

AGENDA

DELLA **DISABILITÀ**

LE NOSTRE **AZIONI** OGNI GIORNO



Una storia di inclusione sociale e tradizione culinaria

Il Tortellante nasce nel 2016 a Cognento, alla periferia di Modena, come progetto pilota dell'associazione Aut Aut, grazie all'intuizione di una nonna che, faticando a costruire una relazione con il proprio nipote, un giorno prova ad insegnargli l'arte del fare i tortellini. Cogliendo le opportunità insite in questa pratica, il gruppo di genitori dell'associazione decide quindi di sperimentare il funzionamento di un laboratorio socio-occupazionale dove insegnare a ragazzi e ragazze con disturbi dello spettro autistico a confezionare pasta fresca e nello specifico un prodotto tipico della tradizione culinaria locale, com'è appunto il tortellino.

Inizialmente il laboratorio coinvolge 21 giovani, tra i 15 e i 27 anni, con diversi livelli di abilità, che nel dopo scuola si riuniscono per due ore a settimana e imparano, all'interno di un contesto ludico e socializzante, a confezionare a mano i tortellini, a partire da sfoglia e ripieno già preparati in precedenza. Vengono guidati in questa attività delle nonne "rezdore", parola diletta emiliana che identifica le reggitrici della casa, della cucina e della famiglia, le depositarie del sapere legato alla pasta fresca, che trasmettono ai propri nipoti. Oltre alle nonne e ad altri volontari del settore culinario, supportano i partecipanti anche professionisti e operatori, per lo più molto giovani, quasi loro coetanei, che li affiancano nelle attività laboratoriali per favorire la loro progressiva autonomia, e curano i rapporti con le famiglie. In questa prima fase i prodotti realizzati vengono portati a casa per essere cucinati e mangiati, e questa si rivela da subito un'ottima idea perché consente alle persone di condividere con i propri parenti qualcosa di tangibile, realizzato con le proprie mani.

Il progetto pilota coinvolge anche la comunità locale: sponsor, aziende ed esercizi commerciali forniscono i finanziamenti per l'acquisto delle attrezzature e garantiscono la fornitura delle materie prime.

Da laboratorio abilitativo ad opportunità lavorativa

Dalle valutazioni qualitative sugli esiti del progetto pilota emerge una crescita dell'autonomia dei partecipanti, un potenziamento dell'immagine di sé, un incremento delle abilità e delle *soft skill* (lavorare in team, rispettare le regole, gestire i tempi di attesa ecc.). E altrettanto positivi risultano i riscontri da parte delle famiglie, dei volontari e sostenitori. Per dirla con le parole di un "tortellante": *mi sento bene, mi sento meglio, sì, orgoglioso.*

Alla luce dei risultati ottenuti, l'associazione inizia così a ragionare su come un progetto pilota, inizialmente circoscritto al dopo scuola, con attività di natura terapeutico-abilitative, possa evolversi in un'opportunità per la vita e per il futuro di questi ragazzi, un'occasione di lavoro al termine della scuola dell'obbligo, quando molte famiglie sperimentano un'assenza di servizi.

Nell'autunno del 2018 viene così costituita l'associazione di promozione sociale "Il Tortellante" e sorge, spostandosi in centro a Modena, la casa-bottega, ristrutturata e attrezzata grazie all'impegno e al finanziamento delle famiglie e di sponsor privati. Successivamente, a settembre del 2023, apre di fronte al laboratorio anche la bottega, per la vendita diretta e gli eventi di degustazione. Un posto dove tutti hanno accesso, o per comprare i tortellini o per impegnarsi nel volontariato, un luogo di incontro e condivisione per la comunità.

Fin dal suo esordio, il progetto ha potuto beneficiare di uno sponsor di eccezione, il pluripremiato chef Massimo Bottura, titolare del famoso ristorante Osteria Francescana nel centro storico di Modena, e della moglie Lara Gilmore, che hanno contribuito a sostenere operativamente e a dare visibilità all'iniziativa.

La vendita dei tortellini, che sono secondi in una speciale classifica del Gambero Rosso, contribuisce a sostenere nel lungo periodo i costi di gestione del laboratorio e a garantire un futuro occupazionale ai ragazzi con autismo.

Perché proprio il tortellino?

Perché è un'attività ritmica, viene svolta sempre allo stesso modo, ed è anche un'occasione per ritrovarsi tutti intorno ad un tavolo e trascorrere del tempo insieme. Preparare i tortellini è un'attività rilassante, dal procedimento codificato e viene usata nel laboratorio come tramite per imparare a stare in mezzo agli altri, a cooperare, ad impegnarsi in un'attività lavorativa. Sicuramente si sarebbe potuto scegliere anche un altro prodotto culinario, ma si è deciso di concentrarsi sul tortellino perché appartiene alla tradizione emiliana, è profondamente radicato nella storia e negli usi del territorio. E poi come racconta una mamma dell'associazione *i tortellini sono tutti diversi*, e questo non è soltanto un modo di dire per accettare le diversità dei nostri ragazzi, è veramente così: se voi andate in 10 case diverse di Modena ci sono 10 tortellini diversi, 10 ricette diverse. A Modena si dice "una ricetta per ogni pianerottolo", che vuol dire veramente che ognuno ha la sua versione del tortellino, ognuno crea il proprio tortellino [...] poi nel piatto sono tutti uguali. Guardate bene, una volta cotti e mangiati non vedi più le differenze, ma quando li vedi allineati si vedono le differenze. Ma questo è il punto di forza del tortellino, che sono tutti diversi ma poi nel piatto restano tutti insieme.

All'interno del laboratorio e della bottega ognuno svolge la propria mansione: non si preparano solo tortellini, ma si eseguono anche attività correlate, come l'inventario, l'acquisto della merce, la pulizia, il controllo, il confezionamento, o attività esterne come il servizio di catering. A partire dalle capacità e abilità di ciascuno, vengono individuati differenti compiti e specifici obiettivi di crescita, secondo un percorso disegnato sulla persona e le sue caratteristiche, finalizzato all'acquisizione della maggiore autonomia possibile.

Palestra di autonomia

Il Tortellante non è però solo laboratorio e negozio di confezionamento e vendita di pasta fresca, è anche una palestra di autonomia, con serate o feste del sabato sera, vacanze estive e invernali, attività motorie, laboratori sulla gestione delle emozioni. Il Tortellante è anche una casa delle autonomie dove sperimentare, al piano sopra il laboratorio, momenti di vita fuori dalla famiglia di origine e acquisire abilità sociali (come la conversazione e la gestione dei conflitti) e competenze pratiche (dalla cura personale alla pulizia della casa, dalla gestione dei soldi alla preparazione dei pasti), per iniziare (dapprima per tempi limitati a weekend prolungati) a prepararsi ad una vita il più possibile indipendente.

Per saperne di più

info@tortellante.it

www.tortellante.it

Luglio 2024