

E nell'ex manicomio arrivò il bistrò

Inaugurato a maggio, il bar tavola calda ha un obiettivo speciale: offrire opportunità di inserimento lavorativo alle persone fragili. «Un locale aperto alla città, con piatti di stagione, biologici e a chilometro zero»



[onp-bistro-sala](#)Una macchia di colore vivace in un contesto che ricorda altre vicende, seppur mitigato da una provvidenziale cornice di verde. Così ci è apparso l'Onp Bistrò: una sigla talmente dichiarativa da far trasparire un'intelligente autoironia nella scelta.

Sì, siamo proprio all'interno dell'ex ospedale neuropsichiatrico, ex manicomio per intenderci, a Bergamo in via Borgo Palazzo al numero 130. Con l'abolizione dei manicomi, l'ampio complesso, come si sa, offre spazio ad una serie di servizi sanitari e ad associazioni che operano nella sfera della sanità e del sociale. Ci lavorano circa 400 persone e il bistrò rappresenta la soluzione alle loro esigenze per la colazione, gli spuntini o la pausa pranzo. Ma sono di ordine diverso le motivazioni che hanno portato all'apertura del locale, inaugurato lo scorso mese di maggio.

«L'Onp Bistrò – racconta Giancarlo Cadeo, 35 anni, oste, educatore e coordinatore del progetto – è un locale pubblico a tutti gli effetti e siamo quindi aperti sia a quanti operano all'interno di questa struttura sia a chi proviene dall'esterno. Siamo sul mercato, insomma, non viviamo una situazione protetta, ma allo stesso tempo non siamo né un bar né un ristorante comune. Usiamo infatti la ristorazione per scopi educativi ed in particolare per l'inserimento lavorativo di soggetti con difficoltà psichiche. L'iniziativa ha perciò un doppio valore, rendere un servizio importante per chi lavora qui, per i pazienti e per gli utenti degli ambulatori e dei servizi del complesso, e perseguire i nostri obiettivi sul piano sociale».

onp-bistro-gruppo

Da sinistra: Giancarlo Cadeo, Mustafa Hessaoudi, Ermanno Carrara e Federica Principale

Diversi i soggetti che hanno contribuito alla realizzazione del progetto, a partire dall'Azienda Ospedaliera Papa Giovanni XXIII e dall'Aps "Circolo ricreativo Day Care", passando per l'Ats di Bergamo, ossia l'ex Asl, la cooperativa Bonne Semence che ha curato la ristrutturazione dell'immobile per arrivare alla cooperativa sociale Namastè e al suo ramo che si occupa di ristorazione, La Magnolia catering. Il bistrò ha sede nella palazzina che prima ospitava il forno e poi lo spaccio dell'ex manicomio. L'edificio è stato completamente rimesso a nuovo ed oltre al bar ristorante del piano terra con 60 coperti (presto lo spazio verrà ampliato con la chiusura dell'attuale dehors) dispone di una sala polivalente, in fase completamento al piano superiore, destinata ad ospitare incontri e mostre.

onp-bistro-banco «Stiamo crescendo con i nostri tempi per dare modo al locale di consolidarsi – continua Cadeo –. Abbiamo una struttura professionale, del resto La Magnolia, con il suo centro di cottura di Treviolo, fornisce già 250 pasti per la refezione collettiva ed è specializzata in catering. Qui possiamo contare su un cuoco professionista, Ermanno Carrara, che ha alle spalle 35 anni di attività anche ad alto livello, ed una barista professionista. Abbiamo scelto la formula del self service per non mandare i ragazzi che vogliamo inserire "allo scoperto" direttamente ai tavoli. Stare dietro al bancone per loro offre una maggiore protezione. Per il momento abbiamo effettuato due inserimenti di soggetti in difficoltà ed abbiamo due tirocinanti. Il self service è però anche perfettamente funzionale al luogo e al tipo di clientela, che per lo più richiede un servizio veloce e fa attenzione ai prezzi».

Anche la cucina ha una sua precisa filosofia. «La Magnolia punta su una ristorazione attenta all'ambiente, alle persone e alla salute – evidenzia Cadeo -. Per le materie prime utilizziamo prodotti biologici e, dove è possibile, della filiera corta e del commercio equo e solidale. Ci riforniamo anche da alcune cooperative locali e seguiamo molto, quindi, anche la stagionalità. Un altro tema importante è quello della lotta agli sprechi, mentre per quanto riguarda le proposte non mancano i piatti che valorizzano le verdure, all'insegna della leggerezza e delle scelte salutari». «Il bistrò porta un servizio all'interno della struttura cittadina – conclude – ma è anche un locale molto caldo e accogliente, un punto d'incontro decisamente ospitale, non certo la classica mensa».

LA PROVA

onp-bistro-piatto Aperto a tutti ma al momento utilizzato prevalentemente dal personale delle strutture mediche e associazioni ospitate nel complesso dell'ex manicomio, l'Onp Bistrò offre un'ampia scelta in termini di costi per soddisfare le varie esigenze della pausa pranzo. Si va dal pasto completo proposto a 10 euro sino alla scelta dei singoli piatti, da 4 a 6 euro, oppure il trancio di pizza a 4 euro e quello di focaccia a 3. Contorni, macedonia, acqua e pane per completare il tutto hanno prezzi più che accessibili.

Ci sono anche menù coordinati: per un primo piatto, un contorno, pane e acqua, oppure per due contorni, pane e acqua si spendono 5,60 euro. Un secondo piatto con contorno, pane e acqua costa invece 7 euro. Il menù completo è presentato a 10 euro, come detto, e comprende primo, secondo, contorno, pane, acqua e caffè. Nella determinazione dei prezzi si è tenuto conto anche del valore dei ticket a disposizione di chi lavora nella struttura.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/e-nellex-manicomio-arrivo-il-bistro/>

In occasione della nostra visita, le proposte del giorno, che oltretutto possono essere visionate quotidianamente sul sito www.lamagnolia.it, comprendevano: crema di verdure, strozzapreti ai formaggi orobici e porcini freschi, guanciale di manzo al Valcalepio con crostone di polenta, sformatino di quinoa su fonduta di pomodoro, cous cous vegetariano, prosciutto e melone. Ampia e ben assortita la scelta delle verdure, cotte e crude, per i contorni.

Gli strozzapreti ai formaggi e porcini e il manzo al Valcalepio hanno attirato la nostra attenzione e non ce ne siamo pentiti. Buon rapporto qualità-prezzo e di certo superiore a quanto ci si può aspettare per un complesso di ristorazione collettiva.

L'ASSOCIAZIONE

«La ristorazione strumento per creare un legame con il territorio»

Un self service, un bar, una sala multifunzionale per conferenze ed esposizioni, un luogo della memoria per quanto riguarda la psichiatria nella nostra provincia, un'opportunità per l'inserimento lavorativo di soggetti fragili, un'occasione per favorire incontri con persone in condizioni di disagio psichico. L'Onp Bistrò è tutte queste cose, un progetto complesso realizzato grazie alla cooperazione tra diverse realtà. Ad innescare il tutto, l'Aps Circolo ricreativo Day Care che ha avuto in comodato d'uso dall'Asst Papa Giovanni XXIII di Bergamo la palazzina ex spaccio nel quale è stato realizzato.

[onp-bistro-serena-bruletti](#)

La dottoressa Serena Bruletti

«È un'iniziativa che ha richiesto tempo e il contributo di diversi soggetti per poter decollare e concretizzarsi – spiega la dottoressa Serena Bruletti, membro dell'Aps insieme ad altri operatori psichiatrici, a volontari e a rappresentanti delle associazioni di familiari, e psichiatra responsabile del servizio di riabilitazione della UOP I dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII -. L'Onp Bistrò è un tassello importante della nostra attività e nella nascita di questa idea ci si è ispirati ad iniziative analoghe già ampiamente decollate come quella di "Olinda" a Milano, che ha sede nell'ex manicomio Paolo Pini e che è nota per iniziative di ristorazione di ottimo livello. Gli obiettivi sono molteplici, ma soprattutto vogliamo in questo spazio creare occasioni di integrazione e di inserimento lavorativo. Non si tratta di abbattere delle barriere ma, al contrario, di accogliere, di includere, di far sì che questo spazio sia vissuto e sentito proprio dalla città. Il bar, il ristorante, la sala polivalente possono essere il fulcro di tante iniziative culturali e artistiche. Pensiamo che possa anche favorire l'emersione e la valorizzazione dell'arte irregolare, che rappresenta un patrimonio di creatività che persone al di fuori dell'esperienza del disagio psichico non hanno. Ora che l'Onp Bistrò è attivo la sfida è aperta: tutti possono entrare, farsi coinvolgere. La ristorazione è uno strumento forte per creare un legame con il territorio e per favorire contatti e iniziative in cui la prossimità tra sani e malati diviene un valore aggiunto per la vita di entrambi».

Onp Bistrò

via Borgo Palazzo, 130

Bergamo

tel. 035 233981

aperto da lunedì a venerdì dalle 7,30 alle 16.