

Che cosa sono le Cucine popolari? Un laboratorio di cucina e servizio, ma soprattutto di incontro e di scambio. Un luogo in cui ci si ritrova per mettere a disposizione degli altri tempo e competenze. Una stessa tavola da servire e attorno a cui sedersi, per condividere il cibo ma soprattutto il piacere di stare assieme. Sarebbe troppo riduttivo etichettare il progetto dell'Associazione CiviBo Onlus, a cui ha dato il suo contributo anche un gruppo di ragazzi della Fondazione Gualandi, come una **mensa per i poveri**. Certamente l'obiettivo principale resta quello di offrire un pasto caldo alle persone indigenti della città, ma il "come" farlo è



Cucine Popolari e Fondazione Gualandi, un laboratorio di solidarietà

Corinna Garuffi

l'aspetto che contraddistingue l'iniziativa, rendendola arricchente e significativa. Le mense di CiviBo – attualmente se ne contano tre in città, di cui una al Quartiere Navile (via del Battiferro 2), una al Quartiere Porto (via Berti 2) e una al Quartiere San Vitale/San Donato (via Sacco 16) – sono dei luoghi in cui sentirsi a casa, confrontarsi, dedicarsi all'altro, mangiare in compagnia in un clima di festa e condivisione. Luoghi in cui abbattere l'indifferenza e la rassegnazione, attraverso azioni di contrasto alla povertà non solo economica, ma anche e soprattutto relazionale e sociale.

Nate per offrire al territorio un servizio capace di ridurre le dispersioni e gli sprechi, le Cucine popolari si fondano sulla nascita e sul consolidamento di **buone relazioni sociali** sul territorio: solo grazie a questi legami fruttuosi, infatti, è possibile raccogliere il cibo

offerto dalle imprese locali, cucinarlo e servirlo grazie all'apporto di numerosi (e laboriosi) volontari, continuare ad intercettare e attrarre le risorse di nuovi attori.

Perché una collaborazione?

Aprirsi agli altri significa anche avvicinarsi a nuove realtà del territorio, sperimentare strumenti innovativi, intraprendere percorsi inaspettati, avere il coraggio di mettersi in gioco. Così come le Cucine popolari hanno accettato la sfida di accogliere tanti ospiti a tavola, trasformando il pasto in un momento più ricco di dignità ed umanità per tutti, allo stesso modo la Fondazione Gualandi a favore dei sordi ha provato attraverso attività variegate a favorire **l'integrazione**



e l'inclusione sociale di chi resta ai margini della società, innanzitutto per le sue difficoltà linguistiche. Da subito è apparso evidente come queste due realtà abbiano una comunanza di intenti e una corrispondenza di finalità che si sarebbero potute concretizzare in una reciproca collaborazione.

Il progetto Pane e Pomodoro

Negli ultimi anni sempre più giovani sordi – quasi tutti di provenienza straniera, con carenze comunicative e linguistiche e alle spalle percorsi differenti di riabilitazione e di istruzione - hanno bussato alla porta della Fondazione Gualandi per esprimere **bisogni e diffi-**

coltà comunicative e di inserimento lavorativo. Da operatori, sono tante le domande che ci sono affiorate: come sostenere chi vive sulla propria pelle un doppio deficit legato alla disabilità e al fatto di essere straniero? Quali percorsi proporre per aiutarli a trovare un lavoro e aumentarne le autonomie?

Tra le varie attività che sono state proposte negli ultimi anni per accrescere le competenze di questo gruppo di ragazzi c'è anche il **progetto “Pane e pomodoro”, laboratorio di orticoltura e cucina** finanziato da **Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna** e **Fondazione Pio Istituto Sordomute Povere** in Bologna.

Il progetto ha previsto attività formative e pratiche in aula, in orto e in cucina, dove grazie all'accompagnamento di educatori, interpre-



ti, tecnici della cooperativa Agriverde, cuochi professionisti e personale esperto della Fondazione Gualandi sono state proposte attività che hanno avvicinato i **ragazzi al mondo del lavoro**, scoperto attraverso il “fare” e lo sporcarsi insieme le mani. Apprendendo dagli errori, godendo dei frutti prodotti, e anche stupendosi di fronte a risultati inattesi.

L'esperienza alle Cucine popolari

Nell'ambito del progetto “Pane e Pomodoro” è nata la collaborazione che ha portato i ragazzi della Fondazione Gualandi a mettere a disposizione delle Cucine popolari la loro manodopera. Ogni

tre mesi, oltre a offrire parte dei prodotti coltivati nell'orto di via Felice Battaglia, ci rechiamo alle Cucine popolari per preparare un pasto genuino da offrire agli oltre cento commensali che frequentano abitualmente la mensa di via del Battiferro. Il programma prevede la preparazione del menù (dal primo al dolce), il servizio ai tavoli e la pulizia di cucina e sala; per facilitare la comunicazione e organizzare i compiti al meglio, durante la realizzazione delle attività i ragazzi sordi sono sempre coadiuvati da **educatori, interpreti di lingua dei segni e cuochi professionisti**.

Creatività e manualità si incontrano per far nascere **pietanze appetitose**, belle da vedere ma soprattutto buone da gustare, da servire in un **clima di festa e di condivisione** che ha a che fare con l'accoglienza, con il rispetto e la dignità che si riconoscono agli ospiti. Perché per star bene occorrono tanto il cibo quanto la compagnia.

Breve cronistoria di una giornata alle Cucine Popolari

Ieri i ragazzi si sono incontrati nel pomeriggio per cucinare buona parte dei piatti che serviremo oggi. Hanno tutti lavorato sodo ed En., in particolare, è stato bravissimo: sembrava che la cucina non fosse per lui, invece ha dato prova di grande abilità nel tagliare la scamorza e i porri senza stancarsi! K. ed Ev., insieme, sono riuscite a confezionare il gateau di patate seguendo l'esempio della cuoca, mentre O. e F. hanno cucinato i cavolfiori gratinati. E poi tutti insieme a preparare le ciambelle morbide: è stato tutto uno sbattere, mescolare, setacciare, imburrare, infornare. Per fortuna ci siamo ricordati di portare qualche tortiera da casa, altrimenti non saremmo riusciti a cuocere sette ciambelle. E oggi cosa resta da fare? Il sugo con piselli, porri e fave è pronto, basta solo scaldarlo. Bisogna lavare l'insalata e condirla. Però il piatto "forte", che è il pollo al curry, dobbiamo ancora prepararlo: ci penserà G., il nostro cuoco, insieme ai cuochi delle Cucine popolari e a un paio di ragazzi. Chi si offre?

Sono le 11:30, verso le 12:00 arrivano i primi ospiti. È tempo di organizzare il servizio. Chi serve e chi resta in cucina? Tu, F., mi hai detto che preferisci stare in cucina: l'altra volta sei stata molto brava, puoi rimanere in cucina a preparare le porzioni dei piatti che di volta in volta ti indichiamo. Bene, gli altri invece rimarranno con me a servire in sala: dividiamoci in coppie – composte da un sordo e un udente - in modo che ogni coppia sia autonoma nel prendere gli ordini e servire due-tre tavoli. A tutti consegno un menù "visivo" con le immagini di ognuna delle portate previste: sopra potrete segnare a penna il numero dei primi (non c'è scelta, è un unico primo piatto vegetariano), così come il numero e il tipo dei secondi ordinati dagli ospiti (sapete già che è previsto, a scelta, il gateau di patate o il pollo al curry). Il menù prevede sempre una opzione vegetariana, se qualcuno è vegano o intollerante a un particolare alimento parliamone con i cuochi, insieme è possibile trovare una soluzione. Quando finisce l'acqua, facciamoci riempire la brocca dalla volontaria laggiù in fondo che aiuta sempre il mercoledì. Se qualcuno degli ospiti vuole portarsi la cena a casa, indirizziamolo là, dove si occuperanno di lui. Le torte possiamo già dividerle a fette e posizionarle in vassoi, da mettere al centro di ogni tavolo a fine pasto. Quando gli ospiti hanno

finito di mangiare e si alzano, ricordiamoci di sprecchiare, pulire e riapparecchiare, in modo che il posto sia pronto per l'ospite successivo. Al termine del servizio non scappate: mangeremo tutti insieme quello che abbiamo cucinato e servito!

Perché le Cucine Popolari?

Gli eventi gastronomici organizzati nell'ambito delle Cucine popolari hanno rappresentato una sfida da svolgere con **impegno e professionalità**, ma sempre con il sorriso sulle labbra e con la **voglia di incontrare l'altro**. I ragazzi della Fondazione Gualandi, mettendosi al **servizio degli altri**, hanno ribaltato il luogo comune che vuole i disabili perennemente bisognosi di assistenza e incapaci di offrire qualcosa. L'esperienza vissuta è stata importante innanzitutto perché ha mostrato come ognuno – a prescindere dal suo deficit – abbia delle **competenze da spendere per rendere la propria vita e la vita dell'altro più ricca di umanità**. La provenienza geografica, le divisioni sociali e le difficoltà di ognuno sono fattori che perdono di importanza di fronte alla voglia di avvicinarsi all'altro, **di farsi capire** per realizzare qualcosa che viene percepito come **utile e importante**.

L'incontro non è sempre facile, ma ne vale la pena

Avvicinarsi alla povertà non è sempre facile, perché la povertà è un male che fa vergognare e conseguentemente anche allontanare dagli altri. Entrare in relazione con persone bisognose e vulnerabili non è scontato e immediato: possono presentarsi difficoltà comunicative (a maggior ragione se il servizio è curato da sordi...) e piccole incomprensioni. Questo fa parte dell'esperienza, che diventa significativa nel momento in cui si comprende che **l'incontro con l'altro costa fatica ma che ne vale la pena**. Allora lo sconforto e la rassegnazione lasciano il posto alla fiducia, alla **voglia di andare oltre alle apparenze**, al desiderio di tornare un'altra volta per incontrare quel qualcuno che non avremmo mai pensato di avvicinare. Apprezzando ciò che si è donato, ma soprattutto quanto si è ricevuto.