

# Disabili in un agriturismo diventano chef e camerieri

È il percorso seguito da alcuni pazienti dell'Ass4 che domani debutteranno  
La direttrice Zuppello: «Tanti progetti avviati per aiutarli a essere autonomi»

di **Alessandra Ceschia**

In passato c'è chi li ha trattati come fossero invisibili. Improduttivi. Poi è arrivato un progetto che ha cambiato la loro vita. E sono diventati coltivatori, produttori, si sono cimentati pure fra i fornelli frequentando corsi di cucina con tanto di attestati. Ora sono pronti a infilarsi la "livrea" e a debuttare come camerieri in un agriturismo. Lo faranno in occasione delle festività natalizie e, c'è da scommetterci, sarà un pienone.

Per un anno un gruppo di disabili con deficit medio gravi seguiti dai Servizi per l'handicap dell'Ass 4 del Medio Friuli sono andati in un'azienda agricola ogni settimana. Hanno imparato a zappare la terra, a seminare e a raccogliere ortaggi, tagliarli e preparare conserve. Il tutto all'interno della "Fattoria magredi" a Flambro di Talmassons dove, dopo una prova generale davanti a una trentina di iscritti del centro vacanza, domani e sabato 17 dicembre si presenteranno in livrea scura, apparecchieranno le tavole, prenderanno gli ordi-



Al lavoro nell'agriturismo

nativi e serviranno il pranzo in tavola.

Detto così, sembra cosa da poco. E invece non lo è per chi per tanto tempo è rimasto in un angolo, sentendosi escluso. Si tratta di cinque persone in cura al Csre di Manzano che hanno dai 30 ai 50 anni seguiti da Arianna Lanotte, una capace coordinatrice.

«Quando abbiamo cominciato questa collaborazione – racconta Lorena Popesso, titolare della Fattoria Magredi – ci siamo messi a disposizione dei ragazzi aiutandoli, giorno dopo

giorno, ad acquisire competenze pratiche. Con noi hanno lavorato nell'orto, seminando, raccogliendo gli ortaggi, pulendo le verdure e preparando conserve. Hanno anche preparato le borse kiwi il cui ricavato in parte finanzia l'acquisto delle loro tute da lavoro. Poi – continua la titolare – si sono preparati per un contatto con il pubblico e hanno debuttato come camerieri con una trentina di ragazzi del Centro vacanza. Sono stati bravi e professionali, anche se, a stento, trattenevano la loro voglia di socializzare e di parlare con i ragazzi. È stata una prova generale. Ora sono pronti per i due primi due appuntamenti ufficiali, due pranzi al sabato, quando dovranno cimentarsi con il servizio in sala con ospiti più maturi. Per loro è stata comunque un'esperienza importante, e anche per noi, che siamo pronti a ripeterla».

«Non è il primo progetto di questo tipo avviato con l'obiettivo di formare queste persone aiutarle a essere autonome acquisendo capacità pratiche da spendere sia per la propria

tranquillità sia per quella dei propri familiari – spiega la dottoressa Anna Maria Zuppello dell'Ass4 –. Un altro gruppo di ragazzi del Csre "La terza Via" di Laipacco, si è cimentato nelle vendemmie all'Azienda Rodaro di Spessa. Ma, a fare da apripista, erano stati una dozzina di ospiti del gruppo "Atena" di Cussignacco che, seguiti da tre educatori, si sono impegnati all'interno della Cooperativa "Il Melograno" di Reana presentandosi, con cadenza settimanale nell'azienda per effettuare lavori di giardinaggio».

Hanno affrontato un corso di studi che si è articolato in una novantina di ore di lezione, un venerdì dopo l'altro, al Civiform, rincorrendo il sogno di imparare a fare i cuochi. E così hanno imparato a cucinare torte, biscotti, pasticcini ma anche conserve, sottaceti e sottoli. Sono i ragazzi del gruppo Atena di via Cussignacco, seguiti da Roberta Chiapolini. La scorsa settimana nel corso di una cerimonia ufficiale hanno ricevuto gli attestati al Civiform dopo un anno di lavoro.

GRUPPO PRODUZIONE RISERVATA