

MalpensaNews

La pausa pranzo al circolo di Cardano diventa “inclusiva”

Roberto Morandi · Thursday, January 25th, 2024

Al circolo Quarto Stato di Cardano la pausa pranzo diventa “inclusiva”.

Per ora le aperture sono sperimentali, su invito, per preparare al meglio il personale coinvolto: **in cucina, al servizio ai tavoli, dietro il bancone ci sono infatti uomini e donne con disabilità**, ospiti di due centri diurni della zona, oltre **a ragazzi coinvolti da Enaip** (l'ente di formazione legato alle Acli) in un'azione contro la dispersione scolastica.

Un progetto articolato, racconta **Simone Guazzi, vicepresidente** della cooperativa Casa del Popolo, di cui fa parte il Quarto Stato: «Nel giugno del 2022 abbiamo smesso di garantire il servizio al mezzogiorno» premette. Se l'offerta del pranzo faticava a stare in piedi dal punto di vista strettamente economico, ritrova un senso **pensato non solo come attività per chi deve fare pausa pranzo, ma anche come spazio d'inclusione.**

«Abbiamo già in corso una collaborazione con Casa di Marina, un servizio per la disabilità di Cardano al Campo: da un paio d'anni garantiamo le “merende”, l'apertura al venerdì pomeriggio con i ragazzi di Casa di Marina». Esperienza-pilota ([ne avevamo scritto due anni fa](#)), che ora si vuole ampliare.

Ai tavoli non solo i **“ragazzi” di Casa di Marina, ma anche gli ospiti della cooperativa Valdocco**, che ha un centro a **Vanzaghello**, poco distante (qualche minuto di superstrada) nell'area di Malpensa.

In cucina anche **un giovane inserito da Enaip**, «attraverso un tirocinio curricolare un nostro studente che contribuisce a supervisionare il lavoro in cucina con i ragazzi con disabilità» spiega Mariagrazia Sferrazza, dell'ente formativo con sede a Busto.

«Oggi abbiamo primo di carne e primo vegetariano» ci informano i ragazzi della coop Valdocco, taccuino alla mano, all'avvio del pranzo.



Formula pranzo

La formula proposta – per ora in via sperimentale – è quella “classica” del mezzogiorno: si può scegliere se prendere un piatto singolo oppure il pranzo completo primo e secondo. Scelta tra due primi e due secondi, possibilità di aggiungere anche il dolce.

«Per ora siamo partiti invitando soci della cooperativa e altre persone singole, per consentire un avvio più tranquillo per i ragazzi» continua Guazzi (a destra nella foto qui sopra). «**Da febbraio saremo aperti a tutti il giovedì e il venerdì**, dalle 12 alle 14».

Un ulteriore “tassello” del progetto è anche il coinvolgimento del **DES, il Distretto Etico e Solidale** della provincia di Varese, che attraverso la Ppdo (piccola poetica distribuzione organizzata) fornisce prodotti a km0.

Mettersi alla prova con il servizio ai tavoli

E intanto si parte.

Accoglienza, ordinazioni, servizio con i piatti e le bevande, il caffè finale: tutte fasi che richiedono un po’ di “rodaggio”, ma che entusiasmano.

«Quando sono entrata in comunità ho iniziato anche a fare il servizio qui per le merende» racconta emozionata **Vilma**. «Prima avevo un po’ di *tremarella*, ora mi sono abituata e mi piace farmi riconoscere per il mio valore».

«Quando ci hanno proposto questo progetto – spiega **Rossella Gabelli**, coordinatrice di uno dei due centri diurni di Casa di Marina – ci ha convinto subito, perché **una delle esigenze che ci anima è uscire il più possibile dalla struttura** e aprirsi agli altri, soprattutto dopo il Covid».

«È la prima volta che lavoro in un punto ristorazione – dice **Sara** – ho imparato a prendere le ordinazioni e servire al tavolo. Ma avevamo già provato per i pranzi di Natale e Pasqua e agli eventi interni». Il servizio al Quarto Stato non è infatti una esperienza isolata, ci sono stati altri momenti in cui hanno messo in gioco le loro capacità. «Dai laboratori interni abbiamo la possibilità ora di spendere in una realtà esterna» aggiunge **Bibiana Balconi**, altra coordinatrice di Casa di Marina.

finisce il pranzo, si finisce ovviamente con un bel caffè: in Italia – si sa – è forse l'ordine più complesso: chi vuole normale, chi macchiato, chi lungo. Alla macchina del caffè c'è **Selenia**: «Ho imparato a far i caffè al servizio caffetteria e merenda del venerdì pomeriggio».

Pranzo finito, ci si rivede a febbraio dopo la apertura ufficiale per tutti. Intanto la prova è andata bene.

This entry was posted on Thursday, January 25th, 2024 at 4:26 pm and is filed under [News](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.