

CREDERE
OGGI



PER UN'ACCOGLIENZA SENZA BARRIERE

Ad Asti c'è l'Albergo Etico, dove attraverso il lavoro, giovani con la sindrome di down, imparano l'autonomia

di PAOLA RUSSO

«Questa è una storia fatta di persone, dopo noi aggiungiamo con disabilità». Asti, corso Galileo Ferraris, 58. Una costruzione in mattoni rossi, con le finestre bianche. L'immagine stilizzata di un albero con frutti color arancio. Benvenuti all'Albergo Etico, dove «non sono solo i muri a proteggerti dal freddo...ma anche l'umanità delle persone», si legge in

un commento sul libro degli ospiti.

Alex Toselli, presidente della Cooperativa Sociale Download, è orgoglioso dell'Albergo Etico e dei ragazzi che vi lavorano.

«Il nostro percorso con la disabilità – racconta Alex – comincia quando Niccolò, che allora aveva 16 anni, arriva da noi con la scuola alberghiera

per uno stage. Ha una gran voglia di imparare e di fare. Decidiamo di metterlo alla prova e di inserirlo nel nostro tessuto lavorativo. Grazie a lui scopriamo che questo mestiere risulta molto utile per la crescita delle persone con disabilità intellettiva e sindrome di down».

Dall'esperienza di Niccolò e poi degli altri ragazzi, sono nati così l'Albergo Etico e il Ristorante Tacabanda. Due luoghi di integrazione e condivisione. «L'Albergo Etico è una scuola, una casa, un futuro – spiega Fiorella che si occupa di formare i ragazzi quando arrivano in *stage* o in tirocinio – un'accademia dell'indipendenza nata per cercare di ri-





LA FORZA
DI QUESTO
PROGETTO
È L'INCLUSIONE
SOCIALE
STUDIATA
SULLA
AUTONOMIA
DELLA
PERSONA

creare un luogo dove fare delle esperienze per applicare tutto ciò che viene imparato». Sono le dieci all'Albergo Etico. Gli ultimi clienti lasciano la sala delle colazioni. Salutano con un sorriso. Niccolò ricambia con gentilezza mentre comincia a sparecchiare i tavoli. Sistema le tazze, i contenitori dei biscotti e la marmellata. È veloce e attento nei gesti. «Quando arrivano i clienti preparo loro il caffè o il cappuccino – racconta – cerco sempre di migliorarmi giorno dopo giorno».

Fiorella è alla *reception* con Marcellina che risponde al telefono: dall'altra parte una signora chiede informazioni per prenotare una camera doppia. C'è chi si ferma un paio di notti per turismo, chi è di passaggio per lavoro. «Quello che attira i nostri clienti è il prezzo non molto alto. Vengono qui,



si trovano bene e sono felici di vedere i nostri ragazzi a lavoro e ben integrati».

«È l'inclusione sociale che permette al nostro progetto di funzionare – spiega Toselli – perché è un percorso studiato sull'autonomia del singolo. C'è un investimento importante affinché le persone diventino autonome e siano in grado di avere una vita come tutti gli altri, con gli stessi do-

veri e diritti».

Nicola, Irene, Marcellina, Niccolò e gli altri ragazzi, due o tre volte alla settimana, quando sono impegnati con il lavoro, possono restare in hotel, dove c'è una zona riservata con i letti e il bagno. Questo permette loro di imparare a essere autonomi e a gestire il tempo a disposizione per prepararsi al mattino ed essere pronti per cominciare il servizio.



CREDERE OGGI

▶ I RAGAZZI DEL RISTORANTE TACABANDA
AL LAVORO CON ENTUSIASMO



Franca è la mamma di Mirko, Giusy di Nicola. I loro figli, 27 e 20 anni, hanno la sindrome di down e lavorano in Albergo Etico da un paio d'anni. Mirko, che abita ad Alessandria con la sua famiglia, oggi è autonomo negli spostamenti e si orienta bene in città. «Nicola si relaziona molto di più con gli altri – racconta mamma Giusy – viaggia da solo e non dipende totalmente da noi. È molto più sicuro di sé, sereno e felice».

«I genitori sono una parte importante di questo progetto – dice Antonio De Benedetto, presidente dell'associazione Albergo Etico e chef del Ristorante Tacabanda – da noi non si viene esclusivamente per fare formazione di tipo professionale ma per raggiungere

una completa autonomia della persona».

Un'autonomia che trova il suo perfezionamento al Tacabanda, nel centro storico di Asti, a pochi passi dal Teatro Alfieri, dove alcuni ragazzi aiutano in cucina e servono ai tavoli. A gestire il locale insieme ad Antonio, suo fratello Egidio, cameriere, contabile, "tuttofare", che insegna ai ragazzi i compiti di sala. «Il valore aggiunto di questo posto oltre al buonumore e alla gentilezza, sono loro (e indica Nicola che si sta sistemando il grembiule, e Niccolò che asciuga le posate) – dice Egidio – molti clienti non conoscono la nostra storia. Leggono gli articoli dei giornali appesi sulla parete all'entrata, s'interessano e apprezzano il modo in cui ven-

gono serviti. Con una professionalità a volte maggiore rispetto ad altri posti». Jessica ha 30 anni, due occhi color nocciola e un leggero velo di malinconia nello sguardo. Oggi è soddisfatta di ciò che è diventata e dell'indipendenza che ha conquistato, grazie al lavoro in Albergo Etico e al Ristorante Tacabanda. «Lavoro qui da otto anni mi occupo sia della sala che della cucina. Prendo le comande, servo i clienti – racconta Jessica – è un lavoro che mi piace. Si scherza, ci si riprende se c'è qualcosa che non va e quando sei di cattivo umore si tenta sempre di sorridere».

Perché l'Albergo Etico e il Ristorante Tacabanda sono storie possibili? «Perché parlano di accoglienza e di integrazione. Il messaggio che vogliamo lasciare è questo – conclude Alex Toselli – è possibile per tutti lavorare. È possibile per tutti alloggiare in un albergo e vedere persone speciali che lavorano».

Aveva ragione lo scrittore Giorgio Boatti, quando per descrivere la realtà di Albergo Etico scrisse: «Quando te ne vai, hai l'impressione che venga via con te».

© Riproduzione Riservata