

ANIMAZIONE SOCIALE 293

mensile per gli operatori sociali

numero 6 | 2015

3 intervista se l'indifferenza esclude ogni passione **15 studi** sei gesti profondi nel chinarsi sulla vita fragile **24 prospettive** innovare è allearsi con la comunità **32 inserto** cose da fare ora con i giovani neet **84 metodo** ritrovarsi ancora genitori **93 luoghi&professioni** rischiarare le ombre dell'educare **104 discussione** quel laboratorio che è stato la chiusura del manicomio **107 diari** ascoltando i silenzi di un vecchio manicomio **110 locande** l'osteria dove si va per mangiar bene, non perché si fa del bene

Mensile edito da Edizioni Gruppo Abele Poste Italiane S.p.a. sped. in abbonamento postale 6/2015 D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 nr. 46) ArL1 comma 1 DCB (F) ISSN-0392-5870

euro 8,50



L'Usteria de San Bassan a Lodi della cooperativa Il Mosaico

L'osteria dove si va per mangiar bene, non perché si fa del bene

Brunello Buonocore



ANDAR PER LOCANDE

Se andrete a pranzo o a cena all'Usteria de San Bassan a Lodi, l'unico aspetto di cui dovrete preoccuparvi sarà quello del parcheggio. Vi consiglio di lasciare l'auto appena trovate posto dopo aver imboccato via Borgo Adda oppure di cercare in una delle tante viuzze laterali. Non dovrete camminare molto. Il ristorante è «piccolo e silenzioso» – come recita una recensione su TripAdvisor – «la cucina è ottima e i prezzi molto onesti. Presenti un menù vegetariano e un menù bimbi». Ma il locale, a mio avviso, è molto di più.

Con l'osteria si vuole parlare con la città

Prima di tutto è una parte, sicuramente non la principale, de Il Mosaico, una cooperativa sociale che a Lodi dà lavoro a più di 300 persone, con attività che vanno dall'assemblaggio al cablaggio elettrico, dall'incisione di targhe alla lavanderia, dalla raccolta differenziata alla consegna pasti e al trasporto interbibliotecario.

Però a noi interessa l'ambito ristorante, e questo è il risultato concreto del percorso di cinque soggetti con abilità altre che sono stati valutati e inseriti positivamente al lavoro.

«L'Usteria esiste da molti anni», mi dice Mattia Borri, direttore del ristorante e titolare di Invidia Pubblicità, l'agenzia di comunicazione che si occupa delle cooperative de Il Mosaico.

«Era un ristorante molto rustico legato alle tradizioni lodigiane, ma senza una particolare caratterizzazione, collocato nella zona più antica del centro città. Lo abbiamo rilevato nel 2004 con l'intento di realizzare e gestire una realtà lavorativa di ristorazione, socialmente coerente ed economicamente autonoma, che desse spazio all'inserimento lavorativo a tempo indeterminato di alcune persone con disabilità o con patologia psichiatrica».

Il ristorante ambiva e ambisce tuttora a essere un'attività «visibile e accattivante», che possa incuriosire e stimolare il territorio, che fornisca risposta a un bisogno concreto e che, al contempo, sia motore di cambiamento culturale.

«La sfida è stata quella di dare visibilità alla diversità e rimandare ancora una volta alla cittadinanza la convinzione che "un disabile può fare qualcosa per la collettività"; vogliamo dare nuova spinta al superamento di quell'immagine impressa nella

nostra cultura che dipinge i disabili come persone passive che *pesano sugli altri*».

Non esibire le disabilità, ma valorizzare le abilità

Mentre aspettiamo di degustare alcuni piatti tipici della tradizione lodigiana, Mattia mi chiede se voglio conoscere il personale: così andiamo in cucina e poi nello spazio lavaggi, dove mi rendo conto dell'attenzione posta ai soggetti assunti.

Il *responsabile dei lavaggi* è un giovane che abita in un paese vicino a Lodi, arriva in treno entro le dieci tutte le mattine e lavora part-time; quando supera l'orario o meglio quando gli chiedono di fermarsi mezz'ora in più, sa che si è guadagnato il diritto di recuperare nella settimana successiva. Questa persona non sarebbe adatta a servire in sala, ma è fondamentale nell'ambiente dove viene impiegata; altri vanno benissimo in cucina, ma non a contatto diretto con il pubblico; altri invece danno il meglio a contatto con il cliente.

Quello che si persegue qui è la valorizzazione di ciascuno per quello che può dare. Ed è un messaggio forte – di rispetto anzitutto – per nulla scontato.

All'Usteria de San Bassan si respira una bella aria. Forse perché il luogo è piccolo. O forse perché dietro ci sono anni di idee chiare.

Penso a situazioni in cui «si esibisce» il disabile perché sia ben chiaro che si sta facendo un'operazione filantropica. Ma penso anche ad associazioni e cooperative dove i cosiddetti soggetti svantaggiati non sono mai concretamente presenti.

Negli ultimi anni ho visitato diverse realtà, diverse locande sociali, e accanto a esperienze degne di nota ho scoperto situazioni discutibili: ristoranti nati come conseguenza di un corso di formazione professionale o di un finanziamento da parte di una fondazione bancaria che hanno chiuso dopo pochi mesi, locali che sembrano, e forse sono, autentici ghetti dove si mangiano prodotti riscaldati nel forno a microonde e dove l'igiene lascia a desiderare, ecc.

Mi vengono in mente in ordine casuale il colloquio con il presidente di una cooperativa di tipo B che mi diceva «per ora non abbiamo nessuno, ma un cameriere con un po' di diabete e una aiuto-cuoca operata al seno li trovo facilmente» e il dialogo informale con alcuni ospiti della Comunità di Murisengo del Gruppo Abele che, anni fa, mi raccontavano di quel giorno in cui era arrivato un pullman da 50 posti ed erano scese delle

persone che «volevano vedere i tossici...».

Qui si viene perché si mangia bene

All'Usteria de San Bassan si respira una bella aria. Forse perché il luogo è piccolo: non più di 36 posti a sedere. Forse perché anche il cameriere non è un cameriere, ma un educatore che si sforza di fare bene il cameriere. O forse perché dietro ci sono anni di idee chiare.

«Chi viene qui – mi dice Mattia – lo fa perché si mangia bene e non perché si fa del bene. Per questo stiamo lavorando a delle migliorie, non tanto educative quanto legate al funzionamento di questa impresa. Questo ristorante sta in piedi, ma non ha ancora avuto tutto lo sviluppo possibile. A Lodi se ne parla ancora poco».

Ma che cosa si mangia di particolare? Le specialità fanno riferimento a una cucina povera, tipica di un ambiente agreste. Perciò potrete scoprire il riso cucinato in molti modi insoliti, vari formaggi e un tipo di rapa, la bianca lodigiana, introvabile altrove. Molta carne e poco pesce: «giusto il merluzzo», mi dice Mattia, «perché Lodi e il mare non hanno molto in comune». E ovviamente è d'obbligo la raspadura che, per chi non lo sapesse, è un modo di servire il formaggio grana presentandolo come sottilissime sfoglie, raschiate con un particolare coltello da una forma di Tipico Lodigiano oppure di Grana Padano giovane. Personalmente ho apprezzato i tortini di verdura e i dolci tra i quali una torta *sbrisolona* morbida davvero formidabile.

Tra scommesse e progetti sperando in San Bassiano

In questo laboratorio in continua evoluzione non tutte le invenzioni hanno colto nel segno: per esempio mi parlano malissimo dell'abbinamento cena + cinema, a un prezzo che comprendeva entrambe le cose e che ha dato come risultato principale molte telefonate per sapere l'orario di inizio delle proiezioni.

Mattia oggi è in vena di promesse e mi dice che tra poco sarà online il nuovo sito, che ci sarà un restyling del locale e che il menù sarà arricchito, ma sempre nel senso della tradizione. In programma anche alcuni eventi come piccoli corsi di degustazione e di recupero di piatti locali e di ingredienti tipici per certi versi dimenticati: «Perché questo sarà il primo e vero ristorante di cucina lodigiana».

Un'ultima informazione: San Bassiano o San Bassano, vescovo, vissuto nel IV secolo, è il patrono di Lodi. Una sua statua si trova sulla facciata della Basilica Cattedrale. Il giorno a lui dedicato è il 19 gennaio: una data da segnare sul calendario per chi volesse fare un salto all'Usteria.

Usteria de San Bassan - via Borgo Adda 47 - Lodi - tel. 0371 422400 - usteria.mosaico@socialeonlus.it - www.usteria.it

Apertura: pranzo dalle ore 12.00 (escluso il sabato). Cena giovedì, venerdì e sabato dalle ore 20.00, martedì e mercoledì solo su prenotazione, domenica e lunedì chiusi.

Brunello Buonocore è responsabile per l'Asp Città di Piacenza di progetti negli ambiti disabilità, psichiatria e carcere: brunello.buonocore@asp-piacenza.it