocchia ed è una persona con sindrome di Down. A completa-

re le sue giornate mancava la soddisfazione di un impegno lavorativo: ora Sara lavora presso il suo panificio preferito. Abbiamo chiesto ad uno dei due soci, suoi datori di lavoro:

Lei ha creduto in Sara e nelle sue capacità lavorative, perché?

Insieme al mio socio abbiamo pensato fosse per noi una fortuna poter dare la possibilità a Sara di mettersi in gioco e noi al contempo di arricchirci di un'altra bella esperienza, credendo che l'inclusione oggi più che mai sia fondamentale.

È lei che ha dato un'opportunità a Sara oppure è Sara che le ha dato l'opportunità di vedere alcune cose in modo diverso?

All'inizio pensavamo di dare un'opportunità lavorativa e "personale" a Sara, per potersi inserire nella società e rendersi autonoma, ma poi, vivendo giornalmente con lei, abbiamo scoperto che ci siamo arricchiti anche noi tutti!

Oggi rimane ancora molto da fare per sfatare i luoghi comuni e i pregiudizi che ancora sopravvivono nei confronti delle persone con sindrome di Down. Aveva anche lei questi pregiudizi prima di conoscere Sara?

Sinceramente non avevamo pregiudizi di nessuna natura ma certamente, come per molti, non era nel nostro programma, nel nostro interesse. Adesso, grazie a Sara, vediamo tutto in maniera diversa: ci ha arricchito e ci ha fatto capire meglio tante cose.

Il **LABORATORIO MANINPASTA** a Reggio Emilia è caffetteria e degustazione di prodotti tipici locali con pranzi veloci e gluten free. Cosa ha di speciale oltre la cura del servizio e la qualità della cucina? C'è che consente di realizzare percorsi di formazione e inserimento al lavoro alle ospiti delle case di accoglienza, aiutandole a dotarsi di autonomia professionale e personale. Abbiamo interpellato Barbara Cabassi, responsabile del laboratorio.

Maninpasta è un progetto della Cooperativa Sociale Madre Teresa, che indirizza le sue attività



NELLA FOTO: Sara con una collega. Lavorano assieme dal Fornaio Bakery di Messina



NELLE FOTO: le mani al lavoro nel laboratorio Mani in Pasta che si trova a Reggio Emilia

utilizzando lo strumento di “ascolto dei bisogni”. Perché avete “ascoltato” il bisogno dei celiaci realizzando una linea produttiva senza glutine?

Quando abbiamo pensato di aprire un laboratorio, il nostro pensiero è sempre stato quello di realizzare prodotti di qualità con la giusta attenzione, sia nella scelta delle materie prime, che nella produzione. Dopo un certo periodo, abbiamo notato tra la clientela una richiesta sempre maggiore di prodotti senza glutine. Dopo varie prove, siamo riusciti a ottenere prodotti che adesso sono molto richiesti. All'inizio della nostra attività non avevamo consapevolezza di questa esigenza ma, visto che noi cerchiamo di andare incontro alle esigenze delle persone, ci siamo lanciati. Nel periodo delle prove ci siamo avvicinati all'AIC, che per noi è stato un valore aggiunto perché, oltre alle informazioni aggiornate sugli alimenti, fornendoci un Prontuario da consultare al bisogno, è anche un controllo in più sul nostro operato che rassicura i clienti. Per i nostri clienti soci di AIC è stato anche un vantaggio, perché chi acquista da noi la pasta ha uno sconto del 10%: è un accordo che abbiamo preso con l'associazione.

Quante donne avete già formato ed avviato al mondo del lavoro?

Nel nostro percorso abbiamo accolto nel laboratorio circa 60 persone, chi con percorso minimo (tirocini o alternanza scuola-lavoro), chi passando da tirocinio a contratto a tempo

determinato e poi anche a tempo indeterminato: a seconda dei casi hanno fatto il percorso adatto, in quel momento, a loro.

“Accogliere le persone significa dare loro un posto in cui sentirsi a proprio agio e realizzare sé stesse” è il vostro mantra, ma quali sono finora le difficoltà incontrate?

La finalità sociale di accompagnare donne con l'obiettivo di valorizzarne le competenze e le aspirazioni deve fare i conti quotidianamente con la necessità di conciliare le loro esigenze personali e familiari, spesso molto complesse. Un'altra grossa scommessa è quella di tenere alta la qualità del prodotto e del lavoro, mantenendo la sostenibilità del progetto, affinché esso possa essere garanzia di lavoro duratura nel tempo.

È anche accaduto che abbiate perso qualcuno per strada? Quanto è doloroso emotivamente, in questi casi, il fallimento?

Siamo consapevoli di accompagnare le donne per tratti di strada del loro percorso, che possono essere brevi o lunghi, semplici o complicati. Anche quando qualcuno interrompe il cammino avviato, pensiamo ne sia valsa la pena, perlomeno per l'opportunità offerta. Non abbiamo la pretesa di essere risolutivi nella vita delle persone; quindi, valutiamo anche gli insuccessi come tappe della nostra vita di cooperativa.

Come considera l'adesione di Maninpasta al nostro Programma Alimentazione Fuori Casa e come valuta questa iniziativa di AIC?

Siamo stati proprio noi a cercare l'associazione e a farci aiutare. Otto/nove anni fa non c'era tutto questa varietà né molte scelte per le persone celiache. Aderire ad AFC è stato un vantaggio, assolutamente un vantaggio, sia per noi che per i clienti stessi. Avere un'associazione che ti può indirizzare, che ti aiuta con il Prontuario, le informazioni, la newsletter... è secondo noi un valore aggiunto sia per noi che per il cliente stesso.

“Cucina Solidale” è un programma che vuole approfondire la cultura gastronomica coniugandola con grandi temi sociali come l'integrazione, l'immigrazione, la legalità... Nasce

dall'impegno etico con cui Filippo Cogliandro ha voluto caratterizzare la sua cucina.

L'A GOURMET L'ACCADEMIA, sita a Reggio Calabria, rappresenta un modello di accoglienza e integrazione.

Ho letto la sua storia, e tra il fare il prete e fare lo chef ha preferito la seconda opportunità. Secondo lei esistono comunque dei punti di contatto tra questi due "mestieri"?

Sì, da piccolo volevo fare il prete, sono entrato in seminario a frequentare il liceo classico, ma non ho vissuto la "chiamata", nel senso che chiedevo al Padreterno di darmi una conferma di questa scelta ma Lui non mi ha mai risposto. Pertanto, ho scelto di fare altro. Sì, tutto sommato, comunque, esistono dei punti di contatto fra questi due mestieri: fare il prete ha un valore certamente sociale e religioso, fare lo chef ha un altrettanto valore sociale, perché comunque tu dai da mangiare, fai gustare le tue pietanze a tante persone, e poi, nel mio caso specifico, la mia cucina è diventata totalmente solidale, pertanto sì, ci sono dei punti di contatto.

Nelle sue "cene della legalità" collabora con le scuole alberghiere di tutta Italia, dove non solo insegna ai ragazzi a cucinare ma racconta anche la sua storia, la sua esperienza con la mafia. Quanto è importante far capire ai giovani che non devono farsi rubare il futuro?

Le cene della legalità nascono nel 2012; ho scelto di portare un messaggio di legalità in maniera particolare nelle scuole alberghiere di tutta Italia. Ho fatto eventi anche all'estero dove racconto un po' la mia storia e spiego realmente cosa sono le mafie, cos'è la 'ndrangheta, in maniera particolare. È importante insegnare ai ragazzi a cucinare, certamente, ma anche ad individuare i pericoli e rischi della nostra società. La mia esperienza con la 'ndrangheta mi permette oggi di raccontarmi e di indicare ai ragazzi come si fa a riconoscerla, e dico sempre che la libertà dell'individuo è uno degli obiettivi assoluti nella vita di ognuno di noi. Questo è molto importante perché le mafie rubano tutto, non solo i denari, non solo l'esperienza

professionale, ma rubano soprattutto il futuro a tutti noi.

I suoi corsi di tecniche di cucina fanno sì che oggi tanti ex allievi lavorino con lei e altri siano in giro per le cucine d'Italia, con una professionalità che è non solo tecnica ma anche etica. Ecco, cosa si intende per "cucina etica"?

È proprio vero che tanti miei ex allievi oggi sono in giro a lavorare in tantissime attività di ristorazione. Altri sono qui con me da più di dieci anni. Mi piace soprattutto formare, mi piace mettere in evidenza il rispetto che bisogna dare all'ambiente, la lotta allo spreco alimentare, ma soprattutto (questo è un aspetto molto importante) il rispetto per il cliente e per quelle che sono le sue possibilità economiche. Ho sempre pensato che la cucina etica formi la persona: oggi si parla tanto di etica ed è, in un certo senso, la moda del momento, ma dovremmo cominciare ad insegnarla ai più piccoli, partendo dall'asilo e poi nelle scuole. Solo in questo modo potremmo farla capire agli adulti.

Come valuta il nostro Programma Alimentazione Fuori Casa e cosa l'ha spinto ad aderirvi?

Ho fatto questa scelta perché ritengo che il cliente affetto da celiachia debba avere la giusta soddisfazione quando va fuori a mangiare; quindi una cucina come la mia, gourmet, deve permettere all'ospite celiaco di gustarla bene e con assoluta tranquillità.

**In conclusione
Orgogliosi di avervi in AFC**

Abbiamo visto come creare opportunità concrete di impegno lavorativo e sociale concorra in generale a ristrutturare l'autostima e la fiducia in sé stessi. "Mi fido di te" è il cardine della relazione reciproca che caratterizza i rapporti all'interno di queste imprese. Creare lavoro adeguato al bisogno di ciascuno, con tempi e modi che rispettino l'integrità della persona e non solo la produttività, seguire il ritmo delle capacità individuali e valorizzarlo piuttosto che incanalarsi nelle logiche della produzione e del profitto, sono le loro finalità.

AIC è orgogliosa di annoverare nella sua rete di strutture formate aziende come queste. ♦



NELLA FOTO: Lo chef Filippo Cogliandro, che si è sempre caratterizzato per l'impegno etico. Cucina Solidale nasce proprio dalla volontà di coniugare la cucina con l'integrazione e la legalità