
A Carpi la "ricetta inclusiva" del Bistrò53: accoglienza, qualità gastronomica e solidarietà

(Da Carpi) Pietro si muove tra i tavoli con la perizia di un maître di sala: porge i menu, prende le comande, consiglia i piatti e suggerisce i vini. In particolare il Lambrusco, simbolo dell'enologia emiliana. Quest'anno ha rinunciato anche al mare con la famiglia "per lavorare e guadagnare di più - dice con orgoglio - e farsi così la sua vacanza con gli amici". Il Bistrò53 di Villa Chierici della Cooperativa Nazareno, poco fuori Carpi (Modena), è, dal 2016 anno di apertura, il luogo (e la casa) di lavoro di Pietro e di tanti altri giovani con disabilità, disagio fisico, psichico e storie difficili alle spalle, che si muovono tra i tavoli, in cucina, nel bar, nella cura del locale e nella manutenzione dell'enorme prato verde ricco di alberi e aiuole. Qui ogni oggetto, ogni elemento di arredo, dalle lampade alle insegne in legno, non è altro che il frutto del lavoro di ciascuno di questi giovani sapientemente guidati da educatori e operatori, in grande sinergia con le famiglie. **Sono rimasti sempre gli stessi gli obiettivi** della Cooperativa Nazareno, una realtà che dal 1990, a Carpi, si occupa di persone con disabilità e disagio: "accoglienza, ascolto, cura e integrazione". Perché è da questi capisaldi che, come ama ripetere **Sergio Zini**, presidente della Cooperativa Sociale Nazareno, "può nascere una cultura capace di abbattere le barriere della disabilità e di far emergere la statura umana di ciascuno". Una missione che rappresenta l'ideale prosecuzione dell'opera, avviata nel territorio di Carpi all'inizio degli anni '80, dall'istituto Nazareno fondato negli anni '50 da don Ivo Silingardi (morto nel 2016), sacerdote instancabile, una vita dettata e guidata dal Vangelo. Il suo impegno è stato proprio quello di far crescere i giovani, dagli orfani accolti nel dopoguerra, fino alle generazioni di oggi, con un'attenzione particolare a quelli più fragili, insegnando loro un lavoro attraverso la formazione professionale. Oggi la Cooperativa Nazareno ha generato a sua volta diverse realtà, cercando di rispondere al bisogno delle persone che nella sua storia ha incontrato: centri diurni e case per persone disabili (Carpi), Casa Mantovani e Casa San Giacomo (Bologna) per accogliere persone con disturbo mentale; la Cooperativa Nazareno Work per creare occasioni di lavoro; la Cooperativa Arti e Mestieri per la commercializzazione dei prodotti artigianali realizzati negli Atelier, come Manolibera e Banco artigiano, ed altre iniziative culturali ed artistiche. **Una filiera di solidarietà**. Pietro e i suoi amici e colleghi sono l'incarnazione di questa missione tutta proiettata sull'inclusione, sull'autonomia, la crescita e l'emancipazione delle persone che entrano nell'orbita delle cooperative del Nazareno. Riabilitazione qui fa rima con crescita, con passione per il lavoro, con dignità della persona. "Il Bistrò53 - racconta il vice presidente della Cooperativa Nazareno, **Marco Viola** - è un luogo aperto dove la città e la nostra realtà si incontrano. Incontrando molte persone si crea aggregazione e integrazione, un tessuto sociale capace di accogliere le persone con disabilità. Il bistrot richiama molta gente e crea opportunità di lavoro, di relazione e di incontro. Per questo organizziamo eventi musicali, culturali e gastronomici, in collaborazione con aziende e partner del territorio e con eccellenze locali". Il più noto di questi eventi è il Festival delle Abilità Differenti, giunto quest'anno alla XXIV edizione, che si svolgerà dal 15 settembre al 15 ottobre a Carpi. In programma spettacoli, film, convegni, laboratori, seminari e presentazioni di libri. Il tema scelto è "E ti vengo a cercare". "L'esperienza di questi anni - conferma la responsabile del Bistrò53, **Carlotta Sabbatini** - ci dice che il nostro locale è il punto di raccordo di questa filiera della solidarietà alla quale ogni cooperativa della 'famiglia' Nazareno partecipa secondo la propria specializzazione: il Nazareno Work, come laboratorio di inserimento lavorativo, l'atelier Manolibera per la creazione di oggetti e arredi venduti nel negozio vicino al Duomo, e il Centro di Formazione Professionale Nazareno, che offre ai propri studenti degli stage all'interno del Bistrò53. Oggi nel locale lavorano una quindicina di giovani". Tutti assunti con mansioni quanto più possibile vicine alla loro condizione. Lo stesso accade nelle altre Cooperative della Nazareno. **Un mix vincente**. Accoglienza, qualità gastronomica e solidarietà si sta rivelando un mix vincente: anche per questo motivo che al Bistrò53 hanno deciso di alzare ancora di più la qualità della ristorazione puntando su prodotti stagionali a Km

0, meglio a metri 22, quelli che separano la cucina del locale dal vicinissimo 'orto', un terreno di quasi 6 ettari, messo a disposizione dalla diocesi nel maggio del 2017, destinato alla agricoltura biodinamica. I prodotti agricoli derivanti dal raccolto in parte sono utilizzati in cucina nel Bistrò53, in parte distribuiti tramite la Caritas alle famiglie in difficoltà. Una parte, infine, è destinata alla vendita direttamente nella bancarella gestita dal gruppo "Buccia" della coop. Nazareno Work. **La qualità dell'accoglienza.** Ma c'è un aspetto che sta particolarmente a cuore alla responsabile del Bistrò53 e questo è "la qualità dell'accoglienza che non riguarda solo i giovani che vi lavorano, ma anche i clienti e gli ospiti. È il nostro valore aggiunto, il biglietto da visita della Cooperativa Nazareno. L'accoglienza – sottolinea - si declina con la bellezza della location, la cura dei particolari, la qualità del servizio. Accogliere il cliente che arriva e farlo sentire come a casa sua è anche un modo per stimolarne l'interesse verso il mondo della Cooperativa Nazareno".

Daniele Rocchi