
PizzAut, la pizzeria dei ragazzi autistici di Milano che Papa Francesco ha definito "il buon Samaritano"

Al civico numero 1 di via Don Verderio, a Cassina De' Pecchi in provincia di Milano, c'è una pizzeria molto particolare nella quale, se si prova a prenotare un posto oggi, si deve aspettare la fine di luglio per potersi sedere a mangiare. Il nome del locale è **PizzAut** ed il motivo di tutta questa attesa è il posto accogliente, la pizza buona di qualità, un servizio rapido ed attento e, ad aggiungere valore, ci sono la dignità, la speranza e la bellezza del lavoro come conquista sociale di libertà. Infatti il locale è gestito da 12 persone, delle quali 10 sono ragazzi autistici, 3 pizzaioli e 7 camerieri. "PizzAut nasce come laboratorio sociale di lavoro ed inclusione ed oggi a tutti gli effetti è un ristorante come tutti gli altri", racconta **Nico Acampora**, educatore e fondatore di PizzAut, che spiega come questo progetto sia parte integrante del contesto sociale, una rete che funziona grazie al coinvolgimento della comunità composta di volontari, oratori ed imprese, arricchendo il territorio attraverso il loro lavoro. I coperti variano da 160 in inverno a 210 quando si può mangiare anche nello spazio all'aperto, le pizze vanno da quella base, la Regina margherita che costa 7 euro per 250 grammi di impasto con sopra il normale condimento della margherita più pomodori freschi, fino alla pizza più costosa che è la Normaloide a 15 euro, con fiordilatte dop e salmone con limone sopra. Nel menù però ci sono anche le pizze particolari come la Dpcm, mortadella e pistacchio, dedicata a Conte per la sua visita al ristorante da presidente del Consiglio, e la pizza Cantico delle creature con patate, pomodorini gialli e rossi, fiordilatte, pepe e curcuma, per celebrare l'udienza con Papa Francesco del primo aprile. "È stata un'esperienza straordinaria per me, per le famiglie, per i ragazzi autistici della nostra brigata. Soprattutto quando Papa Francesco ha detto che stavamo dimostrando con il nostro lavoro che le persone autistiche possono essere il buon Samaritano. Una cosa semplice ma di una grandezza incredibile, perché le persone autistiche non sono solo bisognose di aiuto ma possono essere loro ad aiutare gli altri". Il racconto di Acampora prosegue ricordando come dopo l'udienza in Vaticano, i ragazzi di PizzAut hanno cucinato 200 pizze per i senza dimora che dormono sotto il colonnato di piazza San Pietro, vivendo un'esperienza incredibile, come quella di vedere Bergoglio indossare quello stesso grembiule che indossano loro e che rappresenta dignità, speranza e lavoro. "Quell'incontro è un'eco che ci portiamo dentro tutti i giorni, testimoniato anche da Lorenzo, un cameriere autistico che ha messo la mano sulla spalla di Papa Francesco dicendogli 'salve Papa' e tutti i giorni lo racconta come la cosa più grande capitatagli nella vita". Il progetto è iniziato nel 2018 da un'idea di Nico Acampora, padre di un bambino autistico, portato avanti sfidando i pareri contrari di molti, a partire da quello di una neuropsichiatra che gli aveva detto "lei è il solito padre frustrato che non si arrende alla disabilità di suo figlio e si inventa progetti irrealizzabili. Da quella frase noi abbiamo aperto un ristorante, 2 truck food, fatto 180mila pizze, e adesso stiamo cercando di aprire un secondo ristorante a Monza per dare lavoro ad altri 25 ragazzi autistici". Il primo esperimento del progetto è stato nell'unico ristorante che si è reso disponibile a prestare cucina e sala nel giorno di chiusura, trovando una risposta inaspettata con 600 richieste per 150 posti a disposizione, poi è arrivato anche il Covid che rischiava di mandare all'aria tutta la preparazione acquisita con fatica dai ragazzi, per questo è stato inventato il PizzAut-obus. "Un truck food allestito per fare le pizze, con il quale abbiamo fatto lavorare i ragazzi durante la pandemia, dicendo che invece di portare la pizza a domicilio, noi portavamo tutta la pizzeria. Facevamo anche 80 pizze per tutto il condominio, oppure andavamo nelle aziende che avevano i dipendenti in servizio ma ristoranti e bar erano chiusi. Siamo andati negli ospedali più grandi di Milano e provincia, ed abbiamo cucinato per medici ed infermieri impegnati nella pandemia, che facevano una vita molto difficile in quei giorni". Il progetto ancora non si ferma e, dopo l'apertura di AutAcademy, una piccola scuola per formare altri ragazzi al mondo della ristorazione in modo tale che tutti i ristoranti possano assumere ragazzi autistici avvalendosi delle loro competenze, adesso si sta lavorando per aprire un secondo ristorante a Monza, dove potranno lavorare circa 25 ragazzi autistici, con l'obiettivo di creare un franchising che rappresenti la

prima catena di ristorazione sociale al mondo, cioè dei luoghi dove si mangia bene e si fa del bene. “In Italia ci sono 600mila ragazzi autistici, questo significa che un italiano su 100 rientra nello spettro autistico, ed è incredibile che questi ragazzi non possano avere un posto di lavoro e di dignità. Noi speriamo che attraverso questa catena di ristorazione sociale, potremo dare opportunità, lavoro e dignità ai ragazzi ed alle loro famiglie”. Non è ancora il tempo di guardarsi indietro secondo Nico Acampora che, confessa lui, qualche volta ha dei dubbi su questo progetto straordinario ma anche straordinariamente faticoso, che gli porta a trascurare la famiglia, “ma poi succedono cose meravigliose, come quando un ragazzo autistico con mutismo selettivo incomincia a parlare con tutti, o che un ragazzo autistico che non ama il contatto fisico mi abbraccia, così come mia figlia che si lamenta perché la trascuro, decide di venire a fare la volontaria a PizzAut. E allora sì, con tutte queste cose straordinarie che mi succedono, lo rifarei”. Camice indosso, barba lunga e sorriso contagioso, il fondatore di PizzAut ogni momento ringrazia tutte le persone che hanno creduto e credono in questo progetto, “ma un ringraziamento va soprattutto a chi non ci ha creduto. A chi ci ha sbattuto le porte in faccia all’inizio, come la banca alla quale siamo andato a chiedere un mutuo e ci ha detto che era impossibile finanziare un progetto simile, perché sono stati uno stimolo incredibile per metterci più energia e più forza”.

Marco Calvarese