

## NASCE “CATERING 24”, LA CUCINA DELLA COMUNITÀ XXIV LUGLIO PER L’INCLUSIVITÀ LAVORATIVA DEI DISABILI

19 Dicembre 2022



L’AQUILA – Sapori, odori, culture e tradizioni diverse: la cucina è sicuramente un luogo dove le differenze si esaltano, dove la diversità diventa una caratteristica nonché fonte di arricchimento. Ed è proprio la cucina al centro di Catering 24, il progetto della Comunità XXIV Luglio dell’Aquila, che ha l’obiettivo di sviluppare conoscenze e abilità gastronomiche per creare percorsi di inserimento nel mondo del lavoro, accrescendo autonomia e sicurezza nei propri mezzi.

“L’idea nasce in risposta a un bando della Regione e rientra in un percorso di autonomie che in Comunità portiamo avanti da lungo tempo” racconta a *Virtù Quotidiane* **Anna Romano**, progettista sociale e responsabile del centro diurno della Comunità. “Il pranzo è un momento di convivialità importante per la comunità, una finestra di condivisione, aggregazione e socialità aperta a tutti, un’attività sociale che ci aiuta ad uscire fuori dal contesto disabilità e normalizzare il quotidiano che viviamo. Abbiamo scelto il catering come opportunità per capire se attraverso questa modalità di stare insieme, che a noi esce bene, si potesse creare un qualcosa che andasse oltre la comunità, esportando questo modello di convivialità”.

Dalla caponata alle pallotte cacio e ova, “piatti richiestissimi, veri e propri must della nostra cucina”, i menù proposti sono sempre vari, in accordo con chi di volta in volta li commissiona, utilizzando e promuovendo prodotti locali di aziende del territorio.

Feste di laurea, eventi, festival e fiere: in poco più di tre mesi, il Catering 24 ha già all’attivo numerose esperienze, riscuotendo grande successo tra il pubblico. Un consenso frutto non solo dell’idea d’inclusione alla base del progetto, ma anche, e soprattutto, per la qualità dei piatti e del servizio perché, nonostante le apparenti difficoltà, i ragazzi ci sanno fare.

“Sono bravi e preparati”, ammette Anna, “alcuni di loro hanno avuto già esperienza tra i fornelli in passato. Oltre alla preparazione in cucina abbiamo fatto anche servizio sul posto, cosa che ci ha permesso di capire chi delle persone coinvolte avesse più abilità nel servizio piuttosto che nella preparazione dei pasti, tutto in maniera molto naturale. I progetti qui prendono sempre una piega che non ti aspetti; c’è sempre il fattore imprevedibile, imponderabile, che dà sempre quel qualcosa in più che ti rende unico, e di cui loro sono i principali artefici”.

Scopo a lungo termine è quello di far divenire Catering 24 un’impresa sociale, stabilizzando contrattualmente chi, tra gli ospiti della Comunità, farà parte del progetto, rendendoli a tutti gli effetti lavoratori qualificati nel settore. Ma nel frattempo, il progetto contribuisce a realizzare un’altra grande impresa sociale, a cui la Comunità lavora da oltre quarant’anni: creare una cultura della disabilità, che esuli dalla retorica dell’assistenzialismo, attraverso politiche di tutela e promozione delle differenze, lotta per abbattere le barriere, architettoniche e sociali, che spesso limitano i disabili molto più dei loro handicap fisici.

“Tutti un po’ abbiamo una concezione del disabile assistito, e non del disabile pensante” sottolinea Anna. “Le persone con disabilità sono risorse come gli altri, è l’ambiente in cui si vive che ci rende più o meno abili. Se le condizioni ti rendono autonomo, nessuno avrebbe una disabilità, perlomeno sociale. La disabilità è una caratteristica della persona, non un qualcosa che la descrive nella sua interezza, ed è questo il messaggio che vogliamo portare avanti”.

## **LE FOTO (di Francesco Paolucci)**













