

Solidarietà tra i fornelli

Un laboratorio di cucina dove, grazie al lavoro e alla collaborazione, ragazzi con disagio psichico e sociale superano tutte le barriere

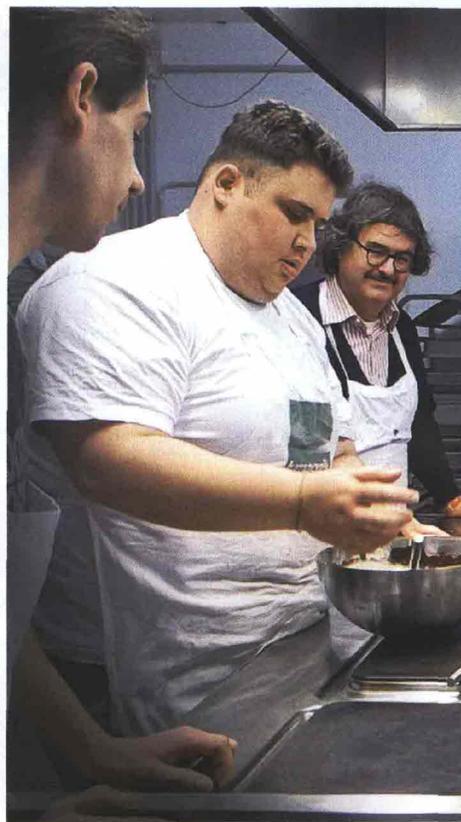
di Giacomo Pellegrino

Tra pentole e fornelli, si sa, scappa presto un sorriso, si fa subito amicizia. Si supera la timidezza, ci si diverte. E si vince il disagio. È partendo da queste considerazioni che a Milano, in via Cairoli, il mondo del sociale ha incontrato l'alta cucina con il ristorante Buono. Ospitato in una grande struttura che la Curia Ambrosiana nel 2010 ha assegnato in comodato d'uso alla **Fondazione Bertini Malgarini onlus**, Buono in realtà non è un semplice ristorante, ma un laboratorio di cucina, e soprattutto di vita. "Da subito è partita l'idea di coniugare il *know how* della rivista *Italia Squisita*, che parla di alta cucina e chef d'autore, con il mondo del sociale", spiega Fiorella Baserga, vicepresidente della Fondazione e responsabile dell'area cucina-ristorazione: "Dal 2012, quindi, molti

ragazzi che vivono situazioni di disagio psichico o sociale hanno la possibilità di frequentare gratuitamente i nostri corsi base, di conoscere professionisti del settore e di venire coinvolti in eventi culinari di alto profilo".

Per andare oltre le difficoltà

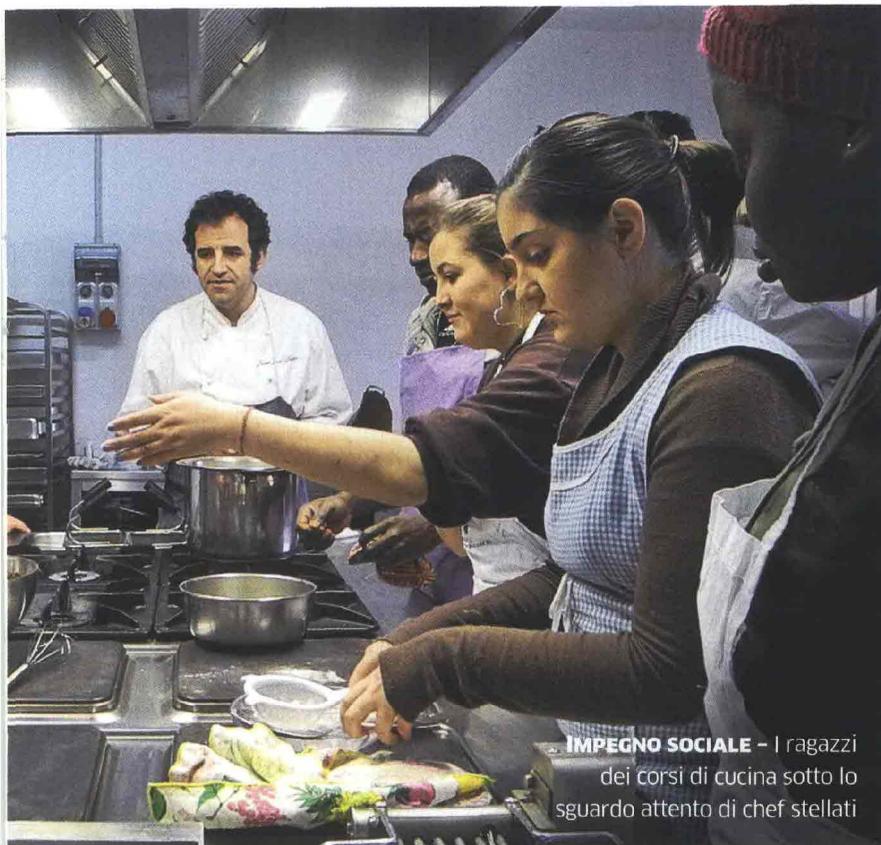
Il corso è nato prima di tutto dalla convinzione che l'esperienza maturata all'interno di una cucina possa offrire ai giovani con disagio "grandi opportunità a livello di socializzazione e di acquisizione di competenze potenzialmente spendibili sul mercato del lavoro", prosegue Fiorella. "In un secondo momento la struttura di via Cairoli è diventata teatro delle iniziative di Buono". Che, dunque, non è un ristorante in senso stretto, tant'è che non è aperto al pubblico e non svolge



la classica attività di ristorazione, ma un progetto che prevede l'organizzazione di iniziative ed eventi capaci di **coniugare il mondo del sociale con quello dell'alta cucina**. All'interno di Buono vengono organizzati incontri propedeutici sull'universo della gastronomia tradizionale ma anche cene per raccolte di fondi riservate a gruppi di sostenitori amici, preparate da uno



LA STRUTTURA - Il ristorante Buono è ospitato in un edificio che la Curia Ambrosiana ha assegnato in comodato d'uso alla **Fondazione Bertini Malgarini**



IMPEGNO SOCIALE - I ragazzi dei corsi di cucina sotto lo sguardo attento di chef stellati

chef stellato con l'ausilio dei ragazzi che frequentano i corsi, il tutto in un'atmosfera divertente e allo stesso tempo di livello gastronomico altissimo. Lo staff non è sempre lo stesso: "In base agli eventi che organizziamo, coinvolgiamo uno o più ragazzi che hanno partecipato o stanno partecipando ai nostri corsi". Requisiti indispensabili per essere scelti: "Abilità

ai fornelli, ma anche serietà, professionalità e rispetto per le persone con cui si relazionano e dell'ambiente che li circonda".

La terapia giusta

I corsi sono un efficace strumento di inclusione, da diversi punti di vista: "Prima di tutto perché la partecipazione alle attività - spiega ancora Raf-



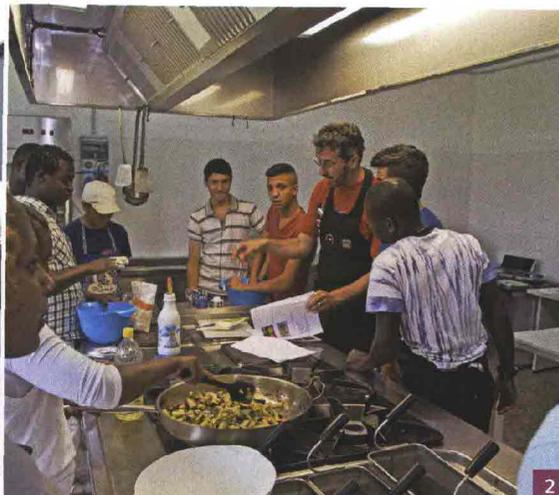
MANI IN PASTA

I partecipanti a una cena coinvolti in prima persona nella preparazione dei dolci

Investire sul prossimo



■ La **Fondazione Gaetano Bertini Malgarini Onlus** nasce nel dicembre 2007 per continuare l'impegno sociale dell'editore Gaetano Bertini Malgarini (nella foto sopra), scomparso a maggio di quell'anno in un incidente stradale. L'imprenditore aveva espresso il desiderio di dedicarsi ai giovani in difficoltà per favorirne l'inserimento sociale. La Fondazione che oggi porta il suo nome opera per collegare i soggetti con disagio e il mondo dell'impresa. Negli anni ha definito la propria vocazione, spaziando dalla formazione all'inserimento lavorativo, dalla ricerca alla costruzione di strumenti utili, dalla riattivazione di spazi alla creazione di imprese sociali. Le aree di intervento sono principalmente tre: lavoro, che promuove percorsi di formazione e inclusione socio-lavorativa; cultura, che prevede l'organizzazione di convegni, eventi e progetti sul sapere e sul vissuto delle persone con disagio, degli operatori sociali e dei cittadini; infine l'area ricerche, che mette a disposizione strumenti innovativi di ricerca e comunicazione. Per informazioni: www.fondazionebertini.it.



LEZIONI - Tutti in cucina con lo chef Lorenzo Santi (1) e il formatore del corso, Riccardo Milani (2)

faella – rendono possibile l’instaurarsi di rapporti sociali e di collaborazione tra utenti e con gli operatori. La cucina viene inoltre utilizzata come ambito per uno scambio di conoscenze e culture tra i diversi partecipanti e, quindi, come momento di socializzazione e di potenziamento delle competenze”. In secondo luogo, **Buono ha valore “terapeutico, perché gli ambiti cognitivi, fisici e relazionali sono stimolati dal lavoro svolto, che tende a favorire la crescita individuale”**. I ragazzi migliorano la conoscenza e l’uso del loro corpo, coinvolgendo i sensi, le mani e le braccia ma anche il cervello, perché la cucina richiede una dose importante di impegno e di concentrazione.

L’attività culinaria, inoltre, regala la possibilità di veder “nascere qualcosa dal nulla” e di sentirsi responsabili di questa creazione. Infine, non è da trascurare l’aspetto professionalizzante: i corsi durano un paio di mesi, durante i quali i ragazzi imparano e mettono in pratica, e al termine ricevono un attestato di partecipazione. Ma molti, poi, hanno anche trovato un lavoro. È accaduto, ad esempio, a uno dei

ragazzi che ha frequentato la terza edizione del Corso base, conclusosi lo scorso aprile, che è stato assunto part-time all’interno di *Continua Impresa Sociale*”, una realtà che ha l’obiettivo di favorire l’inserimento nel mondo del lavoro di giovani svantaggiati. La stessa cosa è successa a un giovane marocchino in una precedente edizione: “Approfittando della presenza a lezione di uno chef – ricorda Raffaella – ha chiesto se fosse possibile fare un’esperienza lavorativa presso il suo ristorante. Lo chef, dopo essersi confrontato con il formatore, che ne ha confermato le abilità culinarie e la grande serietà, ha accettato, offrendogli la possibilità di uno stage. Ma an-

Più di un ristorante,
 più di una scuola
 di cucina: Buono
 è un laboratorio di vita

Dall’orto alla cucina, passando per internet

■ Tra i progetti della **Fondazione Bertini** c’è *La carota viola*. Si tratta, spiegano i promotori, di un “orto sperimentale per l’agricoltura urbana” e parte dall’esperienza di orticoltura e orto-terapia maturata all’interno

dell’ex manicomio di Mombello, in provincia di Varese. L’obiettivo è quello di facilitare l’inclusione lavorativa di persone a rischio di emarginazione sociale e promuovere l’agricoltura urbana e stili di vita sostenibili attraverso

l’e-learning. Dall’orto che, come luogo fisico, viene gestito da un gruppo di appassionati e specialisti, si irradia un progetto rivolto a un’ampia rete di attori, anche sul web, che vengono coinvolti e partecipano con

commenti e domande orientando lo sviluppo dell’orto e contribuendo alla sua sostenibilità economica. Infine, i prodotti della terra finiscono nelle cucine di Buono, in un grande circolo virtuoso di solidarietà.

Storie di fede RISTORANTE BUONO



"LA CAROTA VIOLA" - Il progetto prevede la coltivazione di un orto sperimentale per l'agricoltura urbana

che altri ragazzi hanno trovato lavoro dopo aver terminato il corso. Chi in una pizzeria, chi in un ristorante, chi in una mensa aziendale".

Risorse, non ostacoli

Tra un pizzico di sale e una forchetata di spaghetti, quindi, la vita può cambiare: di certo l'arricchimento reciproco, culturale e personale, tra le casseruole e le padelle di via Cairoli non conosce confini. "Agire nella zona più multietnica di Milano - sottolinea Raffaella - ci ha portato a fare una serie di riflessioni fino a decidere di aprire i nostri percorsi di formazione non solo a ragazzi con disagio psichico (come è stato dal 2008 al 2011)

ma anche a rifugiati politici, minori stranieri non accompagnati, giovani in carico al Servizio educativo adolescenti in difficoltà del Comune di Milano". In ogni caso, "la possibilità di conoscere e collaborare con i ragazzi che partecipano alle nostre iniziative rappresenta un'opportunità preziosa per noi. Impariamo tanto da loro e siamo molto soddisfatti quando li vediamo 'crescere' sotto i nostri occhi". In molti arrivano alla prima lezione del corso un po' spaesati, timidi, restii ad aprirsi e a confrontarsi con gli altri, ma "col passare del tempo prendono sempre più confidenza con l'ambiente e con le altre persone, e riescono a trasformare una sfida in una bellissima



CORSO BASE DI COMPUTER

L'interno della sala multimediale



"FUORI DOVE?"

L'iniziativa per discutere del rapporto tra disagio psichico e territorio

esperienza. È particolarmente bello vedere come **ragazzi così diversi tra loro per età, etnia ed esperienze vissute, riescano a integrarsi lavorando insieme e confermando quello che ci auguravamo all'inizio della nostra avventura:** che le loro differenze fossero una risorsa e non un ostacolo". Le difficoltà, ovviamente, non mancano: "Non è facile far convivere persone che, ad esempio, sono di religioni diverse e parlano lingue differenti. Ma bastano un paio di lezioni affinché ragazzi che fino a poco prima non si conoscevano, si organizzino per fare insieme la strada a piedi tra la metro e la sede del corso o per vedersi anche al di fuori delle lezioni". Il lavoro in cucina e la collaborazione all'interno di uno stesso progetto rendono possibile il superamento di tutte le barriere. 