

Il Caffè Alzheimer è online



Il Caffè Alzheimer denominato «Caffè San Biagio 3.0», nato nel 2004 a Casalecchio di Reno (Bo), e il gruppo «Il mio amico Parkinson» tornano in modalità online da oggi, martedì 27 ottobre. Gli appuntamenti consolidati negli anni, importanti per le persone colpite e i caregivers,

erano stati sospesi per le misure anti-Covid. I Caffè San Biagio 3.0 si terranno a cadenza quindicinale ogni martedì dalle 14.30 alle 16, sulla piattaforma LifeSize messa a disposizione gratuitamente dalla cooperativa sociale Cadial di Bologna. Info: www.cadial.it

Inclusione

La Cooperativa sociale Lavoriamo insieme ha avviato ad **Ancona** un servizio di ristorazione che impiega i disabili Assunti a tempo indeterminato alcuni giovani tra i 18 e i 24 anni. Il ruolo di Fondazione Cariverona L'impulso dei docenti di sostegno dell'Istituto Alberghiero di Loreto e la resistenza alla crisi economica

di VALERIA DALCORE

A metà del 1700 la Mole Vanvitelliana, progettata dall'architetto Luigi Vanvitelli, era una fortificazione di 20mila metri quadrati a difesa del porto di Ancona, nata come lazzeretto, barriera frangiflutti e deposito per le merci. Si adatta alla storia diventando prima zuccherificio poi magazzino dell'esercito, confermando la solidità della sua pianta pentagonale, simbolo universale di vita e armonia. Oggi la Mole, che negli ultimi decenni è diventata un immenso spazio espositivo, di formazione ed eventi pubblici e privati, ribadisce il suo carisma inclusivo e aggregante abbracciando MicaMole, servizio stabile di bar e ristorazione per gli eventi organizzati nei suoi spazi, gestito interamente da ragazzi con disabilità e bisogni educativi speciali. Il servizio di ristorazione sociale è frutto della collaborazione tra il Co-



A sinistra il team di MicaMole, qui sopra Alex con Emanuela Passeri, presidente di Lavoriamo insieme. Sotto Deian, un ragazzo del progetto



MicaMole integrarsi in cucina

mune di Ancona, la Mole Vanvitelliana e la Cooperativa sociale Lavoriamo insieme, che nel 2019 hanno ottenuto il sostegno di Fondazione Cariverona con il progetto «Presenze» per la riqualificazione sociale e culturale della Mole.

L'organico

Divisi tra sala e cucina, oggi Paolo, Daniela, Simone, Luigi, Alex e Deian, che hanno tutti fra i 18 e i 24 anni, sono stati assunti con contratto a tempo indeterminato e costituiscono l'organico di MicaMole. Il bar, che offre anche servizio catering, ha inaugurato ufficialmente a giugno di quest'anno. Lo ha fatto, malgrado l'anno avverso e complicato che colpisce pesantemente anche i mondi del tempo libero e della ristorazione, popolando lo spazio con l'entusiasmo contagioso di ragazzi e tutor. Ma ci sono anche i soci volontari della stessa Cooperativa sociale Lavoriamo insieme, nata nel 2010 a Loreto per occuparsi dell'inserimento lavorativo di ragazzi diversamente abili e incarnare l'idea, il sogno e il bisogno di un gruppo di docenti di sostegno dell'Istituto Alberghiero Einstein Nebbia di Loreto. Il loro obiettivo era ed è quello di ampliare l'azione di aiuto e accompagnamento di ragazze e ragazze affetti da ritardi di diversa entità - affetti da sin-



Hanno tutti iniziato il loro cammino professionale con l'alternanza scuola lavoro: la pratica fa superare le paure e induce autonomia
Filippa Calafati

drome di Down, autismo, ma anche sordi e ipovedenti - ovunque si possano costruire percorsi professionalizzanti, che spesso sono anche autentiche terapie.

Voglia di indipendenza

«La pratica - spiega l'insegnante Filippa Calafati - fa superare paure e timidezza, induce autonomia e voglia

di indipendenza. Hanno tutti iniziato il loro percorso professionale con l'alternanza scuola-lavoro come alunni dell'alberghiero, e con il tempo, per avere il proprio spazio nel mondo del lavoro, hanno imparato ad affrontare lunghe distanze da soli, a gestire orari e clienti. Il lockdown ha interrotto bruscamente questo percorso di crescita, si sono sentiti persi - come tutti noi - nel-

la speranza di poter tornare nel loro bar. Il 10 giugno abbiamo aperto ufficialmente il bar con piccoli pasti, aperitivi e catering e sono davvero entusiasti».

La fiducia

Seppur lentamente, sono ripartiti i convegni e qualche evento culturale: la Mole è uno spazio così grande da garantire distanziamento e sicurezza, oltre ai piatti e all'accoglienza sorridente dei ragazzi e dei volontari di MicaMole. Tra i progetti che garantiscono la qualità della loro cucina, che punta anche ad una crescita dell'area ristorante, c'è anche Kum! Festival diretto da Massimo Recalcati (l'ultima edizione si è tenuta dal 16 al 18 ottobre, www.kumfestival.it) che dal 2018 ha scelto MicaMole per il catering al servizio di ospiti e pubblico. Ora, certo, l'allarme è tornato alto. Ma in questa incertezza diffusa, MicaMole continua ad essere una testimonianza di inclusione possibile. E di fiducia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricerca sugli utenti di Csv e Università locali

Padova, ecco l'identikit dei senza dimora

Si chiama «Casa Arcella» ed è la struttura a Padova dove, durante il lockdown della scorsa primavera, sono stati messi al sicuro un centinaio di senza dimora. Un'iniziativa di accoglienza che è stata anche l'opportunità per capire i reali bisogni di chi di solito vive in strada e per individuare percorsi di integrazione oltre l'emergenza. Ne è nata una ricerca, «2020: Vivere senza dimora a Padova: il profilo dell'utenza e il modello di lavoro dei servizi», curata dal Dipartimento di psicologia dello sviluppo e della socializzazione dell'Università di Padova. La ricerca ha indagato gli aspetti qualitativi del sistema di accoglienza e ha dato voce ai volontari e agli operatori di 16 organizzazioni del Terzo settore, ma anche alle persone senza dimora: ne sono state intervistate 156, circa la metà di chi vive in strada a Padova. Che cosa è emerso? L'utenza è prevalentemente maschile (86,5%) con un'età media tra i 40 e i 60 anni. L'82,7% dichiara di non avere un lavoro, ma il 93,5% possiede competenze

lavorative in diversi ambiti. Solo il 14,1% dichiara di avere un problema di dipendenza o abuso di sostanze. I risultati sono stati presentati il 17 ottobre in occasione de «La Notte dei senza dimora», organizzata tutti gli anni nella Giornata mondiale della lotta alla povertà. La ricerca è nata all'interno del Tavolo «Povertà e Nuove Emarginazioni», istituito con Padova Capitale Europea del Volontariato, l'Università, il Centro Servizio Volontariato e il Comune. «I frutti che stanno emergendo dai tavoli di lavoro - ha dichiarato Emanuele Alecci, presidente Csv Padova - sono straordinari. Tutte le organizzazioni confermano come l'anno da capitale europea si stia dimostrando un'occasione per mettere a sistema proposte e progettualità finora rimaste parcellizzate. Il rapporto sulle persone senza dimora è un esempio dei risultati che nelle prossime settimane tutti i sette tavoli di lavoro consegneranno alla collettività».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il locale
Lo spazio di ristorazione sociale coinvolge ragazzi con situazioni di svantaggio con www.facebook.com/Micamolelesocialfood