

Ecco “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. Ai tavoli sei ragazzi disabili



Sembra di essere sul set di “Hotel a sei stelle”, la docu-fiction trasmessa

da Rai 3 che racconta l’esperienza lavorativa di sei ragazzi speciali affetti dalla sindrome di Down e altre disabilità intellettive. La differenza è che, questa volta, l’opportunità professionale è offerta sul campo da Maté, il risto-market di Treviglio. L’iniziativa, che ha debuttato il 10 novembre ed è l’unica nel territorio bergamasco, si chiama “Sit Down”, la cena che fa bene a tutti. E, in effetti, fa riflettere i clienti del locale, abbatte luoghi comuni e pregiudizi sulla diversità, ponendo attraverso il cibo l’attenzione sulle tematiche sociali. E aiuta chi, essendo in condizioni svantaggiate, si scontra con un muro, l’impossibilità effettiva di entrare nel mondo del lavoro. I sei nuovi camerieri provengono dalle cooperative Insieme di Treviglio e Fili intrecciati FA di Brignano. Per tutti è la prima esperienza in un luogo pubblico. Anche se



C'è Simone, il più grande con i suoi 33 anni, da Misano. “Mi sono sempre dato da fare con lavori di meccanica, ma ora mi diverto, sono in compagnia e sto bene”, dice sorridente. Ylenia, 22 anni, vive a Treviglio. “Paura di sbagliare? Certo ce l’ho, ma può capitare a chiunque - dice -. Qui non si scherza, facciamo sul serio”. I loro compagni sono Paolo, 28 anni, di Cascine San Pietro, Roberta, 30 anni, di Treviglio, Alice, 27, di Ghisalba. E Marco, 21, di Romano, che nella sala affollata ha letto il discorso che aveva preparato: “So poter temere coltelli e forchette, disfare la tavola. Sono contento, ma commosso -. Prometto



che farò del mio meglio, ci impegneremo tutti”.

I ragazzi non improvvisano: si sono preparati seguendo per due mesi il corso di operatore di sala all'Abf di Treviglio. Al loro primo giorno in un vero ristorante, si sono presentati in modo professionale con indosso la divisa, alcuni servendo dietro al bancone riso, affettati, focacce, antipasti, cous cous, altri dandosi da fare soddisfacendo i clienti ai tavoli. L'appuntamento continua ogni martedì, dalle 18.30 a mezzanotte, e vedrà impegnati a turno un paio di ragazzi, che saranno pagati per le ore di servizio prestate grazie a un contratto come tirocinanti. Importante la collaborazione con le due cooperative, dal momento che i neo camerieri saranno seguiti passo a passo dagli educatori. “Il nostro gruppo è nato nel 1979. Da allora ci sono stati tanti progressi grazie a iniziative fuori dall'ordinario che usano diversi linguaggi, come il coro, il teatro. Siamo stati scelti anche come maestri di giardinaggio a Cervia, ora abbiamo colto con entusiasmo questa nuova opportunità che accresce l'autostima dei nostri ragazzi” - commenta Armando Ambivero, che presiede la cooperativa trevigliese. L'attività sarà impegnativa e gratificante. “Daranno una lezione di efficienza e caparbietà perché il cibo è portatore sano di convivialità”, commenta Giuliano Mattavelli, socio di Matè.