

L'INIZIATIVA



Il profumo di fritti e polpette fa venire l'acquolina in bocca. Ma a rendere speciale il ristorante è chi sta dietro ai fornelli: camerieri disabili, volontari di Sant'Egidio e... uno chef stellato

Testo di Laura Badaracchi
Foto di Riccardo Venturi/Contrasto

ROMA
**AMATRICIANA E SOLIDARIETÀ,
CHE GUSTO
LA TRATTORIA
DEGLI AMICI!**

CAMERIERE PER "VOCAZIONE"
I 35 volontari lavorano a turni, pranzo e cena

«PER I DISABILI TROVARE LAVORO È DIFFICILE, COSÌ ABBIAMO CREATO UNA COOPERATIVA PER LA RISTORAZIONE»

I profumo dei fritti e del sugo all'amatriciana è di certo un invitante biglietto da visita. Se poi ci aggiungi la cornice di una piazza trasteverina, il mix risulta più che appetibile, da acquolina in bocca. **Ma a rendere davvero unica la Trattoria degli Amici è la squadra che la anima: dallo chef stellato Marco Milani al direttore del ristorante Edmondo Cristofaro (che tutti chiamano Eddy), dai camerieri agli aiuto-cuochi disabili e non, fino ai volontari della Comunità di Sant'Egidio** che si alternano ogni giorno alla cassa e in sala o all'ingresso. A pranzo e a cena, che piova o splenda il solleone estivo, per tutto l'anno. Intensificando il loro impegno proprio nei giorni festivi, per consentire ai dipendenti con disabilità di lavorare solo una mattina domenicale al mese.

«Si respira un clima particolare, vero?», fa notare Rinaldo Piazzoni, professore di mestiere e "comunitario" fin dalla nascita di quella realtà ecclesiale che in piazza Sant'Egidio si affaccia con la sua sede nazionale, a pochi passi dal locale aperto al pubblico nel 2000. «Volontario io? Questa è la mia vita, perché c'è più gioia nel dare che nel ricevere... La gratuità fa parte del mio essere credente», si schermisce Rinaldo, che ha visto con i suoi occhi gli antefatti di questo ristorante aperto nel cuore di Roma. «Abbiamo iniziato aprendo una paninoteca poco distante da qui, in via della Paglia, presso un locale parrocchiale che non ci chiedeva di pagare l'affitto», ricorda. **Fin dagli anni Settanta la Comunità segue a domicilio e in vari centri diurni, grazie ai suoi volontari, migliaia di persone con disabilità fisiche e mentali, oggi circa duemila solo nella capitale.** «Uno dei problemi maggiori è sempre stato l'inserimento lavorativo, cioè la dignità. Così abbiamo fondato la cooperativa Pulcinella, cominciando a formare i ragazzi nel campo della ristorazione».



LA GIOIA DI SERVIRE AI TAVOLI

Nelle foto: i volontari si danno da fare per i clienti. C'è chi aggiorna gli ordini, chi mesce il vino e chi serve ai tavoli

Sembrava un'utopia. Ma Rinaldo e decine di altri volontari ci credono, affiancando i ragazzi nel percorso di professionalizzazione e di autonomia. Indossando il grembiule e mettendosi anche ai fornelli, se necessario: «Dopo il successo della paninoteca, il ristorante ha aperto i battenti come club privato e io facevo il cuoco», racconta Piazzoni. Un servizio in nome dell'amicizia che lo lega a tanti di quegli ex ragazzi diventati adulti. **Come l'esperto sommelier Maurizio Valentini, uno dei soci fondatori della cooperativa: astemio, si è appassionato ai vini annusandone con perizia il profumo mentre studiava contemporaneamente etichette e produttori su internet.** Ora snocciola le proprietà del Pinot nero e del Barbera agli avventori, ricordando fotograficamente i gusti di chi torna a trovarlo. Come Gianluca Ticconi: «Mi piace servire, presentare il menù ai clienti», dice. Il suo sogno era fare il cameriere e dal 2008 lo ha realizzato: «Ora è uno dei più esperti commis

I RICAVI SONO REINVESTITI IN FORMAZIONE E CONVEGNI

Gli utili della Trattoria degli Amici vengono reinvestiti nella manutenzione del locale, in corsi di formazione per disabili nel campo della ristorazione, e in convegni sul tema "Sapori diversi" a proposito dell'inserimento lavorativo, ma non solo. Nella carta dei vini figurano tanti produttori italiani protagonisti di "Wine for life": per ciascuno è stato versato mezzo euro al programma Dream della Comunità di Sant'Egidio, che previene e cura gratuitamente l'Aids in Paesi africani (www.wineforlife.com). Appese alle pareti della Trattoria ci sono decine di quadri realizzati da persone disabili durante i laboratori d'arte animati dalla Comunità di Sant'Egidio. I clienti possono comprarli sostenendo a loro volta il programma Dream per malati di Aids e sieropositivi africani. Sulle tele, sentimenti, riflessioni e desideri difficili da esprimere solo a parole.

di sala», evidenzia Giuseppe Di Pompeo, presidente della cooperativa.

Niente pubblicità, per scelta: «I clienti arrivano con il passaparola, oppure ci trovano sulle guide o su internet; in molti prenotano anche attraverso il nostro sito in cinque lingue, www.trattoriadegliamici.org, progettato e curato da un webmaster anche lui volontario», precisa Giuseppe. Cucina assolutamente di qualità, con una presentazione dei piatti curata. E le polpette al sugo hanno blandito così tanto il palato di una ristoratrice veneziana, di stanza al Ponte di Rialto, che a ogni sua discesa su Roma le pretende espressamente al momento della prenotazione. D'estate i tavoli esterni, oltre una trentina di posti, si riempiono a ondate, in pochi minuti. All'interno, un centinaio di coperti e piatti che viaggiano veloci dalla cucina alle tovaglie bianche: dalla pasta cacio e pepe al baccalà in umido, pietanze tipiche della cucina romanesca gettonatissime dagli stranieri ma anche dagli autoctoni. Arriva per cena un gruppo di operatori della Fondazione Don Gnocchi, impegnata a fianco delle persone disabili. Dopo la preghiera serale della Comunità nella basilica di Santa Maria in Trastevere, fanno capolino anche alcuni membri di Sant'Egidio.

In un locale assolutamente "normale" e che riesce a stare in piedi economicamente, insieme ai 35 volontari che si turnano, **il valore aggiunto lo danno 16 persone con disabilità regolarmente assunte a tempo indeterminato o con contratto temporaneo**, part-time o a tempo pieno, che lavorano insieme ad altri 11 dipendenti italiani e stranieri, fra cui ortodossi e musulmani. «Nessun pietismo nei confronti dei disabili - ribadisce Giuseppe -. Quello che facciamo è frutto anzitutto di un rapporto personale e di una comunione reciproca. E non ci teniamo al copyright, anzi: ci auguriamo che questa scommessa vinta possa moltiplicarsi».